

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵〜日本橋的経営のススメ

11

「創業は易く守成は難し」…「十八史略」より
日本橋は世界屈指の老舗集積地域。東京中央区の一地域でありながら、約二百社以上の老舗が現存する驚異の商業地域である。このコーナーでは各回二店舗ずつ老舗を取り上げ、日本橋の老舗に共通する経営特徴から老舗経営の秘訣を探る。

日本橋めぐりの会 日本橋アクティブガイド

遠藤梨栄

職人の仕事

「江戸屋」は創業二百九十一年の刷毛とブラシの老舗である。家庭用から工業用まで、扱う商品は約三千種類。その完成度の高さと使い心地の良さに、一度使うと病みつきだ。

「とよだ」は創業百四十六年の老舗の割烹料理屋である。厳選した新鮮な旬の素材から生みだされる料理に舌鼓を打ちつつ、日本の四季の移ろいを感じる事ができる。

向き合う

「江戸屋」の技術は伝統に裏打ちされた職人技。多品種少量生産でどんな注文にも柔軟に応じる。吟味された材料は鹿、馬、牛、羊、狸、猪な

どすべて良質な天然毛。丁寧に手植

えをする。サイズ、厚み、硬さの微妙な調整が、コシや艶を出す。機械化が進む昨今、天然素材と手作業を頑なに貫く。利益のための拡大はせず、質を高める仕事の評価の理由だ。

「とよだ」では、その日仕入れた新鮮な素材を客の好みに合わせて調理する。鰻、河豚、鮫鱈など季節限定の旬の味を楽しみに訪れる客も多い。忠実に再現された江戸の味が、繊細でしっかりとした仕事を物語る。料理の質を維持し伝統の味を守るため、大量生産はしない。一店舗主義は、素材と客に向き合うことを何より大切にしている結果だ。

確かに存在する質の違い。それは長年かけて培った職人の経験と勘の賜物。磨き抜かれた指先の感覚を通じて紡ぎだされる確かな手仕事は、機械には到底まねできない。

みせる

衰退する伝統産業ではない。「江戸屋」の緻密な仕事は新幹線や飛行機など、最新鋭の精密機器をも支えている。店舗向かいのホテルから訪れる客も多く、外国人からの評価が高い。デパート催事での伝統職人祭りでは、刷毛作りを披露し、魅せる技術も、洗練されている。

接待の減少が高級料理の需要を減らし、多くの同業者が店をたたむ中、「とよだ」には、インターネットで知った新規客や、近隣のホテルに滞在する外国人客が訪れる。和食に合うワインを揃え、カウンター席では目の前で調理を見せる。粋な演出とサービスが心憎い。

伝統技術に支えられた良い道具、美味しい料理。いつの時代にも柔軟に対応する最先端の技術やサービスは、既存の客を超えて評価されている。グローバル化が進み、変化の激しい今日だからこそ、本物の真価は際立つのである。

経営のポイント

①「己の知らるるなきを患えずして、知らるるべきをなさんことを求めよ」

「論語(里仁篇)」(中国・春秋時代末期)
十年で一人前といわれる職人の世界。人から認められないことを嘆く前に、認められる仕事をすることが大切だ。世間からの評判や販売不振を、不況や社会のせいにしてはいないだろうか？ その前に自らの技術を地道に研鑽すること。結果は後からついてくるものである。

②「これを知る者は、これを好む者にしかず」
「論語(雍也篇)」(中国・春秋時代末期)
物やサービスを売るためだけの技術ではない。物を作り出す過程やその技術自体も楽しむ。単にその技術を習得しただけの職人ではない。その仕事を心から楽しんでる者だからこそ、伝えられる魅力がある。「好きこそものの上手なれ」が本物への近道だ。

企業基本情報

①株式会社 江戸屋
屋号：「江戸屋」
創業地：日本橋
代表者：濱田捷利
事業内容：刷毛・ブラシの製造、販売
創業年：1718年(享保3年)
資本金：1,000万円
売上高：非公開
社員数：6名
所在地：日本橋大伝馬町2-16
電話：03-3664-5671
URL：
http://www.nihonbashi-edoya.co.jp/

日本橋 刷毛・ブラシ
江戸屋
TEL.03(3664)5671

②株式会社 日本橋とよだ
屋号：「とよだ」
創業地：日本橋
代表者：橋本敬
事業内容：飲食に関する一切の業務
創業年：1863年(文久3年)
資本金：1,000万円
売上高：非公開
社員数：22名
所在地：日本橋室町1-12-3
電話：03-3241-1025
URL：
http://www.gwill.co.jp/toyoda

創業文久三年
とよだ

日本橋めぐりの会…(日本橋老舗リレーツアー)や(日本橋オーダーメイドツアー)(日本橋交流会)(日本橋シャッターチャンスプロジェクト)などを通して、日本橋・京橋地区の街づくりを提案・実行・応援する有志の任意団体。URL：<http://www.nihonbashi-meguri.com/>