

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵〜日本橋的経営のスヌメ〜

12

「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1地域でありながら、約200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2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

江戸前

「嶋村」は創業159年の江戸料理の老舗である。風情ある佇まいの中で味わう伝統と粋。幕末の味を忠実に再現したという特別会席に舌鼓を打ちつつ、歴史に思いを馳せる。

「吉野鮨本店」は創業130年の老舗の寿司屋である。ネタには煮切り醤油を塗るといふひと手間かけた仕事には定評があり、本格的江戸前寿司がお手頃価格で楽しめる。

看板

「嶋村」はもともと仕出し料理の専門店。「うずら椀」は歌舞伎役者や文人らに愛され、若かりし永井荷風をして「有名になって食べたい」と言

わしめた逸品。素材の旨みを閉じ込め、からりと揚げる彩り豊かな旬の野菜や魚介類。香ばしさが店内に広がる。金ぶらや鯛の刺身も店の名物。由緒ある高級料亭でありながら、良心的価格はひとえに経営努力によるもの。

「吉野鮨本店」といえば鮨の「トロ」の握りが有名。当時は鮨の皮に近い脂身を食べる習慣はなかった。寿司人気が赤身が不足し値段も高騰した際、捨てるのが忍びないと提供したのが始まり。口の中でとろける食感が受けてトロは大当たり。名づけ親は店の常連さんだ。無意識の「もったいない」精神と七転び八起きのたくましさで経営を支え、それを客が支持する。

店の名前がすぐに頭に浮かぶ、看板商品はそれ自体が店の宣伝だ。お金をかけなくても広告ができる。創意工夫と経営センス、たゆまぬ努力の中に老舗の今がある。

変わりゆく

店の裏が花柳界で芸者の出入りも多かったという「嶋村」。時代とともに、なじみの客も客筋も変わっていき。震災や震災で焼け出され、区画整理で移転し、激しい変化の波をかくぐくってきた。それでも「客の世代交代や新陳代謝は当たり前」と泰然自若とした様子。

屋台から始め、店を構えるまでになった「吉野鮨本店」。寿司は「死んだ魚を生かして出す」、捨てるどころがほとんどない有難い食べ物だという。同じネタ、同じシャリでも昨日と今日はどこか違う。客も毎日入れ替わる。商いは「お芝居に似ている」と日々研鑽を積む。

扱う素材、訪れる客、そして、経営を取り巻く環境は絶えず移り変わる。老舗という名の船は、常に嵐の中の航海。舵取りに肝要なのは初心を忘れず、努力や工夫を怠らないこと、小さな波に翻弄されず、方向を見失わないこと。長く続くのには理由がある。

経営のポイント

- ①「木に縋りて魚を求む」
：「孟子」(中国・戦国時代)
お金をかけるだけが広告ではない。その目的は、店や商品の情報を広く知らせることにある。広告のための広告は、木に登って魚を獲ろうとするようなもの。店の看板や看板商品、看板娘など、店を守りながら伝えてくれる「看板」は、効果的で最適な広告手段でもある。
- ②「歳寒くして、しかる後に松栢のしほむに後るを知る」
：「論語子罕篇」(中国・春秋時代末期)
好景気の波に乗り成功するのは容易である。市場競争の激化や景気の悪化、あるいは天災や事故に見舞われたとき、どう対処するか? 困難や試練のときこそ、経営の真価が問われる。老舗は偶然にはなれない。今日の姿は、幾重もの荒波を乗り越えた努力と才能の結果なのである。

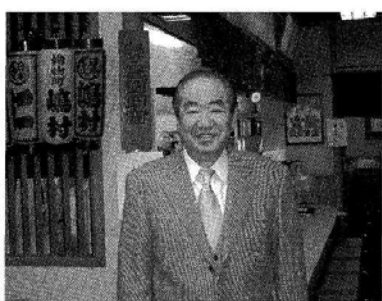
企業基本情報

①株式会社 割烹嶋村
屋号：「嶋村」
創業地：日本橋
代表者：加藤一男
事業内容：飲食に関わる一切の業務
創業年：1850年(嘉永3年)
資本金：1,000万円
売上高：非公開
社員数：20名
所在地：中央区八重洲1-8-6
電話：03-3271-9963
URL：http://r.gnavi.co.jp/g202500/

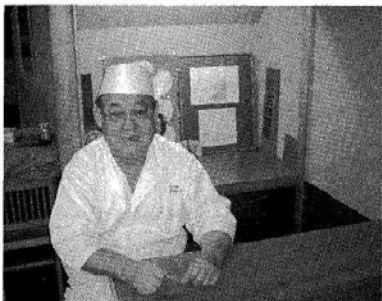
②有限会社 吉野鮨本店
屋号：「日本橋 吉野鮨本店」
創業地：日本橋(初代は下総の出身)
代表者：吉野正二郎
事業内容：飲食業(寿司)
創業年：1879年(明治12年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：10名
所在地：日本橋3-8-11政吉ビル
1階・2階
電話：03-3274-3001
URL：http://r.gnavi.co.jp/g195100/



嶋村



「嶋村」8代目社長の加藤一男さん



「日本橋 吉野鮨本店」4代目社長の吉野正二郎さん

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)などを通じて、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/