

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵〜日本橋的経営のススめ〜

13

「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

幸せを売る

「花藤」の店先で競い合うように咲く色とりどりの季節の花。道行く人は足をとめ、しばし安らぐ。花は暮らしを彩り、潤いを与える。鉢植えで育てる楽しみも知ってほしい。

「てん茂」では歴史を重ねた日本家屋の風情に浸りながら、江戸前の天ぷらを堪能できる。四季折々の素材を使用し、凝縮された旨みが口の中で弾け、広がる瞬間は至福のとき。

おもては楽しく

「花藤」では、場所柄、上品で清楚なイメージの組み合わせが好まれるという。流行を取り入れつつも、落ち着いたアレンジを心がける。プー

ドル、ウサギなどの動物やケーキ型の花束に会話が弾む。花がコミュニケーションのきっかけとなり、場を盛り立てる。

「てん茂」の天ぷらは、きつね色に揚がった衣の食感と野菜の歯ごたえが絶妙で、魚介類の柔らかな甘みが後を引く。春には蕨の薹、夏に鮎、秋の銀杏、冬は目鯛など季節を告げる山海の幸。パセリやゴージャ、アガリクス茸など珍しい素材が斬新で、新鮮な味わい。

シンプルで洗練された仕事を守りつつ、ちょっとした遊び心も忘れられない。基本がしっかりしているからこそできる、老舗の余裕。期待を裏切らない安心感と飽きさせない工夫が心憎い。

おくは深い

品質のよい花を仕入れ、適切な手入れをし、新鮮な生花を届ける。そんな当たり前のことには「花藤」ならではの特別が隠されている。贈られ

る方や渡される場面に配慮するのは当然のこと。日持ちをさせるための剪定や水切りの手間を惜しまない丁寧さが信頼につながる。バラの棘をきれいに取り除くのは、けがをしなないようにとの思いから。優しさが見えないところに込められている。

料理は舌とお腹を満たすだけではない。「てん茂」では「見た目もさることながら、食事をともにする人の時間や雰囲気も大切」という。器は質感がありながら、料理の邪魔をしないデザインを選び、箸置きにまで気を配る。陶器製では落として割れたとき、嫌な思いをするからと、丈夫な象牙製を特注した。「心も満ち足りたひとときになれば」とほほ笑む社長。温かなまなざしに愛情があふれる。

表面上のサービスを超えて、見えないところにも気を配る。押しつけない優しさが後からじわりじわりと利いてくる。当たり前を超えて、常に最善の努力をする。さすが老舗、悔れない。

経営のポイント

- ①「兵の形は水に象る」
 …孫武「孫子」(中国・春秋時代)
 原理原則や基本はしっかり守る。そのうえで時代の流れに合わせて、新しいものや楽しいものを取り入れていく。
 水ものの商売を長続きさせるには、まさに水のごとく、顧客を飽きさせない柔軟さが欠かせない。
- ②「天下の憂いに先んじて憂え、天下の楽しみに後れて楽しむ」
 …范仲淹「兵陽樓記」(中国・宋代)
 相手の気持ちに先んじて配慮。あらゆる場面を想定し備える準備。たとえそれが杞憂に終わっても、相手がその苦労に気づかなかつたとしても、それでいいのだ。氣遣いを気づかせないことも氣遣いのうち。満足して店を後にする客の姿を見て、やっと心を休めることができる。

企業基本情報

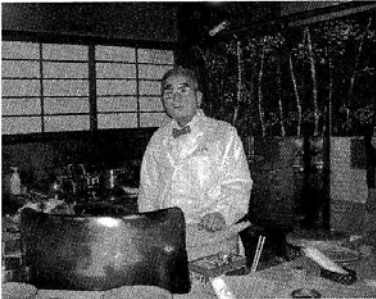
- ①株式会社 花藤
 屋号：「花藤」
 創業地：日本橋白銀町※現・本石町
 (初代は三河安城出身)
 代表者：新美登志子
 事業内容：生花・鉢物・園芸用品・プリザーブドフラワー等の販売、フラスク等の運営
 創業年：1865年(慶応元年)
 資本金：非公開
 売上高：非公開
 社員数：10名
 所在地：日本橋本石町4-5-9
 電話：03-3241-0087
 URL：http://www.hanatoch.co.jp/
- ②有限会社 てん茂
 屋号：「てん茂」
 創業地：日本橋(初代は京都出身)
 代表者：奥田宣男
 事業内容：飲食店(天ぷら業)
 創業年：1885年(明治18年)
 資本金：非公開
 売上高：非公開
 社員数：6名
 所在地：日本橋本町4-1-3
 電話：03-3241-7035
 URL：http://www.tenmo.jp/



Hana 花藤 Teff



「花藤」専務の倉岡芳子さん



「てん茂」社長の奥田宣男さん

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.nihonbashimeguri.com/