

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～

14

【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地域でありますながら、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、日本橋の老舗と共に通じる経営特徴から老舗経営の秘訣を探る。

変わらない味

徳川八代将軍吉宗の時代より受け継がれてきた「長門」の銘菓「松風」は、懐かしさとともに優しさを感じる逸品。丹精込めて作る季節の和菓子は、華やかでありながら上品な江戸の味わい。

「やぶ久」の蕎麦は、やぶ系本来の伝統の味を守る濃いめのつゆが特徴。本鰹節をじっくり煮出した出汁と、しつかり寝かせた返しが自慢。ジャズの流れる店内は粋な大人の空間だ。

本わらび粉で作った「長門」の名物「久寿もち」はぷりぷりした食感と黄粉の香ばしさ、優しい甘さのバランスが絶妙。口当たり良い切り羊

羹は、さっぱりとして後をひく美味しさ。あんこは良質の小豆から作り、

そのなめらかな舌触りが丁寧な仕事を物語る。無添加のため賞味期限が2日と短いが、美味しさの余韻が幸福感とともに口の中にいつまでも残る。

蕎麦粉はもちろん厳選した最上級のものという「やぶ久」だが、味の決め手は水。生地に使う水だけでなく、茹であげ後の冷却水がコシと弾力を持込み、流水時の化粧水が蕎麦を皮膜のように覆い、心地よい食感とのど越しをもたらす。「蕎麦は美味しいけれど意味がない」と味へのこだわりは徹底。「腕は磨かれてこそ」と研鑽を積む姿勢に妥協はない。

美味しいものを食べてほしい。だからこそ、ここで売る分だけしか作らない。手作りを貫くのも、熟練職人にしか出せない味があるから。継承された技と培った経験が紡ぎ出す一品。シンプルだからこそ飽きさせない、それが老舗の洗練。

幸福

「長門」のショーケースの中には、可愛らしい千代紙の箱。彩り豊かな半生菓子がきれいに並べられている。贈り物としても人気で、幸せがたくさん詰まっている。こじんまりとした併まいの店内で、笑顔を絶やさない女将さん。また来たいと思わせる人柄も魅力だ。

「やぶ久」お勧めの蕎麦フルコース。蕎麦の実サラダから、蕎麦味噌や蕎麦豆腐、蕎麦アイスなど通にはならない蕎麦づくし。目にもうれしい蕎麦料理の数々に心踊る。生来の研究熱心さから、試行錯誤しながらも次々と新しい料理を考える。サビ精神も旺盛だ。

伝統という縦糸に、今を反映させた横糸。老舗が織りなす至福のひととき。味覚だけでなく、視覚にも喜びを与える工夫がふんだん。お金に代えられない幸福感が、商品やサービスの附加価値となっている。ものと一緒に幸せを作り出す、老舗は幸

城を攻めるを下となす

：「三国志」（中国・三国時代）

強引な営業で一時的に売上や利益を伸ばしても、いつしか人の心は離れていく。そうではなく、相手を感動させし、心をつかんで動かすのだ。それは客に對してだけではない。共に働く従業員や取引に對しても同じこと。人の原動力は、いつだって心が関係している。

① 「桃李言わず、下自ずから蹊を成す」
：司馬遷「史記」（中国・前漢時代）
何も言わなくても甘い蜜の花に蝶が集まるように、美味しい食べ物があるところには自然と人が集まつてくる。それは単なる栄養価以上に、食べることが生きる喜びに通じているから。美味しいものはわば店の徳。美味しいものを求めて客が集まり、そこに店へ通つ道ができる。

遠藤梨栄
日本めぐりの会
日本橋アクティブライトガイド

企業基本情報

①株式会社 江戸風御菓子司長門
屋号：「長門」
創業地：日本橋
代表者：菱田京子
事業内容：和菓子の製造販売
創業年：1716～1735年（享保年間）
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：8名
所在地：日本橋3-1-3
電話：03-3271-8966
URL：<http://www.wagashi.or.jp/tokyo/shop/0318.htm>



②株式会社 やぶ久
屋号：「日本ばし やぶ久」
創業地：日本橋
代表者：高橋義明
事業内容：飲食業(蕎麦と蕎麦料理)
創業年：1902年(明治35年)
資本金：4000万円
売上高：非公開
社員数：12名
所在地：日本橋2-1-19
電話：03-3271-0829
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g743300/?no=1>

