

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〜

15

「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

選ぶ理由

「木屋」は創業217年の老舗の刃物屋である。洋包丁に和包丁、家庭用からプロ御用達まで品揃えは豊富。硬度と切れ味を長持ちさせる職人の技術に幅広い層から支持を集める。

「弁松」は創業159年の折詰弁当の老舗である。国産の間伐材からできる経木の折箱は通気性に優れ、殺菌効果もあるうえ、ほのかに漂う木の香りがご飯の美味しさを引き立てる。

かなわない

「木屋」の打刃物は豊富な知識と経験を持つ職人の確かな目で選別した鋼材から、丹念に仕上げられる。洗練された伝承技術で、刃付けの精度と使いやすさは業界随一。切れ味も

抜群だ。包丁の刃研ぎなど、購入後の手入れも含め、良い道具づくりにこだわる。伝統に胡座をかかない姿勢は他の追随を許さず、磨き上げられた技術が錆びることはない。

「味が経営理念」という「弁松」の弁当は、甘辛の濃くてしつかりした味が特徴。健康志向や薄味ブームのなか、濃い味を嗜好する市場は狭く、他社は参入できない。仕切りを問わず隙間なく収める料理に、無駄なく詰める職人の技術が反映される。「折箱の中の風景が私たちの心粋です」と、おかずと一緒に詰め込まれた愛情も真似できない。

長い年月をかけて培われた伝統や技術は、容易に模倣できるものではない。守り継いできたことを変えないことが個性や魅力につながり、店の武器となる。安易に流行に迎合しないことが老舗の強み。変えないことが、よそで買えない価値につながってくる。

とりいれる

「木屋」ではステンレスやチタン、コスミック鋼など、新

素材を業界に先駆けて採用し、新製品開発にも力を入れる。鉄と鋼の性質を徹底的に研究し、最先端の金属工学に基づく最新の技術を採用している。時代の流れにも敏感で柔軟。原料の鉱石から思いを馳せるのは、はるか彼方の宇宙空間。刃物同様に、経営の切れ味も研ぎ澄まされている。

「弁松」では定番商品のほか、本店限定のランチ弁当には、週替わりの井ものや弁当など低価格帯の商品も投入。プラスチック容器でコストを抑え、お昼過ぎには完売してしまうほどの人気。新しい客層を着実に広げている。店のシャッターに浮世絵を描くプロジェクトにも参加し、食という枠を超えた江戸文化の継承や融合にも取り組む。

伝統を守りつつ、新しいことや取り組みにも積極的。守り継いだものと新しいものが融合し、共鳴し合っている。老舗の歴史は積み重ねられていく。ものと人がさまざまな化学反応と連鎖を起こし、完成する商品。そして老舗は未完の作品として、永遠に進化し続けるのである。

経営のポイント

①「己を枉ぐる者にしていまだ能く人を直する者はあらず」

②「世異なれば則ち事異なる」

③「韓非子(五蠹篇)中国・春秋戦国時代」
時代や環境が変われば、世の中の価値観や生活様式は変わる。新しい素材や技術の発見で、消費者に支持されるものも変わってくる。守らなければいけないものと新しいものとをうまく融合させ、自らのアイデンティティと時代の感性を調和させる必要がある。

企業基本情報

①株式会社 木屋
屋号：「木屋」
創業地：日本橋(初代は桑名出身)
代表者：加藤俊男
事業内容：包丁・その他刃物・キッチンツールなどの製造・輸入・卸・小売業
創業年：1792年(寛政4年)
資本金：2,737万円
売上高：27億6千万円(平成19年度期)
社員数：207名
所在地：日本橋室町1-5-6
電話：03-3241-0110
URL：http://www.kiya-hamono.co.jp/

②有限会社 日本橋 弁松総本店
屋号：「日本橋 弁松総本店」
創業地：日本橋
代表者：樋口純一
事業内容：弁当の製造販売
創業年：1850年(嘉永3年)
資本金：400万円
売上高：5億円
社員数：30名
所在地：日本橋本町2-4-12
電話：03-3279-2361
URL：http://www.benmatsu.com/



日本橋 木屋

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sprोज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/