

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～

16

経営のポイント

①「善く行く者は轍跡なし」

老子「道德經」(中国・春秋時代末)

「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、日本橋の老舗と共に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 日本橋アクティブラガガイド
遠藤梨栄

特別の味

「伊勢重」は創業140年の老舗のすき焼き屋である。秘伝の割下でいただく極上の牛肉は、舌の上でとろけるほどのまろやかさ。炭火の薰りが肉の風味と味を一層豊かにする。

「鳥安」は創業137年のあひ鴨料理の老舗である。鴨肉のぶりぶりした食感を楽しみ、口の中で広がる旨味と脂の甘味にうつとりする。鴨肉の概念を覆すような体験ができる。

素材の美

「伊勢重」では産地や銘柄に惑わされず、選び抜かれた最高の和牛を提供する。隠れている筋一つとして見逃さずに取り除く丁寧な仕事に、手切りへの強いこだわりがうかがえる。

「鳥安」の料理はあひ鴨コース1種類のみ。看板メニューの「すき焼き」は好きに焼いて食べる本来の調理法。「ダキ」と呼ばれる胸肉は、皮つきのまま分厚く切って鉄板でジイジイと焼り焼く。おろし醤油がさっぱりとしてよく合い、肉の臭みはみじんも感じられない。筋や毛をきれいに取り除き、丁寧な下処理を施した肉は弾力がありながら驚くほど柔らか。

素材の良さを見出し、最大限に引き出すのが職人の仕事。通常の料理屋とは異なる「美味しい」の作り方。その秘密は、調理前の下ごしらえにある。客の前で完成させられる料理だが、その質と味は運ばれる時点ですでに決まっている。

空間の妙

日本橋めぐりの会：(日本橋老舗リレーツアー)や(日本橋オーダーメードツアー)、(日本橋交流会)、(日本橋シャン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/>

企業基本情報

①株式会社 伊勢重

屋号：「伊勢重」
創業地：日本橋（初代は伊勢出身）
代表者：宮本重樹
事業内容：すき焼きを中心とした和牛料理、牛肉および加工品製造販売
創業年：1869年（明治2年）
資本金：1000万円
売上高：非公開
社員数：25名
所在地：日本橋小伝馬町14-9
電話：03-3663-7841
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g179900/>



②有限会社 鳥安

屋号：「あひ鴨一品 鳥安」
創業地：米沢町（現・東日本橋）
代表者：渡邊秀次
事業内容：あひ鴨・すき焼き料理専門店
創業年：1872年（明治5年）
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：14名
所在地：東日本橋2-11-7
電話：03-3862-4008
URL：<http://www.aigamo-toriyasu.com/>



在する。

②「聖人は微を以て萌を知り、端を以て末を知る」

：韓非「韓非子」（中国・戦国時代）
その場の雰囲気や客の些細な変化、仕草から要望や願いを感じとつて、言葉や態度に出る前に対応する。空気を読み、小さな兆候も見逃さず、適切で最善な接客をする。これこそサービスの神髄であり、プロとしてのあり方である。

調理前の大変さは、客の目の前で披露する調理からは想像もできないほど。丁寧にここと価値ある仕事が隠れている。下ごしらえの大変さは、客の目の前で披露する調理からは想像もできないほど。丁寧で細やかな下準備に、職人の技術と家庭では再現できない美味しいレシピが存在する。

①「善く行く者は轍跡なし」

老子「道德經」(中国・春秋時代末)