

# 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〜

17

「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

あゆみ

「大江戸」は創業209年の老舗の鰻割烹料理屋である。開いた鰻を切らずにそのまま並べた名物「いかだ」は豪快で贅沢。蒲焼きと同じ歳月を歩んだ店の歴史にも旨みが凝縮されている。

「かずさや」は創業118年の宿屋の老舗である。片時も笑顔絶やさない従業員。江戸の玄関口で居心地良い下町空間を演出する。家庭的な雰囲気は地域と共に歩んできたことの証し。

から

「大江戸」の厨房からは甘辛の何とも言えない香りが漂い、食欲を刺激する。柔らかか度ふつくらとした鰻は



「大江戸」若旦那の  
十代目湧井浩之さん



「かずさや」社長の  
工藤哲夫さん

口の中でとろけ、全身を駆け巡る。

秘伝のタレが染み込んだご飯の美味しさは筆舌に尽くし難く、鰻とタレとご飯とが絶妙なバランスで作用し合う。時代によって変化し、進化する味付けと技術。人々を魅了する価値は、時代を超えて愛される。

「かずさや」は裏通りに立地し、落ち着いた雰囲気。快適で清潔な滞在環境を整え、自宅にいるようなくつろぎと安心感を提供する。生活様式の変化に合わせて旅館からホテルへと姿を変えても、価値の本質は変えない。必要とされてこそ存在できると、家族的な気配りで客を感動させる。外観を変えても変わらない真心の接客。滞在客の喜ぶ顔が励みだ。

美味しさや居心地の良さ、心を満たす価値は、目に見えなくても確かに存在する。日常からほんの少し離れた特別な時間を気持ちよく過ごしてもらおうこと。老舗は物やサービスを通してお金に代え難い価値を売っているのである。

かたち

「大江戸」の数寄屋造りの落ち着いた店内で堪能するは極上の味、至福の時。夏の夜の花火のごとく一瞬で消える料理や時間だが、味の記憶や思い出は色あせない。気軽なランチから大切な方への接待まで、場面に応じて使い分けたいという需要を形にし、今がある。

「かずさや」の商品は心を満たす行き届いたサービス。特別な日もそうでない日も、ビジネスでもプライベートでも、少しでも快適にゆったりと過ごしてほしい。もてなしの心は形となって建物や設備に表され、サービスの質を向上させ、客の評価につながる。

気持ちとは形となって表れる。どの渴きを潤すように、心を満たしていく。それは器の水のごとく、あふれて初めて気づくもの。見えないものを形にするため、「継続すること」の大切さ、「努力すること」の意味を知る。これが老舗の体現する老舗への道。

## 企業基本情報

①株式会社 大江戸  
屋号：「大江戸」  
創業地：浅草田原町  
代表者：湧井恭行  
事業内容：鰻・割烹  
創業年：1800年（寛政年間）  
資本金：非公開  
売上高：非公開  
社員数：50名  
所在地：日本橋本町4-7-10  
電話：03-3241-3838  
URL：http://r.gnavi.co.jp/g144600/

②株式会社 上総屋旅館  
屋号：「かずさや」  
創業地：日本橋（初代は信州出身）  
代表者：工藤哲夫  
事業内容：ホテル業  
創業年：1891年（明治24年）  
資本金：1,000万円  
売上高：非公開  
社員数：15名  
所在地：日本橋本町4-7-15  
電話：03-3241-1045  
URL：http://www.h-kazusaya.co.jp/



## 経営のポイント

- ①「国の宝は徳に在りて險にあらず」  
司馬遷「史記」（中国・前漢時代）  
国の宝は險阻の山河、地形にあるのではなく、君主の徳にあるという意。同じように老舗の魅力も目に見える形式、外観、名前にあるのではなく、価値や魅力にある。信頼され、愛され、次の時代にも続いてほしいと思われ、そんな価値を作り続けることが老舗の商売である。
- ②「井を掘ること九転、而も泉に及ばざれば、なお井を棄つと為すなり」  
「孟子」（中国・戦国時代）  
水脈に達していないからといって、井戸を掘るのをやめてしまつては元も子もない。成果や結果が出るまでは長い歳月がかかるものも多い。ましてや、目に見えない心を満たすものが形となるまでは時間がかかる。代を越えても、あきらめず努力し続けるからこそ、老舗は評価されるのである。