

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～

18

【創業は早く守成は難し】…「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経営特徴から老舗経営の秘訣を探る。

変わらない

「玉ひで」は創業249年の老舗の鳥料理屋だ。江戸前の甘めの割り下でいただく鳥鍋は、軍鶏の美味しさを引き出すシンブルな食べ方。変わらぬ味が記憶と時代を紡いでいく。「小春軒」は創業97年の洋食の老舗だ。下町で愛される絶品洋食グルメは家庭的で優しい味わい。創業時と変わらぬ味に懐かしさが込みあげ、思い出がよみがえる。

代えがたい

親子丼は「玉ひで」が発祥で、鳥鍋の〆に食す「親子煮」をヒントに創案された。ふわとろの半熟卵をまとう軍鶏肉は歯ごたえがあり、噛みしめるたびに口の中に旨みが広がる。

「玉ひで」8代目社長の山田耕之亮さん

「小春軒」3代目社長の小島幹男さん

代えがたい

親子丼は「玉ひで」が発祥で、鳥鍋の〆に食す「親子煮」をヒントに創案された。ふわとろの半熟卵をまとう軍鶏肉は歯ごたえがあり、噛みしめるたびに口の中に旨みが広がる。

「玉ひで」は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」は、過去最長3時間50分。手ごろな子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けのベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタレで煮込んだ一口カツ、さいの目切りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニューの誕生は、いつも自然な流れからくる必然的なもの。オーノドックスな料理だからこそ、店の個性も他店との差異も明確になる。創意工夫で既存のものからオリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。

先代が品種改良に関わった東京軍鶏

は身が引き締まって余分な脂肪がないが、コクと深みがある。「そぼろ」

は、過去最長3時間50分。手ごろな

子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあつた「小春軒」の

初代が作り出したカツ丼。味付けの

ベースは味醂と醤油、隠し味には生姜を加える。ご飯の上に、甘辛のタ

レで煮込んだ一口カツ、さいの目切

りの付け合せ野菜、絶妙のタイミングで焼かれた半熟の卵焼きがのる。

メンチカツやエビフライ、コロッケ

ライスなど洋食の定番ながら、「らしさ」も表現する充実のメニュー。

新しい料理の考案や個性的なメニ

ューの誕生は、いつも自然な流れか

らくる必然的なもの。オーノドック

スな料理だからこそ、店の個

性も他店との差異も明確にな

る。創意工夫で既存のものから

オリジナルを作り出す。比

べられない逸品、代わりのない一品だからこそ、愛され支

持されるのである。