

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〜

19

「創業は易く守成は難し」…二十八史略より

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

とびきりの日常

「甘味処初音」は創業172年、老舗の甘味処。あんみつは、あんこの甘さと豆の塩加減が絶妙で、寒天のぶるぶる感がたまらない。のど越しの良いくずきりは、優しい味わい。

「傘のアイバ」は創業130年、傘屋の老舗。雨の日にひときわ目を引く存在感あるおしゃれな傘。質の良いお気に入りの傘は、持っているだけで雨の日の外出を楽しくする。

目の力

「初音」ではスタンダードなあんみつやみつ豆に加え、フルーツやクリーム、白玉を乗せたものまで充実のバリエーション。十勝産小豆や伊豆諸島の天草など素材へのこだわりや、

石臼でつく餅、鉄釜で入れるお茶など昔ながらの製法を守る厳しさの一方、人へのまなざしには思いやりがあふれる。細やかな目配り気配りが従業員や顧客に愛される秘訣。

「アイバ」の店頭には雨傘、日傘、折畳み傘に、遊び心満載の飾り用ミニチュア傘などが所狭しと並べられ、豊富なラインナップ。主人の眼鏡にかなった傘だけを販売するため、素材やデザインの良さはもちろん、機能性や使い心地も抜群。相性の良い傘を選び、上手に手入れし、長く大切に使用してほしい。その人柄を慕って3世代に渡って通う虜も多し。

商品に対する厳しさやこだわり、人に対する優しさや態度もすべて長期的視野に立っている。飽きずに毎日でも食べたい味、長く大切にしたいものを提供し、長くつき合いたいと思わせる魅力ある人や店にする。当たり前のように難しい、それこそが老舗継続の秘密。

もう一つの顔の力

「初音」の2階は「お好み焼き」と「もんじゃ」を提供する店。野菜たっぷりのヘルシーさが受けて、女性客からも支持される。一番人気は貝柱とイカ入りの人形町天だが、豊富なメニューで飽きさせないと連日にぎわう。家庭的な雰囲気とお財布に優しい価格が嬉しい。

「アイバ」の2階にあるのは喫茶シェルブル。主人自ら腕をふるう絶品ナポリタンは、通の間では知られた存在だ。落ち着いた雰囲気味わう宮内庁御用達のコーヒールは、上品でありながら深いコクと香りがある。ビジネスマンが口コミで訪れ、隠れたオアシスとなっている。

老舗の2階には、本業のほかにもう一つの顔がある。肩の力が入っていないように見えるのに、時代の流れに柔軟だからこそ、客の心をつかめるのだ。本業を守りながら、2本目の足もしっかり立っている。老舗のもう一つの顔は、バランス感覚の良さのあらわれ。

経営のポイント

①「大国を治むるは小鮮を烹るが若し」
「老子」(中国・春秋時代)

小鮮とは小魚のこと。小魚を煮る時、箸で突ついたり、かき回したりしては、煮くずれて美味しくなくなる。商品や自分自身への厳しさ、まじめで誠実な人柄は自然とあらわれるもの。口であれこれ言わず、目で見極め、管理する。これが美味しい老舗の作り方の秘訣である。

②「奇貨居くべし」

「司馬遷」(中国・前漢時代)
時の経過とともに趣味や趣向、生活スタイルは刻々と変化する。先代から受け継いだものを守りつつも、既存の業態にとらわれない新しいことにも挑戦する。つないでいくために、埋もれた商材、明日の逸材の発掘も怠らない。柔軟さと機敏さの感覚は経営には必要不可欠。

企業基本情報

①合資会社 甘味処初音
屋号：「甘味処初音」
創業地：日本橋人形町
(初代は小田原出身)
代表者：石山洋子 (7代目)
事業内容：飲食業 (甘味処・お好み焼き・もんじゃ焼き)
創業年：1837年 (天保8年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：10名
所在地：日本橋人形町1-15-6
電話：03-3666-3082
URL：http://www.hotpepper.jp/strJ000103090/

②傘のアイバ・喫茶シェルブル
屋号：「傘のアイバ」
創業地：日本橋蛸殻町
(初代は静岡出身)
代表者：相羽政孝 (3代目)
事業内容：傘の販売・喫茶店の経営
創業年：1879年 (明治12年)
資本金：非公開
売上高：非公開
従業員数：2名
所在地：日本橋蛸殻町1-38-13
電話：03-3666-4413 (傘のアイバ)
03-3666-9037 (喫茶シェルブル)
URL：なし

初音