

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〜

20

【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

食す芸術

「玉英堂彦九郎」は創業433年、京菓子の老舗である。名物の「虎かき喜」は上品な甘さの餡と皮のふんわり感が絶妙。栗と3種の餡、白い皮、5色の層が鮮やかに彩る「玉万」はもはや芸術だ。

「人形町今半」は創業114年、老舗のすき焼き屋である。とろけるような肉脂と上質の味わいに舌鼓を打つ贅沢な時間。美しく盛りつけられた精肉は華やかで、目にも美しい味を作り出す。

味は幸せのもと

早朝から夜遅くまで店を開ける「玉英堂」。日中は女性客が多いが、朝一は社用、夜は家族への土産用にと男性客も多い。開いていて良かった。

たとほつとする客に、甘いものが人の顔を緩ませ、人間関係を潤滑にすることを。極上の甘味が人を引き寄せ、買う人、食べる人の笑顔と満足が作り手の喜びになる。幸せは膨らんで、広がっていく。

「美味しさで人を感動させたい」。20日間熟成させ、触感と旨みを最大限に引き出した「人形町今半」の牛肉目当てに、足繁く通う客も多い。美味しいものを食べたいときに、まず思い浮かぶ存在でありたいと技に磨きをかける。食べる前の高揚感、食べる瞬間の幸福感、食べ終わった後の満足感を味わった客が、次の客を連れてきてくれる。

甘いものや美味しいものを前にすると人は自然と笑顔になる。険しい顔、難しい顔も一瞬で緩ませることが出来る「甘味」と「旨味」。

その力は財布のひもを緩ませ、経済効果だけでなく、潤滑な良い人間関係を築き、平和な社会に貢献する。

経営者

職人でありながら、経営者でもある「玉英堂」の社長。コストを気にせず最高の菓子を作りたい気持ちと、経営の厳しい現実との狭間で絶えず葛藤しながら店を切り盛りする。悩み苦しみながらの意志決定が人間性に深みを与え、洗練された菓子へと表現される。

味覚には絶対的な自信を持つが、料理は作らないという「人形町今半」の社長。お客さまに近い立場でありたいと厨房には立たず、常にお客さま目線。従業員への温かい眼差し、お客さまへの配慮と真摯で誠実な姿勢には、人を魅了し組織をまとめる経営者力が存分に発揮される。

商品開発や製造、販売、人事や財務、情報管理に至るまで、ありとあらゆる要素が入る会社経営。経営者自身のあり方や自己管理も重要だ。何を抛りどころにし、どう意志決定するか、置かれた状況や立場に応じて経営者として判断し、対応する。優れた経営者が老舗を老舗にしているのである。

経営のポイント

①「善く人を用うる者はこれが下となる」
…老子「道徳経」(中国・春秋時代)
うまく人を使う人は力づくで動かさずとも、相手が自然に動いてくれる。無条件に人を降伏させるほどの力を持つ甘いもの、美味しいもの。類いまれなる食文化に支えられた社会は、争わずして人を屈服させることができ、奪わずして経済的に豊かになれるのである。

②「徳は才の主、才は徳の奴なり」
…「菜根譚」(中国・明代)

経営者は人である。そして従業員も顧客もすべて人。巧みな手法でどんな業績や利益をあげても、嘘やごまかしがあれば信頼は得られず、長く続けていくことはできない。結局、人としての徳や人格が備わっていないならば人はついてこない。人として魅力ある人が人を動かすのである。

企業基本情報

①有限会社 玉英堂彦九郎
屋号：「玉英堂彦九郎」
創業地：京都
代表者：今江康人
事業内容：京菓子の製造・販売
創業年：1576年(天正4年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：4名
所在地：日本橋人形町2-3-2
玉英堂ビル1F
電話：03-3666-2625
URL：なし

②株式会社 人形町今半
屋号：「人形町今半」
創業地：墨田区本所
代表者：高岡慎一郎
事業内容：すき焼き、しゃぶしゃぶ、日本料理、精肉・総菜・たれ類販売、ケータリング
創業年：1895年(明治28年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：900名
所在地：日本橋蛸殻町1-4-5(事業所)
日本橋人形町2-9-12(本店)
電話：03-3666-2350
URL：http://www.imahan.com



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.nihonbashimeguri.com/