

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵〜日本橋的経営のスヌメ〜

22

「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

さりげない存在感

「川瀬善兵衛商店」は創業150年以上、提灯製造卸の老舗。祭り提灯や時代劇の御用提灯は日本文化を演出するうえで欠かせない存在だ。人の手を通したぬくもりを届ける。

「森乃園」は創業96年、老舗のほうじ茶屋である。高温で炒り上げる茶葉の香りが広がり、店内は心地よい癒しの空間。甘みとコクのある深い味わいは、ほうじ茶の概念が崩れるほど。

心の薬

「川瀬善兵衛商店」では、神社仏閣の祭礼や儀式で使用される提灯のほか、イベントや店舗の宣伝用の看板提灯を扱う。時代とともに、日常の照明器具としての使用は少なくなっ

た提灯。しかし、一度明かりを灯せば、真っ白な和紙に職人が丹誠込めて描き入れた絵や文字が浮かび上がり、柔らかな光が人々の心を温かく照らす。

「森乃園」で提供するものは、厳選された茶葉を丁寧に見極め、独自に調合し、自家焙煎した極上のほうじ茶。ノンカフェインで胃への負担が少ないため、乳幼児からお年寄り、病人にも安心。渋みや苦みがなく、さっぱりとしているから、飲みやすく、体にも優しい。何ともいえない香ばしい香りが心を落ち着かせ、美味しいだけでなく癒しの効果も持つ。

単なる明かり取りとしての提灯や飲料としてのほうじ茶ではない。本来のモノとしての機能以上に人々の心を温かくし、ほっとさせる効果を持つ。両店の商品は何ものにも代えがたい。目に見えない価値や言葉に表現できない魅力が人を引き寄せるのである。

継続の源

都内に6軒しかない提灯

卸。「川瀬善兵衛商店」はそのうちの1軒だ。手づくりの温かみある提灯を届けたい。お客さんの要望に応じて、紙貼り職人やわっぱ職人など何人も職人をまとめ、世界に一つの提灯を作る。時間と手間をかけた分、趣と味わいある逸品に。儲けを考えたら続かない。お客さんの満足と喜びが何よりの励みだ。

お茶屋だけでなく、甘味処やカラオケ茶屋も経営する「森乃園」。甘味処では「ほうじ茶パフェ」や「ほうじ茶あんみつ」などユニークなメニューが人気で、それらはカラオケ茶屋でも注文できる。楽しさも美味しさにつながると、プライスカードに絵を描くなど、工夫が随所に。お客さんだけでなく働く人も癒される店にしたいと、楽しい職場を心がける。

お客さんも働いている人も、喜びや楽しみ、やりがいを感じている様子が印象的。損得抜きに楽しい、嬉しい、元気になれる。太陽に恋する向日葵のように、人は温かく明るいほうへ向いていく。だからこそ人々は老舗を志向し、老舗は自然と時代を超えていくのである。

経営のポイント

①「明日愁い来たれば、明日愁う」
 ・羅隱「自遣」（中国・五代）

いつの時代にも人の世はつらいことや悲しいことは山ほどあり、悩みは尽きないもの。そんな時でも人はちよつとしたことで元気づけられ、勇気づけられたりする。両店が提供するのものはモノとしての必需品というより、心を癒すための必需品。明日の愁いを忘れさせるのが老舗の商品。

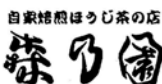
②「窮もまた楽しみ、通をもまた楽しむ」
 ・莊周「莊子」（中国・戦国時代）

戦災や震災など、幾度となく苦難を乗り越えてきた老舗。どんな状況下でも日常の中に楽しみを見つけ、仕事に喜びを見いだす。前向きな姿勢と底抜けの明るさは、人々にモノ以上の価値を提供する。それは時代を超える究極の価値。

企業基本情報

①有限会社 川瀬善兵衛商店
 屋号：「川瀬善兵衛商店」
 創業地：日本橋掘留町
 代表者：川瀬照夫
 事業内容：提灯・宣伝用品一式の製造販売
 創業年：1850年代半ば（安政年間）
 資本金：360万円
 売上高：非公開
 社員数：5名
 所在地：日本橋掘留町1-11-8
 電話：03-3663-2581

②株式会社 森乃園
 屋号：「森乃園」
 創業地：日本橋人形町
 代表者：渋谷仁志
 事業内容：お茶や甘味等の販売、喫茶店の経営
 創業年：1914年（大正3年）
 資本金：非公開
 売上高：非公開
 社員数：30名
 所在地：日本橋人形町2-4-9
 電話：03-3667-2666
 URL：http://www.morinoen.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/