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

「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

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プルな食べ方。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、鳥鍋のメに食す「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。

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」「名代」「元祖」「匠」「極」など、親子丼だけでも多彩で豊富な品揃え。

和食の経験もあった「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わせ野菜、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。オーソ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。

待たせる

「玉ひで」のランチタイムには長蛇の列ができる。親子丼目当ての行列は、過去最長3時間50分。手ごろな価格もさることながら、老舗の美味を並んで食べることに意義がある。食のシーンに娯楽性を持たせ、「食べるコト」を提供している。

「小春軒」では注文を受けてから調理し、作り置きはしない。作りたての美味しさは格別で、手間暇かけた分、愛情もたっぷり。食事の場を共有することで気心も知れ、いつの間にか人との距離が縮まっている。待つ時間には不思議な力が働く。

並ばないと食べられない。注文してもすぐには食べられない。待たせる食事は、効率性・経済性重視のファストフードとは対極にある。しかし、待つ間、料理に思いを巡らせ、期待感を募らせ、誰かと言葉を交わす。想像力をかき立て、感受性や社会性を育む場でもある。あえて待たせるスタイルは、人生に無駄なものはないという老舗からのメッセージ。

経営のポイント

❶「君子は和して同ぜず、小人は同じて和せず」…孔子『論語』（中国・宋代）

人と違うことや個性を求められる時代、そのために奇をてらったことをする必要はない。自ら考え、工夫を凝らし、当たり前のことを当たり前にすることが味わいや「らしさ」を出すことにつながる。安易な同調ではなく、多様な個性が共存できることが「和」するということ。

❷「人みな有用の用を知りて無用の用を知るなきなり」…『荘子』（中国・戦国時代）

実際使われているものが役に立っているかどうかは誰でもわかる。しかし、空間や時間、余白の部分、実際使用されていないものがどう役に立つか、知る人は少ない。時間やお金を節約し、無駄を省いて合理化したつもりになっていると、大切な何かを見落としてしまう。

企業基本情報

①株式会社 玉ひで
屋　号：「玉ひで」
創業地：和泉町（現日本橋人形町）
代表者：山田耕之亮（8代目）
事業内容：軍鶏鍋専門店、親子丼
創業年：1760年（宝暦10年）
資本金：1,000万円
売上高：非公開
社員数：28名
所在地：日本橋人形町1-17-10
電　話：03-3668-7651
ＵＲＬ：http://www.tamahide.co.jp

②小春軒
屋　号：「小春軒」
創業地：日本橋蛎殻町（初代は茨城県結城出身）
代表者：小島幹男（3代目）
事業内容：洋食屋
創業年：1912年（明治45年）
資本金：なし
売上高：2,500万円
社員数：4名
所在地：日本橋人形町1-7-9
電　話：03-3661-8830
ＵＲＬ：http://r.gnavi.co.jp/g333300/

日本橋めぐりの会…〈日本橋老舗リレーツアー〉や〈日本橋オーダーメードツアー〉〈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.nihonbashi-meguri.com/