

第8回 京都老舗体感ゼミナール®

2023年 **11月9日(木)・10日(金)**

2023年度の「京都老舗体感ゼミナール®」の日程が決まりました。

昨年は3年ぶりの開催でした。新型コロナウイルス感染症で中止になった3年前に訪問予定だった老舗企業様との再調整、そして、新たに訪問をお願いした老舗企業様とのご縁をいただくことで実行することができました。昨年のテーマは「ファーストペンギン」。

訪問した各社はまさにベンチャー企業で、従来の価値観に縛られず、「新しい価値観の創造」「新しい技術の開発」などへのチャレンジ精神が強い企業様でした。時代に合った需要を生み出すこのベンチャー精神こそが企業継続の核の一つでもあると思います。

今回も、訪問させていただく老舗の各リーダーには、継続やビジネスモデルの構築以外にコロナとの共生社会やその後における考え方などについてもお話しいただく交渉をしています。そのため、新しいビジネスモデルや企業継承を考えるにあたって大変お役に立てるのではないのでしょうか。

定員は従来の18名を予定しております。現在、新型コロナウイルス感染症対策の行動制限が規制緩和されていますが、リスクを意識して安心してご参加いただけるように準備を進めてまいります。

是非、ご参加ください。

京都老舗体感ゼミナール® 開講の理由

中小企業経営の最終目標は“企業の存続”です。しかし、会社が生き続けることは並大抵ではありません。そのため、「何のために生き続けるのか」という「理念や存在価値」が企業存続の最低必要条件となってきます。

昨今、この“企業の存続”が困難になってきました。自社の経営資源を見直さなければならぬのに、変革期に合わせた事業モデルの構築と、後継者への承継・人材の育成が同時期に迫っているからです。大変革した時代において新しいビジネスモデルの構築をどのように模索すべきなのか、次の後継者をどのように選別していくべきなのか、という2つの課題に集約されだしています。その上に感染症が発生しているのですからなおさらでしょう。

そんな中、何百年も続いている老舗企業は、まさに“企業の存続”（ゴーイングコンサーン）のお手本として学ばせていただくべき智慧の宝庫です。商品やサービスの開発、品質維持の仕組み、生産技術の考え方、顧客対応力の継続性、さらには、組織運営からマーケティング、人材育成、後継者教育などに関して、数多くの情報、経験、知識が蓄積されているからです。

こうした老舗の歴代経営者の考え方などを、本場、本物、本人とダイレクトに接することで深く感じることができる体験型ゼミ「京都老舗体感ゼミナール®」を開講しております。少人数の講座ですので参加者同士の交流にもつながります。是非、ご参加をお待ちしております。

老舗が老舗として継続できる理由は、時代に対するベンチャー企業であるからですが、直接訪問されることで実感できるでしょう。

訪問先予定 1日目:11月9日(木)午前10時 京都駅 集合予定

9日 福寿園 京都本店

寛政2年(1790年)、山城国上狛(現京都府木津川市山城町)に、初代 福井伊右衛門により茶商として始まりました。230年を超える伝統の中、日本茶だけではなく、お茶にまつわる道具やお菓子なども幅広く扱われています。京都市にある京都本店では、京都にある素晴らしい伝統の技術を茶という命題で結集し、地下1階~9階のフロアでコンセプトの異なるお茶の世界が楽しめます。9代目 福井正興社長に、茶一筋に伝統を守りながら時代に合わせた新商品の開発や海外展開といった革新的な取り組みを行ってこられたお話をさせていただきます。フレンチと宇治茶が融合したフランス料理を召し上がっていただきます。



9日 中西印刷

慶応元年(1865年)に初代 中西嘉助氏が書肆 めとき屋から分家独立し、明治3年(1870年)に書籍商及び木版印刷の松香堂を創業されました。日本一古い印刷会社の一つです。一般印刷、学術印刷、オンラインジャーナル、学会トータルサービス等を行い、特にオンラインジャーナルは国内トップ級を誇ります。

八代目 中西秀彦社長に、社会や環境の変化とともに時代に合わせた新しいものにチャレンジされてこられたこと、創業の想いをどのように次世代に継承させていかれているかといったお話をさせていただきます。

9日 佐々木酒造

明治26年(1893年)佐々木治郎吉氏が創業。現在、京都市の洛中内で現存する唯一の蔵元です。俳優の佐々木蔵之介氏のご実家と言えば皆さんご存じでしょう。

脈々と続いてきた伝統を守り、先代から受け継いだものを次世代につなげるために、日本酒講座やイベントを通じて日本酒の魅力を伝えられています。

四代目 佐々木 晃社長に、続けていくために常日頃考えておられること、世の中に流れに柔軟に様々なことにチャレンジされているお話をさせていただきます。



9日 炭屋旅館(宿泊)

旅館としては創業110年程ですが、元来は江戸時代から鍛冶屋、茶室などを展開されてきたのが京都三大老舗旅館と呼ばれている炭屋旅館です。旅館に着くとすぐに若女将から本格的な茶室での「お茶事体験」をしていただきます。さらに、堀部寛子女将から「先人が守り続けてきたあるべきこと」など、炭屋旅館の歴史について語っていただきます。その後、京懐石のフルコースをいただきます。

受講者の声…

- ▶「老舗」と聞くと、伝統を守りつつ、先代の想いややり方を伝承し続けている家業、というイメージでしたが、そればかりではないと知り驚きました。
現代風にアレンジするも、根っこの部分は変えない、その根っこが何なのか、それをしっかりと捉え伝え続けていることが老舗の条件なのだと、身をもって感じました。また、その思いが従業員・関係者の方々にも浸透していなければ、本当の老舗ではないことも実感できました。
- ▶回を重ねるごとに自分の引出しの数も中身も増えている実感があります。何度も触れることで、確実に深みが増しているのも事実です。百聞は一見に如かず。更に、見るだけでなく触れ合って、話して、共有して、実践してみて体感することが大事だと感じました。
この体感したことを自分なりの言葉に置き換えて伝えていきたいという欲求が強くなっています。
- ▶皆さん伝統を守るため、いろいろとイノベーションをおこない現在に至っておられること敬服いたしました。やはり信用が第一。お客様のお役に立って初めて企業が存続することを学ばせていただきました。
- ▶今回は今までの自分を振り返ると共にこれからの自分が進むべき道を教えて頂いたゼミでした。今回教えて頂いたことを続け次の世代にバトンを渡せるようにします。
- ▶先般の京都老舗ゼミでは各訪問場所での見学、代表者からの直接のお話等、単なる観光では体験できない多くのことを直に学ぶことができ、また、参加メンバーの方々とも親しく交流させていただき充実した研修となりました。
- ▶自らの存在価値とは何か、どうすれば人様のお役に立てるのか。京都老舗体感ゼミナールは会社だけでなく自分自身に問いかける修行の場でもありました。

2日目 11月10日(金)

10日 京都市中央卸売市場 万松青果

明治39年(1906年)初代 中路實吉氏が青果問屋「万松」を開業。中央卸売市場の常識を覆す様々な仕掛けや仕組みを会長と社長のお二人で実行してこられています。

オープンなイメージが少ない卸売業をSNSやメディアなどでどんどん発信され、「カンブリア宮殿」でも取り上げられました。

四代目 中路和宏会長、五代目 中路昌則社長から、内向きだった組織をお客様に顔を向ける組織にしたキッカケ(「経営者は従業員のために、従業員はお客様のために働く」)やどのようにスタッフと会社との意識のズレを埋めていかれたかのお話をさせていただきます。



10日 京懐石 美濃吉本店 竹茂楼

享保年間(1716~1736年、徳川吉宗の時代)に三条河原で腰掛茶屋を開いたのが始まりとされています。江戸時代後期には、京都所司代から「川魚生洲八軒」として許可されたうちの1軒で、川魚を主体とする料理屋を営むようになります。日本建築の重鎮、今里隆氏の設計による数寄屋造りの本館と富山県五箇山から移築した合掌造りの別館があり、お部屋から望む四季折々の眺めは季節のしつらいが施され情緒あふれています。料理長 佐竹洋治様(専務であり、社長の弟でもある)にお料理や竹茂楼様の歴史、ツートップの経営体制などの特徴についてお話を伺い、伝承の川魚料理・伝統の京懐石をいただきます。

10日 松栄堂

宝永2年(1705年)頃、丹波篠山の里長であった畑六左衛門守吉氏が「笹屋」を創業されました。御所の主水職を勤めた三代目守経の頃に「松栄堂」として本格的に香づくりを始められました。日本の香りの情報発信地としての施設「薫習館」を開設し、イベントや企画展などを開催することで日本の香りの素晴らしさを広めておられます。専務取締役 畑 元章氏に職住一体の環境からどのような思いで家業に入られたのか、そして、コロナ禍を経験したことによる気付きや企業としての考え方などをお話いただきます。



11月10日(金) 午後5時00分ごろ 京都駅 解散予定

ダンコンサルティング(株)

FAX 03-3232-1198

お 申 込 書

定員になり次第締切となりますので、お早めにお申し込みください。
(定員 最大18名・1社2名様まで)


ふりがな		代表者名	
会社名		ご担当者	
所在地	〒		
電 話		ファックス	
Mail	@		

ご参加者

1	ふりがな	
	氏 名	
	役職	
2	ふりがな	
	氏 名	
	役職	

参 加 費 用	
経営者	¥200,000 (消費税別・1泊2日)
経営者ご同行者様 (後継者・幹部社員等)	¥180,000 (消費税別・1泊2日)

参加費用には、11月9日(午前10時10分)京都駅出発以降、10日の京都駅解散(午後5時予定)までのゼミナールにかかる全ての費用(福寿園と竹茂楼での昼食、炭屋旅館での宿泊・食事代、各種入場料、移動交通費など)が含まれています。

【お問い合わせ】  **DAN PARTNERS** ダンコンサルティング株式会社 担当：小林 R05.07.05
TEL: 03 (3232) 1409 Mail: kobayashi@dan-tcg.co.jp