

お忙しくても、約 2 分間で読めます

ハートフル・ワード (心からの言葉)

山内公認会計士事務所

TEL 098-868-6895

FAX 098-863-1495

経営者への活きた言葉

仕入れの事情を「説明書き」でさらけ出す

1. 説明書きの文字で溢れかえる、一見変わった店内の食品スーパー「オーケー」を展開するのは、オーケー（東京都大田区）。軒並み苦戦を強いられる業界にあって、首都圏を中心に 41 店舗、売上高 1200 億円余りという地域スーパーに注目が集っている。オーケーの店舗の外壁には、必ず「Everyday Low Price」の文字が掲げられている。「毎日、低価格」を意味するこの文字に偽りはない。地域最安値で販売することを保証しており、近隣の小売店で安売りがあれば「競合店対抗のため、値下げしました」と掲げて値段を下げる。
2. 店内に張られる説明書きも数々ある。例えば、天井からぶら下げられた説明書きには、こんなことが書いてある。「当店が普段取り扱っている商品が一時的に安く買える時があります。仕入先が私たちへの納入値段を下げた時、私たちはその分を値下げし、その商品がなくなるまで『更にお買い得』の表示をつけて販売致します。『特別提供品』のPOPがついている商品は、当店では普段取り扱っておりません。お買い得なので特別に買い付けた商品です。売り切れじまい、数に限りがございます」。
3. 一般的なスーパーであれば、顧客の目から隠そうとするような仕入れの事情をさらけ出し、なぜ安いのかという説明をしている。オーケーの店内には「激安」いった扇情的な文字が躍ることはない。「安い」ということを直接的な訴えるよりも、なぜ安いのか、いかに安いのかということをしちんと説明した方が、顧客は「安い」ということに納得し、安心してもらえるという考えだ。

(参考:「日経ビジネス」2006年10月2日号)

経営者のための営業学

古酒を分析し新日本酒を製造

1. 江戸時代の日本酒は、アミノ酸や乳酸が現代に比べて 8~10 倍も含まれていたそうだ。旧家で見つかった宝暦 6 年 (1756 年) 醸造の古酒を分析し、古文書を参考に 5 年がかりで当時の味を蘇^{よみがえ}らせたのは、新潟県の上原醸造(株)だ。「江戸時代の人は何とぞいたくな酒を味わっていたことか」と驚いたという。「復元日本最古の酒・鶴亀諸白」と名付け、今年 2 月に限定販売して好評を博した。
2. 製法は、古典的醸造法の「古式生(き)もと造り」を採用。現行方式のように乳酸菌を添加するのではなく、酵母を作る際に長い棒でかき混ぜながら、自然界の乳酸を取り込んで酵母を大量に培養する手間のかかる方法だ。

(参考:「野村週報」:2006年10月23日号)

経営者のための危機管理

考える従業員が育たない

1. 「価格破壊」をモットーに、国内最大の流通業にかけ上がったダイエーは、最後は産業再生機構送りとなり、事実上、倒産した。多くのマスコミは、土地至上主義の破綻や中内氏自身の公私混同などを理由に挙げるが、ノンフィクション「カリスマ」を著した作家の佐野真一氏は「中内氏自身にあった」と強調する。
2. それは中内氏というカリスマ経営者の下では、「すべてを中内氏が一人で考え、実行するため、モノを考える従業員が育たなかった」といえる。佐野氏は「(ダイエー)は大根はせつせと運ぶが、脳ミソに汗をかかない社員ばかりだった」と表現した。幹部社員であつても、考えてマネジメントをする必要がなかったのだ。

(参考:「WEDGE」2006年11月号)

古典に学ぶ

過去の歴史は今の社会

「古往の歴史は、是れ現世界にして、今來の世界は、是れ活歴史なり」

(訳) 現代社会は過去の歴史から生れ、これからの社会は、吾々が見聞する活きた歴史である。

(参考:佐藤一斎「言志四録」:PHP研究所)