



食べるM&A 千疋屋の暖簾分け、その狙いとは？



そろそろお中元の季節。ハムやゼリー、そうめん、ビールなど夏らしいものが思い浮かびますが、贈答用にフルーツを贈るといのは日本ならではのものなんだとか。今回は、そんな贈り物にもなる“高級フルーツ”というジャンルを築いた「千疋屋」を取り上げ、前回の“キムラヤ”同様、暖簾分けという視点から「千疋屋」について調べてみました。

暖簾分けまでの歩み

「千疋屋」というと、マスクメロンなどに代表される高級フルーツというイメージですが、そのスタートは安売りの店だったというから驚きです。1834（天保5）年、現在の埼玉県越谷市千疋の侍だった初代・弁蔵が現在の日本橋人形町3丁目あたりに「水菓子安うり処」の看板を掲げて、地元の野菜や果物を売ったのが始まりでした。「千疋屋」の名前も埼玉の地名からとったもの。越谷は古利根川、元荒川といった河川に面していたため、水路による運搬が盛んだったそうです。2代目の文蔵の代で、茶の湯をたしなむ妻・むらの助力もあって、料亭などに千疋屋の果物が取り扱われるようになり、高級路線へと転じて徳川家御用達になるまでに至ります。3代目の大島代次郎は、現在の日本橋室町に、当時としては最新式の洋館三階建の店舗を構え、外国産果物の輸入や国産果物の品質改良に注力しました。また、フルーツパーラーの前身で、洋食やデザートを出す「果物食堂」を店内に設けたといえます。こうして高級果物専門店「千疋屋」の礎が築き上げられました。それと同時に、3代目は番頭たちを暖簾分けで独立させていくという経営戦略をとっていきます。現在の「京橋千疋屋」は1881（明治14）年、「銀座千疋屋」は1894（明治27）年に暖簾分けしたもので、大元の「千疋屋」は「千疋屋総本店」という名で通っています。

<千疋屋 暖簾分けまでの歴史>

1834（天保5）年武蔵国埼玉郡千疋の郷（埼玉県越谷市千疋）の侍、初代・弁蔵が江戸の葺屋町（日本橋人形町3丁目）に「水菓子安うり処」を構える。1864（元治元）年2代目文蔵の代に。妻のむらが浅草の料亭「八百善」で茶の湯の接待を務めていたことから、出入りするようになり、文蔵は徳川家御用商人となった。1877（明治10）年3代目大島代次郎が当主に。日本橋本町（現・室町）に移転し、洋館三階建の店舗を構える。経営の近代化を試み、千疋屋総本店の基礎を築く。1881（明治14）年中橋店（現・京橋千疋屋）を暖簾分け。1887（明治20）年3代目がフルーツパーラーの前身となる「果物食堂」を創業。1894（明治27）年銀座店（現・銀座千疋屋）を暖簾分け。

暖簾分けの狙い

3代目が暖簾分けを進めたのには、販路拡大のほかに、果物という日持ちがしない商品を扱うからこそ理由がありました。千疋屋総本店の社史によると、それは売れ残りのリスクを分散するためとのこと。取り扱う品種を増やしつつも旬の果物を提供するという販売方針を貫くためには、売れ残りの問題を解決する必要があったのです。そこで、暖簾分けした店と共同で商品を仕入れ、商品在庫や売れ残りの損失を分かち合うという戦略に出たというわけです。こうしてリスクを分散することで、フルーツパーラーといった新しい業態や店舗数拡大など、その後の攻めの経営が可能になったともいえるでしょう。

ブランドの維持・向上のために結束

同じフルーツサンドでも3社さまざま。左から、千疋屋総本店、京橋千疋屋、銀座千疋屋。

3社の間には資本関係はないものの、同じ「千疋屋」ブランドを掲げる同士として、2008年から部門ごとに「千疋屋3社交流会」を開催。互いの商品の試食会をはじめ、共同仕入れやジャムなどの共同開発も行っているといえます。同じ“暖簾”という伝統と繋がりを守りつつ、個性豊かに展開する「千疋屋」。次の50年、100年と、それぞれの「千疋屋」が切磋琢磨しつつ、どうなっていくのか、注目です。

