BEN STYLE

第５３号
ＢｅｎＨｏｕｓｅ
編集　尾上大輔
姫路市南条637
TEL:079-222-5500
www.benhouse.co.jp
ﾊﾞｯｸNO.は上記WEBで

「これからの流通業はどうなるのかしら？」

最近、姫路の御幸通り商店街を歩いていて思うこと、新しく出来るのは美容室とめがね屋さんばっかり。他のお店はなくなる一方、生鮮食料品などは皆無に等しい、喫茶店も少なく、洋服屋さんも減少気味です。色んなお店があって楽しいのですが、存在しない業種も出てきましたね。増えてる美容室とめがね屋さんもほとんど外部資本かフランチャイズです。姫路の経営者がどんどん少なくなってます。もちろん姫路市に落ちる法人税もどんどん少なくなってます。昔は遠いところまで支店を出してというのがむつかしかったので良かったが、最近はインフラとか

の富が東京に吸い上げられてしまいます。やっぱり田舎へ行くほど税金を安くしてもらわないとこの傾向は止まらないかも。そうすれば田舎に全国チエーンの本社が分散すると思います。私の親父がよくいってました、「こんな儲からん商売しとらんと、みそや、しょうゆやでもやれ。」時代に取り残されたり商売が儲かる時代が来るといいたんでしょうね。最近豆腐屋さんがよ

技術が発展したので、逆に大きく支店網を拡大する業者が優勢になってきます。これではまずい地方

「伊丹の城下町も結構ええやん！」

さそうですよ。絹ごし230円もめん200円、ちょっと高いね。この豆腐を冷ややっこにして、ビールを一杯なんて、おとうさんだったら買うのかも、主婦はやっぱり60円の豆腐にいっちゃうかもね。でも売れているんですよ、豆腐屋さんに人垣が出来るなんてびっくりです。厳選の素材でおいしい物を作る。今日作って今日売る、そんな食品がもてはやされる時代が戻ってきたようです。もう大量生産のコスト削り商品はろくな物がなくなってきたようです。スーパーさんの値下げ交渉って厳しいですよね。豆腐屋さんの苦しさは良く分かる、なんかいいものを混ぜなきゃ50円ではできやしない。どこまで競争するのか流通業、いくとこまでいっちゃうと最後は自分の足を食べちゃうかも、もうこの辺でスローライフに戻りたいものです、でないとミートホープ、比内地鶏がどんどん増えそうです。

尾上家では、休みの日は家族でお出かけするんですが、行き過ぎて行く所がなくなり、先日は伊丹へ行ってきました。女子供はダイアモンドシティ伊丹（ショッピングセンター）に預けておいて、お父さんは町探検に出かけます。あー今日も平和。平和。大ちゃんは物は買わない（家がさんこになるから）、だし飲み食いは大好きである。伊丹は伊丹氏が作った城下町で、ＪＲ駅前には有岡城の石垣が残っています。新旧のバランスもよろしく、歴史風情のある町並みです。また丹波杜氏の作る酒造りの町でもあります。灘五郷より古く灘五郷のルーツとも言われています。白雪さん事、小西酒造の酒蔵に**ブルワリービレッジ長寿蔵**があります、伊丹の酒造りの歴史館と地ビールレストランがあり、このレストランがドイツのビアホールのような素晴しい雰囲気です。歴史の勉強もしたので、レストランへ入り、ベルギービールと本日の前菜五種盛りを注文。ビールはまあまあ、本日の前菜五種盛り750円はきれいな器で、味も最高。酒蔵の老舗はおいしい物をよくご存知。これ

はお勧めです。帰りに発見しました。テイスティングセットなる物740円が有りました。ビールを少量で4種が味わえるセットです。これは最高のメニューでした。気がつかんかった、ちょっと悔しい。皆様が行かれました折は必ず、本日の前菜五種盛りとテイスティングセットを御注文ください。ゼッタイ！

さて次は、阪急伊丹駅方面の探検です、伊丹の繁華街は阪急伊丹駅の東南に旧の商店街が有ります（旧の？　ちなみに新のはない。）、ちょっと古めのアーケードに市場とか色んなお店が連なってます、まゝ見るだけでも楽しいのですが、やはり郊外型ショッピングセンターに押されて衰退気味か。そこで世にも不思議なメニュー発見、カツ玉、えび玉なんじゃろな、このまか不思議なネーミングの食べ物。まー

カツカレーにカレーの代わりに炒めた豚肉に生たまごをかけて食べ物です。播州人には見たことがない食べ物でした。生卵の嫌いな大ちゃんも食べずにはいられませんでした。こころのなかでナ。実はお腹が一杯で食べられませんでした。ちなみにエビ玉はとんかつの代わりにえびフリャーがのっておりました。今度は絶対食べるのじゃ。場所は阪急伊丹駅の北北東100M、ちょっと飲み屋街の一角のお店で発見しましたよーん。

「オフィスの整理整頓やってますか？」

最近流行の本、『朝の30分の掃除から儲かる会社に変わる』著者はダスキン武蔵野の小山昇さんです。小山さんいわく、整理とは『いる物といらない物を明確にしていらない物を捨てること』。『整頓とは『必要な物を必要な時に、すぐに取り出せるように保つこと』です。朝の掃除でオフィスの環境整備をして業績を上げるという活動を指導なさっています。大ちゃんも、先日現場見学会に行ってまいりました。全国から武蔵野会員の人が200名くらい集まってきます。4カ所位の見学先へ、バス4台の大集団で移動します。

大ちゃんは、渋谷に在る山崎文栄堂さん（BenHouseと同業者）に見学に参加しました。年末にいらない物？を徹底的に捨てて環境整備されたそうです。その量たるや4トントラック7台だそうです。よくも捨てられたものです。まずは3Fの営業部へ、机は会議テーブルのフリーアドレス方式、個人の引き出しはなし。イスには個人名は有りますが背中が有りません。

営業は早く外へ行けだそうです。さて個人の書類はと申しますと、写真のようなファイルボックスとお道具箱が一つずつ、『えーこんなんで営業できるの？』各自はノートパソコンを持ち営業書類はパソコンの中とサーバーの中、紙文書はスキャナーで読み取って電子ファイルで全部サーバーの中だそうです。すごいね。ファイル

は位置に番号とタイトルを表示して必ず戻るようになってます。9番の番号がファイルと棚に半分ずつ残ってるでしょう。ここまでやるか？あと文房具ですが、ボール紙をくりぬいてそこにしか戻れないようになってます。誰かの引き出しの中とは大違い。また、床はワックスでピカピカに磨きこまれています。ミニスカートの女性はスカートの中が写るので歩けないとか？毎日30分の掃除で、各自一日に新聞紙一枚分だけの場所を徹底的に磨くそうです、なぜそこまでやるのか？武蔵野の小山社長様曰く、『環境整備とは会社の文化です。物がピカピカになると、心もピカピカになります。社長以下全員が自らの手で行い、煩わしさ、面倒くさを克服し、大切な仕事として昇華した時、全員の活動に心がこもり、サービスの心が込められ、お客様の信頼を勝ち取ることができます。』それで、会社が順調になるのだそうです。只今BenHouseもめざせ武蔵野でがんばっています。環境整備、気になる方は、一緒に勉強しませんか？