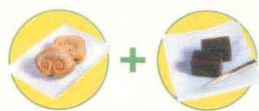


一坪的小店+两种特色小食=300000000日元年营业额



一坪的奇迹

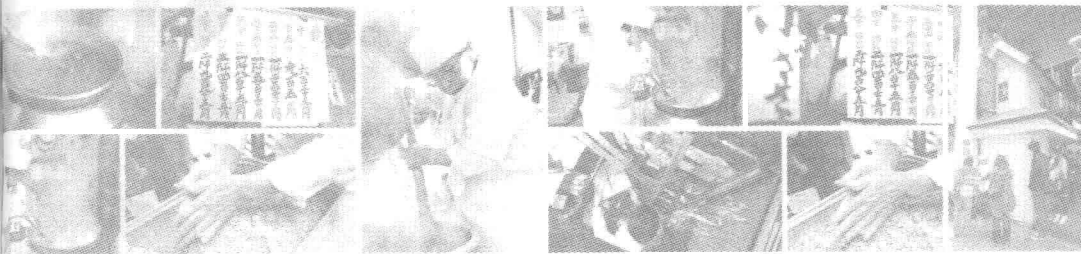
[日] 稻垣笃子 / 著 王玲玲 / 译

坚持一生做好一个事业，
创造最大的成功！

母亲娓娓道来延续60年的商业奇迹



 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS



一坪的奇迹

[日] 稻垣笃子 / 著 王玲林 / 译

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

一坪的奇迹 / (日) 稻垣笃子著; 王玲林译. — 北京: 北京理工大学出版社,
2013.8

ISBN 978-7-5640-7706-8

I. ①—… II. ①稻… ②王… III. ①商业经营—经验—日本 IV. ①F715
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 106963 号



出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

82562903 (教材售后服务热线)

68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 保定市中华美凯印刷有限公司

开 本 / 880 毫米 × 1230 毫米 1/32

印 张 / 7.125

字 数 / 120 千字

版 次 / 2013 年 8 月第 1 版 2013 年 8 月第 1 次印刷

定 价 / 31.00 元

责任编辑 / 梁铜华

文案编辑 / 吴 博

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 边心超

图书出现印装质量问题, 本社负责调换

前言

四十年来，每天早上排队成龙的背后

1951 年的春天，我刚刚高中毕业，穿着刚买的深蓝色套装，独自一人站在只有一张榻榻米大小的小摊位里。

这个摊位位于东京吉祥寺七号街，在现在的钻石街外围。

摊位所在地是向市政府租的，不能自由盖房子。

我每天早上都把用作柱子和台座的木材，一根一根搬来，安放好，晚上生意结束再全部收回后才回家。

由于这个摊位极其简陋，陈列丸子这个商品的玻璃展示柜和摊子比起来难免就显得太过华丽气派。

小摊位的营业时间是早上八点到晚上八点，365 天，全年不休。

在连身体都无法活动的狭窄店铺里站十二个小时，十分辛苦，但我就这么拼命地卖着父亲做的红豆麻糬丸子。

日本已经从第二次世界大战后的创伤中不断复原，重新站起来。不过，好像只有我的这个小摊子没有沾得上这股复兴的春风。这也

就是小笙创业初期时的情况。

那年十二月，吉祥寺飘起了雪花。

大片大片的雪花下个不停，不论冬夏都穿同一件衣服的我，觉得非常寒冷。

晚上八点过后，我像平常一样，一根一根地搬回柱子和台座的木材，穿过马路，拖着展示柜，放在花店让我放置这些东西的空地上，将它们收好。

被雪濡湿的木材冰冷至极，而且沉甸甸的。

商品全卖光了，用来装麻糬丸子的银色托盘变得空空如也，我将装着空托盘的木箱放在自行车后面，推着车踏上回家的路。

我低着头，默默推着自行车，雪花肆意地落在我的头上、肩上，堆积起来。

我冷得好像身体结冰冻僵了似的。

走在离家大约二十分钟的路上，这条路总是黑漆漆的，觉得长路漫漫、没有尽头。

也许是比起平常今天回家有点晚的缘故吧，走进玄关，看见父亲正在那里等我。

那一瞬间，我泪眼婆娑。

“不要哭！”

父亲朝着我大声斥责。

听到他的厉声斥责，眼泪喷涌而出，我放声大哭起来。

“哭什么哭！”

父亲提高音量朝我怒吼。

“有些人连家都没有！你有什么好哭的！”

我摆摊卖的麻糬丸子，关系到我们整个家族十六口人的生活——祖母、外婆、舅舅、父母、我，四个兄弟姐妹十人，以及父亲的兄弟全家六口。

的确，我不应该哭。

我一定要生存下去。

我必须养活全家。

这时，我暗暗下定决心，不论再怎么辛苦，我都不会再哭。

创业三年后，小笹在同一条钻石街的车站附近，有了一间占地只有一坪^①的小店。

商品只有羊羹和最中饼^②两种。

因为羊羹每天限量一百五十条，所以每天早上，领取号码单的人从四五点就开始排队。到了中元节，有时候从凌晨一点左右就开始有人排队。

这种情景，大约持续了四十年以上。

顾客来自全国各地，有的人还专程住在店铺附近的酒店，以方便排队购买。

①一坪 = 约 3.3 平方米。

②最中饼，日本传统点心，外型像个盒子，糯米外皮烤的薄饼，内陷是细腻的红豆沙馅。

由于很难买到，所以听说坊间流传小笹的羊羹被称为“梦幻羊羹”。

对于那些千辛万苦前来排队的顾客只能说抱歉，因为我们的羊羹一天只限量一百五十条。

想要真正煮出红豆的香味，就要用小锅来煮，且一次最多煮四五公升^①左右。然后经过多个流程，最后将装着红豆馅的铜锅放在炭火上，全心全意地熬制……如果不这么做，就无法做出最美味的羊羹。

自我从父亲那里继承了制作羊羹的方法和味道至今，即我第一次做羊羹至今，已经足足过了五十年。

关于小笹的羊羹和最中饼。关于只有一坪的小店面，以及在工厂干活的人们。

还有，我的父母和祖母教我的东西。

这本书，记载了我想要留给子孙的许多重要的事情和回忆。

日复一日，我每天都用全新的心情制作羊羹和最中饼，如果我迄今为止的生活方式、制作羊羹的思考方法，对年轻一代能多少有些帮助，我就心满意足了。

东京·吉祥寺小笹社长

稻垣笃子

① 1公升=1升。

目录

第一章 努力追求只有两种产品的极致之味

瞬间的紫光 / 2

一杯水的“仪式” / 5

留下“一张纸的厚度” / 7

“咻”澄澈的声音 / 9

“一天一百五十条”的意义 / 11

掌握“四种羊羹的交会点” / 14

帮助引出风味 / 16

不依赖钟表——五感和数据 / 18

体验四季的变化 / 20

同一个地方，不同的味道 / 22

商人是培养出来的 / 24

“武藏野的水”是生命线 / 27

一天卖一万的最中饼的形状 / 29

追求“圆融之味” / 31

与饼皮店结成命运共同体 / 33

使用防潮玻璃纸的理由 / 35

即使原料费增加，东西也不涨价 / 37

第二章 只有一坪的小店

钻石街上的小店 / 40

在临终之际想吃的东西 / 42

顾客自发自动自组粉丝团 / 43

顾客自己定出的排队规则 / 45

家人和员工一样要排队 / 48

即使是在赤道，羊羹的质量也没问题 / 50

接到投诉怎么办？ / 51

用“复写式”兑换券的理由 / 53

最中饼放置一天后的美味 / 55

第三章 我工作观的行成

在吉祥寺草原上奔跑的时期 / 58

曾祖母传给祖母、再传给父亲的教育观 / 60

目标是“一国一城之主” / 62

“鸣海屋”的老板和老板娘让生意兴隆的秘密 / 65

看事物时，不要以事物的样子看它 / 67

在工厂学到的工作态度 / 69

战争和店铺 / 71

摆脱欺压的祖母所说的一句话 / 73

讨厌地瓜和南瓜的理由 / 75

战争结束，家里发生的种种悲剧 / 78

徘徊在生死间的三个月 / 80

母亲哼着歌思念无法回乡的父亲 / 81

避战的苦难教会我的事 / 83

第四章 从路边摊起家的小篋

难以想象父亲从中国归来 / 86

严酷的生活状况让父亲震惊 / 88

生牛奶糖“MIYON”为何畅销？ / 89

我的父亲是“点心制作狂人” / 91

为什么以“小篋”这个名称起航？ / 93

三百六十五天，

从早上八点到晚上八点，我一个人站在摊子后 / 96

自己贫穷时，正可以清楚了解人的心情 / 99

值得纪念的第一个顾客 / 101

没有哭泣的理由 / 103

小笹的企业秘密 / 105

能作为礼物的产品 / 107

第五章 从父亲到女儿

为什么锁定羊羹和最中饼这两项产品？ / 110

待客的秘诀 / 113

不要让店里的空气变得沉闷 / 115

只是对我严厉的父亲 / 117

想成为一名摄影师 / 119

现在轮到我实现梦想了 / 121

一个人进了砂川安保斗争的现场 / 123

结婚的经过 / 126

提出平等宣言，

在四张半榻榻米的房间开始新婚生活 / 129

进入“锅场”这个男性世界 / 131

收起照相机 / 133

背负整个家庭 / 136

摄影与制作羊羹的意外共同点 / 138

每天早上的仪式 / 140

找出对角线的中心 / 142

即使血糖值升到四百五，

也不中止“仪式”的父亲 / 145

严厉的父亲，

在去世前一天的除夕所说的一句话 / 147

元旦早上，父亲倒下 / 149

你辛苦了 / 151

第六章 和有障碍的孩子一起工作

特教学校的老师打动了我 / 154

和工作人员的冲突 / 157

我和安美母亲之间的联络簿 / 160

“天使般笑容”诞生的那一刻 / 162

会说“谢谢”了 / 165

自闭症患者太一来到小笹 / 167

等待的重要性 / 169

即使是有障碍的孩子，大家也都是家人 / 171

成为配送主管的美雪 / 173

“慢点也没关系”

——祖母的话现在仍支持着我 / 175

婉谢补助金的理由 / 177

第七章 传给下一代

七十岁开始骑自行车上班 / 180

用高尔夫球和咖啡调节心情 / 183

大型百货公司时代的到来，

就以咖啡吧台来支撑 / 185

先避开视线的人就输了 / 187

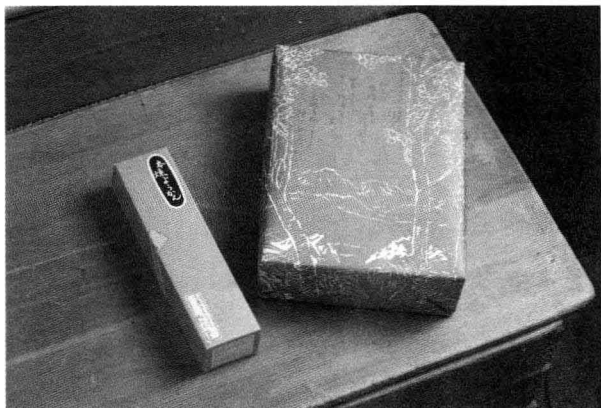
母亲的教导——“语言比慈悲心更有力量” / 190

祖孙三代都在小笹工作的家庭 / 192
难忘的中国留学生和夜间部学生 / 194
八去八回的兼职人员 / 197
家人要比别人都努力工作 / 199
无法如数传授给年轻一代而烦恼 / 201
身为“小笹丸”的船长 / 203
后记 工作到一百二十五岁 / 206
谢辞 / 208



第一章 努力追求只有 两种产品的极致之味

今天做得很顺利，就以为明天也如此，
这么想就完全错了。



瞬间的紫光

持续不断地制作羊羹，就会在不经意的瞬间体会到由衷的感动和喜悦。

把装着馅料的铜锅放在炭火上熬制，就在短暂的瞬间，红豆馅会散发出紫色光芒。

晶莹通透、闪烁着绝美的光芒，让人觉得就像红豆的“声音”一般。

自从体会到这个瞬间紫色的光芒后，数十年间，我总是在不间断地追求这个光芒。也可以说，我是为了欣赏这光芒，所以坚持每天一锅又一锅地熬制着羊羹。

初次听到这美丽的声音，应该是在我开始制作羊羹差不多十多年的时候。