

# Owner's Dream 夢

あのお店のオーナーが目指す“夢”を聞く

●ISSUE 02  
トーホーベーカリー  
松井成和オーナー

創業60周年を超えるトーホーベーカリー。松井オーナーは「先代の頑張りがあったからこそ自分」だと訴えるが、それだけで20年もベーカリーを続けられるはずもない。

「大切にしているのは、地域密着であること、老若男女問わず、誰が食べてもおいしいと思える万人受けするパンを作り続けること」

振り返れば、松井オーナーがこのお店で働き始めた20年前、ラインナップされていたのは俗に言う「昔ながらのパン」だった。しかし、当時は製造が前社長と2人体制。外部との交流も少なく、相談相手も前の職場の先輩などと限られたものだった。商品刷新や販売手法を改革する必要性を感じ始めた松井オーナーに、現在へとつながる重要な出会いが待っていた。

## 20年前、今につながる出来事!

店舗経営の起点となったことは、問屋さんからのお誘いで勉強会に参加したことでした。これをきっかけに考え方が変わり、同業のオーナーさんと情報交換するようになりました。当時は、製造が2人と言うことを言い訳に、勉強会のようなものに参加することにに対して腰が重たかった。なかなか行動に移せない私の背中を、問屋さんが押してくれたんです。

## 作るだけでなく、売る!

そこで学んだことは販売方法。それまでは、パンを作ることはできて、売りがわかりませんでした。いろんな考え方やアイデアを聞き、季節フェアなどできることから取り入れていきました。当時、勉強会で知り合った経営者とは今も連絡を取り合っています。

## 店舗リニューアルが躍進のきっかけに!

店舗経営の岐路となったことがもう一つ。今から8年前、道路拡張による店舗の移設です。新たにスタートした店舗は、以前の2倍の面積。毎月のフェアをはじめ、勉強会で



培った販売ノウハウを思う存分に展開できるようになりました。お客様に対して積極果敢にアピールし始めた頃ですね。

## 念願のオープンを手に入れる!

リニューアルオープンして2年。従来のオープンが寿命を迎え、新たなオープンを購入する時が来ました。想い通りのパンが焼けるオープンを求めています。勉強会で知り合った実績のある仲間から『値段は張るが、値段以上の価値がある!戸倉はいいよ!』という評判を聞いており、このチャンスに念願の戸倉さんのオープンを導入することを決めました。

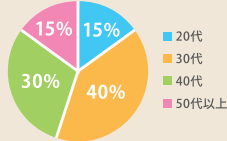


# 培ったノウハウを これからは担う世代に 受け継ぎたい。

## SHOP DATE

- 所在地: 東京都三鷹市下連雀1-9-19
- 立地: JR吉祥寺駅南口からバス約10分「下連雀」バス停から徒歩1分
- 開業年: 1951年12月 | 営業時間: 7:00~19:00 | 定休日: 日曜・祝日
- 営業面積: 全体・30坪(売り場・13坪/工場・17坪/駐車場・4台)
- 従業員: 販売・22人/工場・17人/総員・39名 | パンの種類: 100種類 | 日商: 平日52万円/土日(祝日)90万円
- オープン台数: 2台 4枚 4段/コンベク1台 5枚差し | ミキサーの数: 2台 (60コート/30コート)

顧客層イメージ



## 松井オーナーの2つの夢

まずは、人のつながりで成長できたのでパン業界に恩返しをしたい。勉強会など情報共有の場を提供して、店舗経営に関するより深い内容を教えるなどのサポートをしていきたいと考えています。また2店舗目の出店も大きな夢です。5年後くらいを目安に近すぎず、遠すぎずの距離に駐車場を併設したお店を開きたいですね。出店の時はもちろん戸倉のオープンを使うと決めています。



## 値段以上の価値に納得!

気に入っている点は細かい設定ができること。マニュアルタッパが8段階で温度調節が自由自在。まさに職人向けのこだわったオープンだと感じています。細かい配慮に関心することが多く、『値段以上の価値がある』という評判通りだと実感しました。トーラックスオープンとの運動性が良い戸倉のドウコンを2台使うと、もう他のオープンは使えません。

