

松井 成和さん（平2・商業）
株式会社トーホーベーカリー
代表取締役

東京都出身。大学卒業後、東京製菓学校を卒業し、千歳烏山「たちばな」のパン部門「ベルポアン」に入社。パンの技術を習得後、1992年12月、新店舗オープンと同時に家業である東宝製菓有限会社へ入社した。製パン技術や店舗運営を学び、商品開発や人材育成にも携わる。2010年、社名を株式会社トーホーベーカリーとし、3代目代表取締役に就任。地域に根差した店舗づくりに取り組み、2025年11月にリニューアルオープンし店舗・工場を拡大。日本リアルベーカリー協会理事長としても業界発展に尽力している。

Shop No. 12

トーホーベーカリー

毎日約80種類のパンがずらり！ おいしくて楽しい、街のベーカリー


1


2



3


4

1.「GOLD塩バターロール」189円（税込）は1日に約1000個売れる人気No.1商品。北海道産小麦、北海道の上質なバター、フランス産ゲランドの塩を使用し、モチッ、サクッ、カリッとした3つの食感が楽しめます。優秀味覚賞2ツ星受賞、ジャパンフードセレクショングランプリに輝いています。

2.「自家製サクサクカレーパン」340円（税込）。ゴロゴロとした牛肉がたっぷり入ったカレーとサクサクした食感の衣が自慢の一品。カレーパンGP 6年連続受賞、最高金賞2回受賞という、こちらも逸品です。

3.「明太フランス」475円（税込）。博多ふくやの明太子を使用した特製ソースが、石臼引き粉の天然酵母フランスパンにたっぷり入り、相性抜群でとてもジューシーな味わいです。

4.「パン・オ・ショコラ」388円（税込）。フランス産小麦粉100%で作ったデニッシュに、カカオの香りが際立つチョコレートを贅沢にたっぷり使用し、バイカラークロワッサン生地で巻き上げたおしゃれなペストリーです。



東京都三鷹市の「トーホーベーカリー」は、1951年創業。焼きたて、つくりたてのパンを提供し、地域に長く親しまれてきたベーカリーです。

店頭には、食パンから惣菜パン、菓子パン、デニッシュ、サンドイッチまで、多彩な商品が並びます。なかでも「GOLD塩バターロール」は、優秀味覚賞2ツ星を受賞した同店の看板商品。「熟成もちもち生ベーグル」も、北海道産小麦と天然酵母を使った生地に大豆由来のバターを包み、豊かな味わいで人気を集めています。

3代目代表を務める松井成和さんは、青春時代を過ごした専修大学とのつながりを、卒業後も大切にしています。

「大学時代の仲間とは、定期的に会って飲み会を開いています。近況や、仕事・家族の話で盛り上がる時間は何よりの楽しみです。仕事でも専修大卒のパン業界のメーカー担当者や、ベーカリー経営者の仲間もいて、いろいろと情報交換をしています」

さらに、先輩や仲間とはゴルフを通じた交流も続いています。奥様も同学年の専修大学校友という松井さん。学生時代に育まれた人との縁が、仕事やプライベートのさまざまな場面で今も息づいています。

「振り返ってみると、仕事でもプライベートでも、身の回りには専修大学のつながりがあふれています」

地域に根を張り、焼きたてのパンを届け続けるトーホーベーカリー。その店を支える松井さんの歩みには、専修大学で育まれた人との縁が、卒業後も確かに受け継がれています。校友の皆さんも、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

■ 東京都三鷹市下連雀1-9-19
■ 0422-43-6311
■ JR吉祥寺駅南口よりバス約10分、下連雀バス停より徒歩約1分
■ 営業時間：8:00～18:00（月曜～金曜）、7:00～18:00（土曜）
■ 定休日：日曜、祝日、第3月曜日、他