

# すすめ!たかわん

発行日 : 2013年9月1日  
 発行番号 : 7  
 発行者 : NPO 法人みたか都市観光協会  
 お問合せ : 0422-40-5525  
 URL : <http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/>

## トーホーベーカリー みたかラスク

【今は何の野菜？地元野菜を使用したみたかラスク】



価格：1袋 231円

みたかラスクは、(株)まちづくり三鷹と三鷹商工会による三鷹の名物商品開発プロジェクトに賛同した、トーホーベーカリー店長の松井さんが半年から1年かけて開発した商品です。このプロジェクトでは、三鷹の農産物を一品以上入れるという決まりがあり、当初はスイーツを考え、甘いラスクを試作しましたが、フルーツは季節が限られ、作る工程も難しいことから、三鷹の質の良い野菜を活用することにしました。今はトマト、小松菜、ほうれんそう、ブロッコリーの4種類がメイン。使用野菜は季節ごとに変わります。また、お土産ということで品質や味のことも考えて、素材をパンにのせるのではなく生地に練りこんでパンにするというこだわりをもって作っています。生地と一体化させるための素材選びが難しいそうです。そして、作るのに最低でも2日間かかるというこのラスクは厚さにもこだわりがあります。この絶妙な厚さがサクサクの食感と後を引く美味しさを生みだしているのです。新しい味の予定を聞いてみたところ、「野菜を使ってスイーツ系のラスクを作りたい。」とのことでした。甘いみたかラスクが食べられるのももうすぐかもしれません。

## TAKA-1 に選ばれて 変わったことはなんですか？

「最近、TAKA-1 について聞かれることもあり、お客様に紹介することが増えてきました。「(名物商品開発プロジェクトで作った) 三角のお土産 BOX に入れてほしい」とお土産用にみたかラスクを買いにくる方もいるんです。」と嬉しそうに語ってくれました。



焼きたてのパンが並ぶ店内。どれもこれも美味しそう！



TAKA-1 (タカワン) は、市内の魅力的な商品を TAKA-1 として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。NPO 法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。

現在「おみやげ部門」として、19 商品が認定されています。

この情報紙「すすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

## 「いつでも焼きたてを」



地元の方に愛されるトーホーベーカリーは今年で創業 61 年目。松井さんは三代目となります。実は創業時は和菓子屋さんでした。もともと三鷹に住んでいた、松井さんのおじいさんが和菓子屋さんを始め、途中から製パンもするようになり現在まで続いています。松井さんは 20 年前にお店を継いで、10 年前に現在の素敵な店舗にリニューアルしました。トーホーベーカリーのモットーは「焼きたて、揚げたて、作りたて」。お客様にいつでも焼きたてをお届けできるよう少量を何回かに分けて焼いています。それがお客様に伝わりやすいように「焼きたて」のポップをつけるなどの工夫をしています。パンは 100 種類、焼き菓子は 13 ~ 14 種類おいてあります。たくさんのパンがどこからでも見えるようにスタジアム型にディスプレイしています。店内にはスタッフ手づくりのポップがあり、パンやポップを見ているだけでも楽しい気分になれます。トーホーベーカリーでは季節によって「こどもパン教室」などさまざまなイベントを開催しており、お客様を楽しませる工夫がここにも見られます。



みたかラスクは作るのにこんなに手間と時間がかかっているのですね。まさに松井さんのこだわりが感じられる逸品！わんこはまだ小松菜味しか食べたことないから他の味も食べてみたいなあ。(わんこ)

## 温厚な人柄とアクティブな姿が魅力！

店長 松井さん

店長の松井さんはとてもバイタリティに富んだ方です。製パンの知識や技術の向上のために講演会や講習会を行い業界の活性化となる活動を行っている NPO 法人日本リアルベーカリー協会の役員として、2 月に一回講師をしたり、従業員育成のお手伝いなどをしたりしているほか、洋菓子屋さんや市内の同業者などと連携していくための活動にも取り組んでいます。また、松井さんは三鷹の森通り東栄会(商店会)の副会長も務めています。商店街を盛り上げるために花いっぱいフェアやフリーマーケット、もちもちセールなど東栄会が主催となってさまざまなイベントを行っています。その他に、消防団に所属しており第 5 分団の副分団長という顔も持っていらっしゃいます。松井さん、多忙ですね。

## 「プロデューサーでありたい」

そんな松井さんは新商品開発のためにいつもアンテナをはり、「問屋さんから来た新しい食材をどう活かすか、季節のものを使って何かできないか、流行っているものをパンにしたらどうなるか」など考えを巡らせているそうです。今は松井さん自身で開発するだけでなくスタッフにもアドバイスをして新商品を考えてもらっています。そこには、「スタッフには自分の作品だと思ってほしい。一つ一つのパンに思い入れを感じてほしい。」という松井さんの思いがあります。スタッフがパフォーマーであるならば松井さんはプロデューサー。松井さんは「スタッフみんなで協力して一丸となってやっていきたい。」という思いでお店をやっているそうです。また、「できればもう一店舗出したい。」という夢もお持ちです。「今よりもっと大きな店舗で駐車場も完備したいなあ。」とおっしゃっていました。そして「TAKA-1」という名前をもっと“三鷹”と連動させて『三鷹に来たら TAKA-1!』となれば…」と TAKA-1 にも期待を寄せています。