



地域の名店 街のパン屋さん

昔ながらの街のパン屋。なつかしいパンを作り続けるからこそ地域の人たちに愛され、毎日足を運ぶ。そんな老舗を守ってきた店主の心意気を紹介。

サンドウィッチパーラーまつむら (東京都・中央区)

“ホッとする店、 安心できる店”を目指し 下町の社交場の役割を担う

水天宮駅近く、下町の風情が色濃く残る地域に建つ同店は、約50年前から喫茶スペースを設け、ベーカリーカフェの先駆けとも言えるパン屋。コミュニティでの信頼も厚く下町の“社交場”と言った役割も持つ。会長夫妻とその兄弟、現社長夫妻など親族8名を中心に社員、パートなど計20人が店舗を切り盛りする。



写真右から社長の松村実さん(4代目)、会長の守夫さん、その妻の牧子さん、守夫さんの双子の弟の民夫さん

創業は大正10年、兄弟で立ち上げ

同店は大正10年に松村梅吉さん、武雄さん兄弟が創業。唐紙職人をしていた梅吉さんは、洋風建築が増えるに従って仕事の受注が減るのを感じ、生活の洋風化を強く意識。先見の明を持ち“これからはパンの時代”とパン職人に転身、現在の場所に前身の“松村パン”を開業した。戦時下の厳しい状況でも配給制となった小麦粉で、コッペパンなどを作り続けた。その後は現会長の守夫さんが継ぎ、そして双子の弟である民夫さん、そのまた弟の迪夫さんの3兄弟とそれぞれの妻が皆で力を合わせて店を守り、現在もそれは続いている。



「創業者のおかみさんが商売上手で、細かい所に眼が行き届き、客あしらいが上手で、私もそれを見習った」と話すのは、会長の妻の牧子さん。昭和38年頃、食べ



約30平米ある売り場スペース

る場所を設えて店名も“サンドウィッチパーラーまつむら”と変更した。「喫茶スペースを作ったのは、かねてよりスタンドがあり、そこで軽食としてサンドイッチと牛乳を頼むお客が多かったから」と牧さんは続ける。サンドイッチの種類を増やし、喫茶店風のイス席を設けた。「ここで私たちもお客様とおしゃべりする。またお客様同士も会話するし、ずっと根付いている近所の人たちの社交場」。