

Town Design vol.5

Town Designでは、「街のお店とつながり、地域の輪を広げよう」をコンセプトに、色んなお店にクローズアップしています。

今回はキャリアデザインアプローチの斜め向かいにあるベーグル屋さん、4th street bagel(フォースストリートベーグル)の店長さんにお話を聞きました。

4th street bagel とは全国で展開し主に東京、大阪、神戸、名古屋、長崎のカフェにおろし販売をしているベーグル専門店です。また、おろし販売だけでなくショップにて毎朝焼き上げたベーグルと、ベーグルサンドを販売しています。



ベーグル屋さんを始めたきっかけは何ですか？

- おばさんがやっていたお店を私が引き継いだことがきっかけです。

4th street bagel というお店の名前の由来は何ですか？

- 1号店が四ツ橋筋にありまして、その四ツ橋筋を英語に変換しまして『4th street』という名前になりました。

なぜ、天満橋・谷町四丁目にお店を開いたのですか？

- 四ツ橋のお店が手狭になり、テラス席もあるこのお店にやってきました。

オールクラッチ製法でベーグルを作られているそうですが、普通のパン屋さんのベーグルとの違いは何ですか？

- 普通のパン屋さんで作られるベーグルは、スチームさせてからオーブンで焼くのですが、うちではしっかりと茹でてからオーブンで焼く伝統的な製法にこだわっています。



メニューの種類や、人気商品を教えてください。

- ◇ 夏は10種類程度、春秋で14種類程度です。
- ◇ 人気商品はプレーン・チョコチップ・チーズ牛ハンバーグサンドです。



客層と混み合う時間帯を教えてください。

- ◇ お客さんは、女性7:男性3といったところです。
- ◇ 時間帯は、朝食の時間から1時ごろまでは込み合います。



お店情報

- ◇ 大阪府中央区糸屋町1丁目2-11 ビオール大阪 大手前タワー1階
- ◇ 地下鉄谷町線[谷町四丁目]4番出口から徒歩3分
- ◇ TEL&FAX 06-6949-5611
- ◇ イートイン可
- ◇ 日曜日・祝日休み
- ◇ 営業 7:00~19:00(土曜は10:30から18:00まで営業)

※ ベーグルが売切れ次第閉店

