

# 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。

