

# 愛Pが行く！！

## 知立市の魅力発見旅 No.26

今回は知立市で活躍している Bergman を取材しました。

### Bergmanさん

元々、約40年間洋食レストランをしていましたが、去年からレストランを経営していたご両親の息子さんがパン屋を担当し、そちらをメインとして親子で営業しています。レストラン時代の名残として、現在でも、ランチではハンバーグやテリヤキチキンを注文することができます。



### Bergmanさんに聞きました！

Q 親子でお店を始めようと思ったのですか。

A. 約40年レストランを経営してきた両親が高齢になってきたことと、自身が独立してパン屋を経営したいと思ったタイミングなどが重なったため、せっかくなれば、親子で和気あいあいとのびのび営業ができるとよいと思い、昨年、パン屋をメインとした店舗に改装しリニューアルをしました。

Q 店内のコンセプトなどはありますか。

A. パンを買いに来る人の列が混雑しないよう、ショーケースの前は座席を設けず、レストランの時よりも空間にゆとりをもった店内にしています。

Q パンづくりや料理をするうえでこだわりなどはありますか。

A. 近場のパン屋あまり見かけない、独自のパンを作ることです。例えば、パンの具材となるハンバーグやメンチカツ、ソースなどはすべて手づくりで、こちらは、父がメイン担当として、レストラン時代の具材や味を継承し、他店とは一味違ったメニュー作りをしています。また、販売するパンは日替わりで、お客様が飽きないように工夫しています。

Q 今まで何か印象の残っているエピソードはありますか。

A. 「Bergman」がまだレストランだけをやっていた時に子どもだったお客さんが大人になって自分の子どもを連れてお店に来てくださったり、地元を離れたお客さんが帰省の際に立ち寄ってくださったことです。

Q 今後の目標を教えてください。

A. 地元の人たちに愛され、できるだけ長くこのお店を続けられるよう頑張っていきたいと思っています。

### 編集後記



洋食レストランでもある強みをパン屋に活かし、他店とは違った魅力を持ちうるお店であると取材を通じて感じました。

パン屋を始めて、1年経っていないにもかかわらず大変な仕事だと実感していると本音を仰ってくださいましたが、この先このお店ができるだけ長くやっていきたいとも話してください、その決意を持ち続けて長く続けてほしいと心から思いました。

ご家族で営業していることもありとてもアットホームな雰囲気で、地元にあったら通いたくなるようなお店でした。

ぜひ、Bergmanさんに立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自の運営や来てくださった人にご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たちを取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

