



八天堂便り 2021 2月号

Vol.131

八天堂便り制作実行委員会

石井・金岡・沖村・辻村

編集長：宮川(沙)

2021年2月1日発行



皆さんへ

● 何時もお疲れ様です。寒さも一番厳しい2月に入りました。くれぐれも身体には気をつけて、力を合わせて挑戦していきましょう。依然コロナ禍で厳しい状況が続く。閉塞感が蔓延し気持ちも滅入ってきていると思うが、その中でも「コロナ禍を変化と捉え、変化をチャンスへと変える」考え方で臨んでいければ、必ず未来は拓けてくると確信しています。

【くりむパン東京出店】

● くりむパンの試作販売を始めたのが2007年からであり、2008年6月に現在のくりむパンが完成し、2009年2月1日に東京北区東十条商店街へ東京初出店を果たした。つまり本日東京へ出店してから13年目に入る。『本当に良くここまで来たな...』と。14年前厳しい経営状況下『一点突破全面展開』とスローガンを掲げてここまで来たわけだが... 『一点突破全面展開』とは、厳しい経営状況下においてリソースを集中し一点突破で難局を突破し、その後様々な事業展開を図り経営を安定させ、成長軌道へ進んでいくという意味だ。しかし、一点突破で難局は切り抜けたものの、これ程にスリキーなことにはなく、その後の様々な事業展開を図るといっても、そんなに簡単に事業化できるわけではないのが現実である。なので、この13年日々危機感と緊張感の境の中で、まさに”薄氷を踏むが如くに一日一日を何とか凌いでここまで辿りついた”というのが正直な思いだ。あれは東京進出までもない頃に、販売関係者さんから今でも忘れられない言葉をかけられる... 「一年続いたらいいよね、ちなみに3年続けばヒット商品、もしも5年続けばそれはロングセラーだからね...」と。確かにスイーツ、パンのカテゴリーでは、その商品サイクルは極めて短く、ヒットしてもすぐ流行りのごとくに出ては消えていくのが業界の常なのだ。ここまでこれたことは正直120点をつけてもつけすぎではない。それ程一品で続けられることは奇跡とも言えるからだ。一品でここまでこれた大きな要因として①のれん会を含めた販社に恵まれたこと②手作りに徹底的にこだわってきたこと③パンの手土産市場があったこと④スタートを東京から始めたこと。

● ①主に関東エリアの販売をお願いしている生産者直売のれん会、関西エリアのトレジャーアイランドさんとの出会いは運命を決めたと言っても過言でない。中でものれん会さんとの出会いがなければ今日の八天堂はなかったかもしれない。それだけ東京出店からの数年間は二人三脚、一心同体で歩んできた。くりむパンの誕生期である。

● ②我々の業界は流行った商品はすぐに真似をする業界である。私も以前は、流行りや聞けばすぐに真似をしたものだ。くりむパンは地域のお土産ではないので、商品開発に取り組みと同時に販売スローガンも併せて掲げた。それが『三原から東京 東京から全国 日本から世界へ』だ。東京は全国から一流の商品が集うところである。だから東京にもない、そして”真似をされない・したくない”そんな商品でなければならぬと考えていた。そのためには細部に至るまで手作りに徹底的にこだわることが必要だった。そして何十回何百回と試作を重ねた...生地を練り成型し焼成する。カスタードクリームを焼き、生クリーム、そしてそれぞれの素材と合わせる。そのほとんどの工程が手づくりであり、そして出来上がったお品を一つ一つすべて手で包む。多い時は6万個すべてを一人一人が一つずつ手づみしてきた。※機械もデジタルもかなり進化した現在においては、DXと機械と人の融合で生産方針を立てる。

● ③くりむパンを販売する前には、常温商品である酒種あんぱんで、パンの手土産市場を開拓しようとしたが今一つだった...。特徴に欠けていたことが敗因である。それに対して、くりむパンは冷蔵販売なのでスイーツ感覚でお客様が手土産にご利用下さった。パンは自家消費ものだが、なんと6:4で手土産使用だ。そこにニッチではあるがパンの手土産市場があったので、ありがたいことに13年間お客様にご支持頂いている。

● ④当初販売方針として『三原から東京 東京から全国 日本から世界へ』と掲げくりむパンをスタートさせる。東京は、日本の中で最たる情報発信場所であり情報収集場所である。メディアを含めたデベロッパさん、バイヤーさん達が”何か新たなモノはないか”と触手を張り巡らしているのが東京であり、また東京はその多くを認めて発信してくれる場所でもある。なんとと言っても東京の背景には、

関東人口圏3500万人の生活者がおり、関係人口は4000万に及ぶほどだ。

● 中でも芸能界では頻りに様々な場面での差し入れとして使って頂き、多くの芸能人に応援してもらえた。がちりマンデーをはじめ、さんまのまんまで爆笑問題さんが差し入れて頂き、のれん会さんと共にガイヤの夜明け、カンパリア宮殿、また空飛ぶくりむパンとしてワールドビジネスサテライトなどなど、そしてコロナで亡くなられた岡江久美子さんご会の、はなまるマーケットではぐっさんが手土産として紹介をして下さり、何と2009年年間ランキング1位となったことも販売に拍車をかけた要因である。勿論社員をはじめ関係業者さん達のご支援ご協力あって今があることは言うまでもないが...。本当に感謝感謝である。※共栄堂の芝社長が弊社より先に東京で成功されたことは、とても刺激となり、また背中を押してくれたのだ...本当に希望を与えてくれて有難い。

テーマ【八天堂ビレッジの展開】

1回目は八天堂ビレッジの全体テーマ、2回目にはビレッジでの各エリアコンセプトを説明してきたが、今回は最終回としてビレッジの将来ビジョンについてできるだけ分かり易く綴ってある。その前に会社全体としての4事業●食のテーマパーク事業●くりむパン事業●卸事業●EC事業の4つの成長エンジンで、今までにない大きな変革へ臨んでいく。その中でもブランディングの中核を成す八天堂ビレッジのこれからの展望だが...

● メインテーマは「食のテーマパーク」だ。これまで2回にわたり伝えてきた通り、お客様に体験見学など見て食べて感じて感じて過ごしてもらえ、そんな空間にしていきたい。サブテーマとして「農福連携事業」を掲げる。この10年全国様々な農家さんと話す中で「付加価値」を付けられない農家さんが多く、よって跡継ぎ問題は深刻であった。「付加価値」をいかに付けていけるかをお手伝い。加工品として「付加価値」を付けていくこと、農家さんと食品メーカーさんと繋げて、多様なお品作りのお手伝いをしていくのが農福の農である。農福の福はといえば、25年程前になるうか...福祉関係でのパン教室がきっかけだった。障がいをお持ちの方へのパン作り教室で、私自身がとても感動させて頂いた。生きる勇氣そして意味を教えて頂いたと思う。その後経営危機に陥る時期で、”私は何ども自分はこの世にいない方がいい”と深刻に考える時期があったが、障がいをお持ちでも精一杯生きられている姿を見て、本当に勇氣を頂き、私は最悪の時期を切り抜けていくことができた。今度はお返しをする番だ。

● さてこれからの八天堂ビレッジの将来ビジョンだが、広島空港前を基軸として木更津市、常総市など全国様々なバージョンで全国8ブロックに食のテーマパーク事業としての展開を図っていくことだ。それぞれの地方自治体において農業の6次化と就労支援は欠かせない課題である。農福連携による地域の課題解決に向けて、ビジネスモデルを構築し、全国へと展開していくことが八天堂としてこれからの食のテーマパークにおける将来ビジョンである。地域から必要とされ、なくてはならぬ事業にしていこう!※まさに八天堂におけるSDGsである。(1月から始まった八天堂ぶどう農園もその一貫であり農福連携事業)

● コロナ禍で一人である時が多くなっていると思う。心細い思いをしていると思う。(特に一人であるスタッフ)できるだけお互いに声を掛け合い助け合い、心が寂しくならない様に気遣ってもらいたい。くれぐれも身体には気をつけて、今度も宜しく願います。

株式会社八天堂
代表取締役社長 森光孝雅





今月の格言

「動機と目的と方法と誠をつくす」

その動機、目的は善であるか。
その方法は時代や動機、場所や場合に適っているか。
すべてにおいて至誠一貫、何より相手の心を慮って。



天空カフェ 新メニュー

新しいドリンク「天空カフェラテ」
の販売が始まりました！

ほんのり香ばしいカフェラテに、
雲に見立てたふわふわの甘い綿あめ
がのったカフェラテ。「天空」を象徴
とさせるかわいいドリンクです！

また、お食事と一緒にご提供して
いたパンも新しくなりました！餡子
やチーズの入ったクロワッサンや、チ
ョコや餡子が入ったバケット、空の
駅オーチャードで完売が続いている
塩バター食パンなど、日替わりでご
提供いたしますので、天空カフェへ
ぜひお越しください！



天空カフェ&ファクトリー 営業時間：10:00～17:00(水曜日定休)

住所：〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺用倉山10064番196-2

八天堂のHPが リニューアル しました！



1月18日に八天堂のコーポレートサイト(会社の歴史や店舗につ
いて掲載していたサイト)とオンラインショッピングサイトが統合
いたしました！統合することにより、オンラインショップを利用し
たいお客様が、よりスムーズにお買い物ができるようになりました。
大きく変わった点として商品一覧ページに価格別や値段別で検索
できる機能を追加しています。そのほかにも見やすく分かりやす
くなったHPで、八天堂の逸品との出会いをお楽しみください！

<https://hattendo.jp>(八天堂HPのURL)

2月の新商品



生大判焼き

売価 178円(税込) 期間 2021年1月～販売中

展開 全国のスーパー・コンビニエンスストア・小売店

八天堂の創業である和菓子屋で、当時販売をしていた大判焼き
を現代風にリニューアル。生地をもちもちにして、中のおあんこは
北海道産のつぶがしっかりと残ったものを使用しております。



とろけるくりむ大福つぶあんカスタード

売価 181円(税込) 期間 2021年1月～販売中

展開 全国のスーパー・コンビニエンスストア・小売店

八天堂の特徴である「とろける」「口どけ」をテーマに大福
を開発しました。カスタードくりむをとろける求肥と北海
道産つぶあんであんこで包餡した逸品です。



とろけるくりむ大福カスタード

売価 181円(税込) 期間 2021年1月～販売中

展開 全国のスーパー・コンビニエンスストア・小売店

八天堂の特徴である「とろける」「口どけ」をテーマに大福
を開発しました。カスタードくりむをとろける求肥であんこ
で包餡した逸品です。

Hattendo Information

八天堂アプリ



Instagram



Twitter

