



八天堂便り 2021 3月号

Vol.132

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3月1日発行



皆さんへ

● 何時もお疲れ様です。毎年のことですが…

「一月は往ぬ、二月は逃げる、三月は去る」

特に早く感じているのは私だけではなからう。巷間はコロナコロナで気が滅入っていると思うが、その中で一つの希望の光が差し込んできた。“ワクチン”である。「本当に頼むぞ、効いてくれ」天を拝む気持ちだ。コロナ収束が大前提だが、東京オリンピック・パラリンピックもできれば開催してもらいたい。開催されたとしても、相当な制限下での運びとなると思うが、どんなカタチであれ、アスリートのこの一瞬に懸ける姿から多くの感動をもらえるはずだ。日本人特有の“自己肯定感”の低さにも多少の影響を及ぼすと期待したい。感動とは夢を抱く大切さ、夢を実現させる勇気を与えてくれる。中でも、日本の若者と世界中の夢を諦めかけている人に観てもらいたい。そして何よりオリンピック・パラリンピックのこのはじめは「復興五輪」と銘打って名乗り出た経緯がある。福島県を中心とした復興に繋がればと心より願っている。

● 今月のトピックとして、弊社販売パートナーである、のれん会黒川社長の「カンブリア宮殿」への出演が決まった。今から7年程前になるうか、のれん会と共に弊社も取り上げて頂き相当な反響があった。その後、コロナ禍において当時からビジネスモデルがどのように変化しているのを追う番組である。弊社を含め何社か取り上げられると思うが…コンテンツテーマは「おうちみやげ」、商品は「塩バター食パン」。のれん会の黒川社長は私の恩人の経営者であり、その志は大きく稀有な存在だ。以下、黒川社長の“想い”を記す。

【新型コロナショックの影響】……………

売上を農業における「収穫」とするならば、その構成は「種」と「土壌」です。「種」とは商品であり、「土壌」とは販路ですが、今回売上が急減して収穫が得られなくなったとしても、その原因は「種」がダメになったのでは断じてない。隕石衝突のような衝撃で「気候変動」が起きており、これまで「種」が実りをもたらしてきた「土壌」が突如干ばつに襲われたのである。一方でオアシスのように急に水が湧いた「土壌」もある。つまり、新たな消費者ニーズである。自社の「種」を、新たな「土壌」に植えることで「新たな花を咲かせる」ことができるチャンスと捉えるべきです！

【おうちみやげ企画について】……………

「種」と「土壌」のテーマを「八天堂くりむパン」でいえば「人と人が会う」場面が激減してしまっただけでなく、取引先や友人向けの【手土産】需要は激減してしまい、店舗の売上は下がったかもしれないけれど、「八天堂」ブランドの「人に渡して喜ばれる」という価値は何ら失われた訳じゃない。それであれば別の「渡し相手」に向けて打ち出してみよう、という試みが家族向けの「おうちみやげ」です。（「土壌」とは必ずしも「販路」を指すのではなく、「利用シーン」の意味も含んで考えています。）外食の機会も激減した今、「八天堂」が、「塩バター食パン」でも「くりむパン」でも、「おうちみやげ」としてあちこちの家庭で人気になったら良い！と。【手土産】需要減退のダメージは大きく、簡単に店舗売上100%は挽回できないかもしれないけれど【おうちみやげ】需要を盛り上げていき、そのうち新型コロナが落ち着いてきて【手土産】需要が復活してきた時、「八天堂」各店のお客さんの購買動機が増えて、売上がコロナ前よりも上がっていたら最高だな、と思っています。

● 弊社がここまでやってきたことは、お土産ではなく“手土産”、それもこの度は「おうちみやげ」とよりターゲットを絞った。それにぴったりの「塩バター食パン」は社員（上杉）と共に何度も試行錯誤を繰り返して作り上げた力作である。商品開発コンセプトである“スタンダード×スタンダード＝新たなモノ”どこにもない食パンが大人気である。ここから更に踏み込み、今月のテーマ【イノベーション商品】を3回に渡り紹介する。今月は「食パンと大福」。高級食パンは今やスタンダードであり日々の

食卓に並ぶ。また八天堂の食パンは簡単な手土産、ECにも使ってもらえるサイズでデザインしている。朝から少し可愛く楽しくなれるサイズだ。一口に食パンといっても様々な食パンがあり、その中で特徴を持たせるために“どのように価値”をつけていくかが商品開発のテーマでもあった。食パン3種ともに全く違うコンセプトで特徴のある食パンに仕上げることができた。

● 『とろける食パン』……………

発売して2年が経つが、1日1000本(斤)売れるまでになった。特徴はとろける食感である。その製法の詳細はここでは触れられないが、今までにない発想で作り上げた。レシピではなく製法面での価値の付加である。手間は倍かかるが、それにより口の中で溶けていく食感を創造できたのだ。八天堂の食パンの中では、作る手間から最も高価な食パンである。

● 『塩バター食パン』……………

テーマとして、“おうちみやげ”があり、コロナ禍で駅ナカ乗降客も激減している中、行く頻度が減った駅ナカショップにおいて、働く親が家に買って帰る姿をイメージして作った食パンだ。作る過程において、社員との会話がヒントになった…塩バターパンは今やどこにでもあるパンだが、食パンスタイルはないのである。では一度やってみよう…なるほどそれではなかったのか、というも納得できた。食パンにバターが溶けて中に穴が空くのである。つまり商品価値がなくなるのである。しかし食感はとても良く、特にトーストした時のあのサクサクザグザグ感は格別である。では何とか穴が空かないようにできれば、間違いなくどこにもない食パンとして開発できる。何度も何度も試作をした。どれだけのバターを入れれば、味、食感、見た目のバランスが取れるのか。その試行錯誤の結果が今の『塩バター食パン』。薄いバターによる、“揚げ焼き製法”が特徴である。

※塩は瀬戸内の塩を使用

● 『お米の極み食パン』……………

『お米の極み食パン』は増田製粉さんとのコラボレーション商品であり、米パンのイノベーションと自負する。知られていないが、三原市は中四国で最もお米の生産量が多いところだ。その三原市大和町にお米の製粉会社「増田製粉」さんがある。私も何度か増田製粉工場へ足を運んだが、とても素晴らしい技術で製粉されている。その米粉を使用し、通常パンのミキシングでは考えられない程の長時間ミキシングにより、とてもソフトでしっとり、しかも時間が経過してもそのソフト感を維持している。なぜそれが特徴なのかといえば、米粉で作るパンはその性質上、時間が経てば固くなるが『お米の極み食パン』は時間が経っても柔らかくしっとりしている。あまりの時間をかけて製造するため、これからどのように製造を増やしていくかが課題である。3種とも『おうちみやげ』である。

● 次に『とろけるくりむ大福』の紹介をする。……………

原材料に徹底的にこだわり上質の“富山新大正もち粉”を使用して、二段仕込みにより弊社の特徴である、とろけるような食感を表現した。手に持って食べられない程のスイーツ感覚のくりむ大福である。スプーンで食べる大福は、まさにスイーツであり“和と洋の融合”商品である。あまりの柔らかさのため機械での製造すら大変だ。しかし、どこにもない付加価値商品を作り出すことが食のイノベーションに繋がる。『スタンダード×スタンダード＝新たなモノ』『シンブルイズベスト』『真似をしたくない作り方』そこに八天堂ならではのデザインが加われば面白い物語ができるはずだ。

くれぐれも身体には気をつけて今月も宜しくお願いたします。何時も有難う。

株式会社八天堂
代表取締役社長 森光孝雅



三原警察署より交通安全啓蒙活動の表彰をいただきました。



今月の格言

「大小の事変みな箴戒となす」

しん かい

大事の前には必ず小事がある。

それを等閑に付して”その場凌ぎの対応”を繰り返せば、やがて大問題に発展する。
一つ一つの事変を戒めとする事が、危機管理の基本である。



品質
第一!

つぶつぶ果肉が 楽しめる、あまおう苺の くりむパンが帰ってきた!

春を告げる大人気商品「あまおう苺のくりむパン」が5月末まで発売しています。あまおう苺をジャムにし、くりむパン生クリームの中につぶりと閉じ込めました。苺のつぶつぶ感をそのままに苺特有の甘酸っぱさとくりむの上品な甘さがマッチし、お口いっぱい
に春を感じるお品となっております!全国の店舗、オンラインショップ
で取り扱っており、オンラインショップではThank youくりむパンとのセットもご用意しております。大切な方に感謝の気持ちと春の味わいをプレゼントしてみたいはいかがでしょうか?

<https://hattendo.jp/list/>(オンラインショップの商品一覧ページです)



八天堂ぶどう園の運営開始

この度、竹原市からの要請を受け、竹原市小梨町にあるぶどう園(旧名:紅洋園)を八天堂が管理、運営することになりました。竹原市の社会福祉法人と連携し、現地にて生活困窮者の就労支援を全国に先駆けて実施します。吉川部長が責任者、森山君が現場作業を担当し、ピオーネやシャインマスカット、ゴルビー、瀬戸ジャイアンツといった品種のぶどうの木、計150本以上を栽培します。8~9月に収穫予定となっており、収穫したぶどうはオーチャードでの物販や八天堂ならではの加工で付加価値を付け販売する予定です。農水省が推進している「農福連携」に収益モデルを組み合わせたサステナブルな新しいビジネスモデルを創ります。地域の課題を解決するモデルを全国、また世界に展開する先駆けになりますので、ご期待くださいませ!



新商品のご案内

LAWSON様と八天堂

のコラボ商品が絶賛発売中です!ぜひお近くのLAWSON様にてお買い求めください!

UC×八天堂かすたーどアイスサンド

売価 185円(税込) 期間 2021年2/20~

展開 LAWSON様 全店

シンプルなビスケット生地の間には、八天堂監修のカスタードくりむがサンドされていて、クリームの中には瀬戸内産レモン果汁使用のソースが入っています。

UC×八天堂かすたーどフルーツミックス

売価 248円(税込) 期間 2021年2/20~

展開 LAWSON様 全店

八天堂の定番といえばの『カスタードくりむパン』をアイスで再現。フルーツ果肉をアイスに混ぜて、上にはフルーツソースをトッピングしました。

Hattendo Information

八天堂アプリ



Instagram



Twitter

