



八天堂便り 2022 2月号

Vol.143

八天堂便り制作実行委員会
井場・今井・浦島・
沖村・金岡・辻村
編集長：千葉
2022年2月1日発行

I love you



皆さんへ

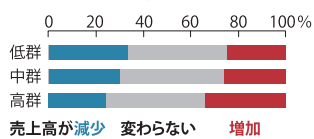
● 皆さん、お疲れ様です。新たなオミクロン株がこれほどに感染拡大し、日常生活また経済活動に急ブレーキをかけている。否が応でもコロナ抜きでは始まらないので記すが、もう流石に「いい加減してくれ」とつつい口を衝いて出るのは私だけではないはずだ。しかし、有事において同じ環境下でも、業績を伸ばしている会社がある。これからの時代、いつ何が起きてもおかしくない環境下で事業経営にあたらなければならない。つまり、『有事の経営』を念頭に置き、前途に挑んでいく所存だ。

● 興味深い記事があるので、皆さんに紹介する。日本経済新聞の【成長の未来図】の中で、『心の資本』は十分ですか」という、これからの働き方の指針を示した記事がある。

【幸福度を改善】

● 15年間延べ1000万日分に渡って集めたデータを活用し、人口知能(AI)が個人別にはじき出す幸福度に応じ、その改善に役立つメッセージを作成して送信する。実証実験では「心の資本」と呼ぶ指標が平均33%向上した。米ネブラスカ大学フレッド・ルーサンス名誉教授らが編み出した指標で「自信を持つ」「楽観的に考える」など複数の要素を数値化する。指標の33%向上は、営業利益の10%の押上に相当する。テラー・システムと呼ばれる、ストップウォッチなどを用いて生産工程を科学的に分析し、作業員の経験や勘に頼っていた管理方法を大幅に効率化させることを提唱したものだ。これにより、生産性は飛躍的に改善を遂げた。しかし、経済の主役がモノからアイデアやノウハウといった「知」に移行するにつれ、従来のやり方では成長の実現は困難になった。さらに、米ギャラップ社の調査で、仕事への熱意(情熱)を持って仕事をする社員は5%ほどだ。日本は世界の最低水準に沈む。30%を超えるアメリカ、20%前後の欧米諸国を大幅に下回る。社員に考える力が問われる時代に、社員が情熱を持っていない状況では企業の成長は望めない。働く幸せの実感が低い人が多い企業では減収率が高い(資料①)

社員の幸福度が低いと売上高に響く



(注)働く幸せの実感を高・中・低群に3等分になるよう分類、日本の約4600人を対象(出所)パーソル総合研究所と慶応大・前野隆司研究室「はたらく人の幸せに関する調査」

資料①「社員の幸福度と企業の売上高のデータ」

参照)。社員の幸福度の低さが企業の成長を阻み、それが社員の成長をさらに阻みかねない。つまり、「心の領域」なのだが、生産性が高くイノベーションを生む職場とそうでない職場との違いや要因を調べると「心理的安全性」が影響すると分かった。自由に物が言えたり、組織に認められて安心感を覚えたりすることを指す。以上が幸福度を提唱している慶應義塾大学 前野教授などによる内容である。八天堂も同じような課題を抱えている。何としても社員スタッフを少しでも良くしていきたい。より良くするために、今までと同じ思考・やり方を行うことに限界を感じつつある。今年より本格的に『識学』の人財育成コンサルタントに入ってもらい、その実現を目指す。

【パート3 第6章 酒種あんぱん】

● 前は100種類あったパンを1種類に絞り込んでいく過程を述べてきたが、今回は種類を絞りながら、まずは「酒種あんぱん」を世に出すまでの話をする。何度も言ってきた「イノベーション=スタンダード×スタンダード」。これに当てはまるパンとして、あんぱん、クリームパン、メロンパン、カレーパン、焼きそばパン、コロケパンなどを考えた。カレー、焼きそば、コロケなどの惣菜パンは料理人と色々なレシピを考え、何度も試作を繰り返し、すべて一から手作りでかなり美味しいカレーパン、焼きそばパン、コロケパンができたが、ここで大きな問題が立ち塞がる。それは冷めたら普通の味になってしまうことだ。あれだけ手間暇かけて作っても、三原から東京に送った時点で冷めてどこにでもあるパンになっている。言わずもがな、東京には焼きたて、しかも世界のオールスターが集まっている。敵うわけがない。すぐに惣菜系は外すことにした。残るは、冷えても美味しく食べられる、スイーツ系しかない。「冷やしても美味しい」、これはとてもヒントになるフレーズなのだ。このジャンルはその当時、私の知る限りではなかった。あんぱん、クリームパン、メロンパンなどの菓子パンは基本冷えても美味しい。もっと美味しく、しかもどこにもない商品をと考えること数日…。菓子パンの元祖は、銀座木村屋さんの酒種あんぱんだ。あんぱんは、パンのジャンルで最も良く売れているアイテムだ。このスタンダードなパンをどこにもないあんぱんにすることができれば、あの東京でも可能性はある。コンセプトは、●本格的で風味豊かな酒種の使用●手土産である。早速、三原市の隣接である竹原市の中尾醸造株式会社 中尾社長へアポイントをとり、熱意を語った。中尾社長は初対面である私と眞殿顧問の話を、誠実にじっくり耳を傾けてくれた。ありがたいことである。中尾社長の協力もあり見事に美味しい「酒種あんぱん」が完成した。ちなみに、この時期に中尾社長から紹介してもらったのが、八天堂のロゴマークの生みの親である有限会社ギミック都市生活研究所の小原さんである。今回は「酒種あんぱん」の東京営業物語へ続く。

株式会社八天堂

代表取締役 森光孝雅

八天堂の福利厚生について紹介していきます!

当社では、社員スタッフがいきいきと働けるような様々な取り組みを導入しています。

2月から八天堂社員・スタッフ様の月額利用料は無料になります

八天堂の福利厚生

保育園設立への代表取締役 森光の想い

私は10年前から、会社として女性社員の出産・子育ての応援で何ができるかと問い続けていた。職場復帰を見据えたときに保育園設立がその一助となればとの想いで、2016年に三原市初の企業内認可保育園を八天堂ビレッジ内に開園した。社員スタッフだけでなく、広島空港周辺で勤務される方などにもご利用いただき、地域貢献活動の一環としての役割も担っている。

次回:りんくう保育園の理念 ▶▶▶



「りんくう保育園」



オンラインショップ

バレンタインに贈りたい 八天堂のチョコレート スイーツ♡



2月といえばバレンタインですね! 気になるあの人へ、ご友人へ…。八天堂のチョコレートスイーツで、大切な気持ちをお届けしませんか?

『八天堂チョコパンづくし』は、「くりーむパンチョコレート」「シンガポールマフィンチョコレート」「とろける食パンチョコレート」のセット。チョコレート好きにはたまらない、バレンタインにぴったりなギフトです(^^)

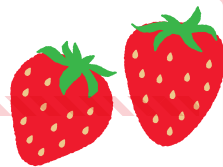
『八天堂ザクザク&チョコレートセット』は、「くりーむパンチョコレート」「シンガポールマフィンチョコレート」「くりーむクロワッサン」が入った新登場のセット。チョコレートの味わいと、シンガポールマフィンとクロワッサンのザクザク食感を楽しめます!

その他、様々な商品を販売中! 詳しくは八天堂オンラインショップをご覧ください。

期間 販売中~2022年3/14(月)

八天堂ビレッジ

「真っ赤ないちごスイーツフェア」開催!



期間 2022年2/10(木)~4/26(火)

店舗 八天堂カフェリエ、天空カフェ&ファクトリー、空の駅オーチャード

八天堂ビレッジでは「真っ赤ないちごスイーツフェア」がスタートします!ぜひ季節のいちごを使用したメニューをご堪能ください!

八天堂カフェリエ

- ふわふわ食感を楽しめる「いちごとベリーのくりーむぱんケーキ」
- ホワイトチョコやドライいちごを使ったあま〜い「ホットいちごみるく」
- 本店限定「スイーツバーガー いちごのレアチーズケーキ」

天空カフェ&ファクトリー

- 1番人気のフレンチトーストをバレンタイン仕様にした「とろけるいちご&チョコのフレンチトースト」

空の駅オーチャード

- いちごとくりーむをたっぷり使用した「とろけるフルーツサンドいちご」
 - 地元の農園のいちごをふんだんに使用した「いなば農園スペシャルいちごパフェ」「世羅幸水農園スペシャルいちごパフェ」(土日祝のみの限定)
- 皆さまのご来場をお待ちしています(^^)

▼詳しい情報はコチラ



※内容は変更になる場合がございます。最新の情報は上記QRコードからご確認ください。

新商品の ご案内



くりーむパン あまおう苺

期間 2022年2/1(火)~5/31(火)

売価 300円 **場所** 全国の八天堂店舗、全国の小売店

福岡県産あまおう苺のジャムを贅沢に使用した、春期限定のくりーむパンです。あまおう苺の果肉感と甘酸っぱさ、くりーむのやさしい甘さが織りなす、春の味わいをお楽しみください。

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税込価格です。

Hattendo Information

八天堂アプリ



Instagram



Twitter

