



八天堂便り 2022 4月号

Vol.145

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4月1日発行



皆さんへ

● いつもお疲れ様です。年に一度の桜の季節がやってきた。光と風に揺られる満開の桜は、眩いばかりの艶やかさを心に放つ。満開の姿をしっかりと目に焼きつけておこうとばかりに、「綺麗ななあ」とつい言葉が出る。

● 私は学生の頃は勉強が苦手で、学ぶことを怠ってきた。でも今は違う。学びたくて仕方がない。なぜならば、どうしたら社員をより良くしていいのか、お客様にもっと喜んでいただけるのか、社会に貢献できるのか、より良き人生を生きていけるのか、を本気で悩み続けているからである。だから、その悩みに対して強烈に関心がある。そこで学びの本質だが、学びには『本学と末学』とがある。簡単に言えば、本学とは何のためにといった目的で「在り方」、末学とは手法つまり「やり方」である。そして、やり方は在り方を実現させるためにある。

● 私は全国組織である日本道経会と社内木鶏会でお世話をさせてもらっている。どちらも人間学を学ぶ会である。「人間学」とは、どのように生きればより良く生きられるかという学問だ。思い起こせば高校卒業時、前途に行き詰まり暗中模索の中、彷徨い続けた。「俺は一体何のために生まれ、生きていくのか!?!」自身に問うても一向に答えは明確にならなかった。18歳から21歳までの3年間、勉強はろくにしなかったが、本を読むこととアルバイトだけは夢中に取り組んだ。それは、『何のために』の答えをひたすら見つけたかったからである。今振り返ると、あの時本を読み漁ったこと、様々なアルバイトを頑張ったことが後になって効いてきていると感じる。決して無駄になっていない、いや無駄にしていないと言った方が良いのだろう。とはいうものの、しばらくの間、明確な答えは何一つ見つからずじまいであった。修行から広島県三原市に帰りパン屋を開店し、店舗を急拡大した挙げ句、経営危機に陥った。開店からどん底になるまでの10年間、学ぶことを怠り大変な事態を招くことになったのである。そのどん底の時に、道経一体思想を学ぶ先生から紹介されたのが人間学「致知」であった。「致知」を通して、各分野で成功された先達の考え方に触れることができた。ある先達が、没頭するほど本気になるものは、恋愛と宗教だと仰った。確かにこれほどの想いで取り組みれば大抵のことは成せるはずだ。しかし、そこには危うさも有る、と。それは、果たして目の前にあることが正しいのか?間違っていないのか?ということだ。何が正しいのか正しくないのかを判断する価値観の基準がなく、自信もない。

● その答えを導き出してくれたのが「道経一体思想」であり「致知」からの学びであった。古今東西、分野を越え活躍貢献された、先達に共通した考え方を学べたからだ。スポーツ選手などのアスリート、音楽家、教育家、芸術家、政治家、哲学者、宗教家、弁護士・医師など「シ」がつく方、芸能人、ボランティア、監督コーチ、そして会社経営者など。たった一人から何十万人を率いる方まで、先達の人数は優に1,000人を超える。数え切れない程の先達に共通した考え方(言葉)に触れていく中で、不安が確信へと変わっていったのだ。その後、志に出会い使命感を覚えていくのだ。たった一回の人生、いつ終わりがやってくるか分からない人生、そして限りある人生を何のために生きていくのか。正しい知識に学び、知識力をつけ、実行による見識力を磨き、志に出会い胆識力を養う。これらの気づきをもたらした日本道経会・社内木鶏会への恩返し気持ちで、微力ながらではあるがお世話をさせていただこうと思う。

●【パート3 第8章 酒種あんぱんからくりーむパン開発へ(前編)】…………

酒種あんぱんの東京営業はだいぶ苦戦したが、その苦戦があったからこそくりーむパンができたのだとつくづく感じる。つまり、失敗から様々な気づきをもたらしたわけだ。失敗しなければ気づくこともなかった。あるものをより良く磨くだけでは、全国一競争が激しい東京で勝負するのはあまりに無鉄砲だ。やはり世の中にないものでなければならぬし、イノベーションのコンセプトである『スタンダード×スタンダード=新たなお品』でなければならない。

● パンジャンルのスタンダードと言えば、あんぱん、メロンパン、クリームパンだ。あんぱんを外し、残されたのはメロンパンとクリームパンだ。ここから悪戦苦闘が一年は続いた。悪戦苦闘といっても、パン作りは大好きなので苦しいと思ったことはないが…それよりも、「何があっても作り上げるぞ!俺なら必ず作れる!」といった変な自信があった。もちろん何の根拠もなく思えたのではなく、これまで様々なメディアなどに取り上げていただいたことからくる自信があったのだ。しかし、取り上げられた一瞬は売れるのだが、すぐに売れなくなる。なぜなら「奇を衒った」お品ばかりを作ってお客様から目を引きたいとばかりにやっていたからだ。その反省を踏まえ、明けても暮れても熱意を持って開発に当たったことを思い出す。どれだけ試作をしてきたのだろうか…思い出せないほどやってきた。美味しいだけではだめだ、形を変えるだけでもだめだ、素材にこだわっているのも東京にはいくらでもある。あと、何がコンセプトとして残っているのか!

● 食感の中でも「くちどけ」。くちどけは日本人が大好きな食感である…これだ!しかし、パンジャンルでくちどけは聞いたことがない。くちどけの良いパンなんてパンでない。と、私自身、ドイツパンとフランスパン、つまりハード系を主に学んだ者にとっては真逆の発想である。では、くちどけを表現するためにはどうすればいいのか!

それはカスタードクリームに生クリームを合わせることで、くちどけ感のあるクリームを作り上げることができた。しかし、クリームパンはクリームを生地に包み込んで焼き上げるため、生クリームを入れたクリームは焼き込みができない。熱を加えれば、流れ出てしまうのだ。そのため、パンを焼き上げた後でクリームを入れてみた。最初は、パンに切り込みを入れてサンドしてみたが、何かいまいちクリームとの一体感に欠ける。そして、一つ一つ切り込みを入れサンドするのは手間もかかる。であれば、デボジッターでシュークリームのように注入したらいいのでは、と思いついた。クリームを詰めてみたら、思いのほかクリームがたっぷり入る。それに、よりパンとクリームの一団感が表現できたのだ。しかし、またここでも2つの問題がでてきた。1つ目は、シュークリームと違ってパンの目が詰まっている中に、クリームを無理やり注入するので、パンからクリームが飛び出してしまふことだ。2つ目は、生クリームを入れるため、要冷蔵となることだ。しかし、パンは冷蔵帯5℃が最も固くなる。つまりパンにとっては過酷な温度帯なのだ。商品化するためにはこの2つの課題をクリアしなければならない…これより次回、後編へと続く。今月もくれぐれも健康に留意し、宜しくお祈りします。感謝。

株式会社八天堂
代表取締役 森光孝雅



Hattendo Information

八天堂アプリ



Instagram



Twitter



LINE

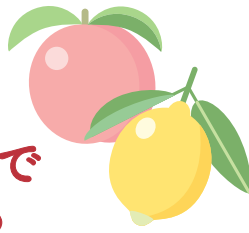


YouTube



オンラインショップ

「くりーむパン桃」 「くりーむパン瀬戸内レモン」で フレッシュな季節を迎えよう♪



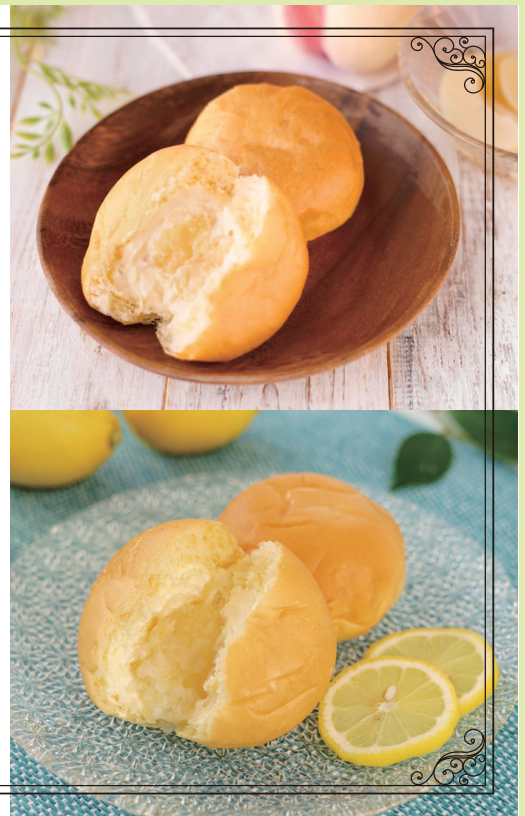
寒い冬も終わり、春らしい暖かさを感じる季節になりました。八天堂オンラインショップでは、毎年ご好評いただいている夏期限定「くりーむパン桃」を先行販売！国産の白桃を使用したみずみずしい桃ジュレと、なめらかでくちどけのよいクリームは相性抜群です。そして、「くりーむパン 瀬戸内レモン」が初登場です！クリームの優しい甘さと、レモンジャムの爽やかな酸味が調和したくりーむパンです。ジュシーでフレッシュなスイーツパンをぜひお楽しみください♪

くりーむパン 桃

2022年8月末まで

くりーむパン 瀬戸内レモン

通年



八天堂ビレッジ

八天堂ビレッジ 沖縄フェア



期間 2022年4/28(木)～7/26(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

4月末より「沖縄フェア」がスタートします！

昨年ご好評をいただいた沖縄の食材を使ったお食事やスイーツなどを取り揃えて、お客様をお迎えます。人気のタコライス風カフェリエライス、マンゴーやパイを使用したスイーツ、ドリンクなどが復活予定です。

広島ではなかなか出会うことのない沖縄の商品も店舗に並ぶ予定です。ぜひ、沖縄にお越しになった気分ですっきりとおくつろぎください♪

フェアごとに各店舗で販売される期間限定メニューは必見です！詳細は、随時HPやSNSで告知しておりますのでご覧くださいませ。皆様のご来場をお待ちしております！

▼詳しい情報はコチラ



新商品のご案内



完熟いちごのとろける大福

期間 2022年4/2(土)～ ※4月中旬の土日限定販売

売価 350円

場所 八天堂カフェリエ、天空カフェ、空の駅 オーチャード、みはら神明の里、ekie広島駅店

三原いちご園の完熟紅ほっぺを丸々1粒使用した『いちご大福』。いちごと北海道産の小豆を使用したつぶあんを、とろけるくちどけの求肥でたっぷりりと包んだお品です。

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税込価格です。

八天堂では、社員スタッフがいきいきと働けるよう様々な取り組みを導入しています。

八天堂の福利厚生

その①「りんくう保育園」～保育プログラム～

取り組み① 週1回、リトミック指導員有資格者による本格的なリトミックを実施しています。子ども達の自主性を尊重し、基礎能力や知性の基礎の育成を通して、人格の形成や健全な心の発達に繋がっていきます。

取り組み② 週2回、ネイティブ講師によるオンライン英会話レッスンを実施しています。幼少期から異文化・異言語に触れるチャンスがあり、本格的な英語、英語を使った体操や歌・アルファベットの学習に取り組んでいます。



八天堂の福利厚生

その②「8ターン制度」

4月1日(金)より、正社員を対象とした退職者復職制度「8ターン制度」の導入を開始します。「8ターン制度」は、体調不良や結婚、出産、配偶者の転勤など、やむを得ない事情により退職した社員が正社員として復職できる制度です。再雇用という目線から社員の仕事と家庭の両立を支援します。詳細は福利厚生便りVol.3をご確認ください。

今月のお客様の声

ずっと頼んでみたかったので届くまでウキウキしてました！色々入っているセットを注文したのですがどれもクリームたっぷりパンもフワフワでとろける美味しさでした！でもおいしくて毎日食べてしまうので特別な時にまた注文したいです♡

ペンネーム くー様