



八天堂便り

2022
5月号

Vol.146

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5月1日発行



皆さんへ



●何時も有難うございます。

桜の季節もあつという間に終わり少し寂しさも感じますが、この儂さから桜の真価を感じさせてもらえ、森羅万象の攝理を覚えずにいられません。生きとし生けるもの、全て変化していくことを。

日常生活においては、新型コロナウイルスと上手く付き合いながらも大変なことが多くあると思います。くれぐれも心身共に気を配り、お互いに助け合いながらよろしくお願いします。

●NHKで放送されている「プロフェッショナル 仕事の流儀」という番組の最後に「プロフェッショナルとは…!?」という問いかけがある。その都度、各分野の方から名言を聞けるのが楽しかった。自分ならどう答えるだろうかと、いつも考えながらここまできた。今ならこう答える。プロフェッショナルとは、「使命に誇りを持ち、結果にこだわる」と。ここまで言い切れるのに、何年かかったことだろう。それだけ人生に正対し、確固とした意志を持って生きていくことは簡単ではない。

私は、今まで様々な失敗から多くのことを学び、気づきを得てきた。若い時は夢一個人の夢、つまり野心で、突っ走ってきた。もっと早く正しい経営知識を身につけていれば、ここまで遠回りすることはなかったと、大いに反省する。(【知識/見識/胆識】とあるように、基本的な知識を学び経験することで、見識力が身につき、志(使命)に出会うことにより、胆識力となって身についていく。胆識力とは、いかなることがあろうとも、乗り越えていくといった『不撓不屈の精神』である。)

●話を戻すが、プロフェッショナルとは『使命に誇りを持ち、結果にこだわる』と述べた。私は今、自分のやっていることに使命と誇りを感じる。誰もやっていないことに挑戦しているからか、特にそう感じるのだと思う。まさに天職である。天職とは天から与えられた職、つまり天の命である。ここで、このような言葉が脳裏に浮かぶ。

『天爵を修めて人爵これに従う』(孟子)

天爵つまり、天から与えられた徳を磨き、品性を高めていけば、人爵つまり、地位名誉財産など人から与えられるものは後からついてくる、と。まだまだ道半ばではあるが、天爵を覚えたことは良き師、良き友、良き言葉に出会えたからである。

『古來聞き難きは道、天下得難きは同志なり』(中江藤樹)

人として正しく生きるのは難しいが、その道を学ぼうとする仲間(師、友、言葉)を得ることはさらに難しい。とあるように、出会いに感謝を深めるばかりである。

八天堂ビレッジ内の石碑『感謝報恩 志の碑』に掲げている通り、これからもさらに感謝に対して恩返しをしていく、といった強い意想を持ちながら、八天堂の挑戦は続いている。

●話は変わるが、最近、出口治明氏の本を何冊か読んだ。中でも歴史関係の本は、経営のヒントになる。出口氏は、歴史上名の残るリーダーとは、●とにかく運が良い ●やりたいことが強烈にある ●足をひっぱられる人が少ない、という3点を挙げられている。なるほど…確かにその通りだと実感した。ただただ、結果論として片付けるのではなく、この3点を意識してこれから真のリーダーのあるべき姿として、臨んでいきたい。

●【パート3 第9章 酒種あんぱんからくりーむパン開発へ(後編)】

前回の内容を改めて繰り返す。食のイノベーションにおいて、極めて重要な思考だからである。●クリームを注入するとパン生地から破れ出てしまう ●冷蔵庫ではパンが固くなる この2点の課題を解決すれば、東京にもどこにもないお品が完成する。結果的にくりーむパン完成までに、1年半の月日を有した。日々試作の連続で、前々回述べたように、酒種あんぱんでは見事に東京で撃沈をくらい、その後もなかなかこれといったお品ができなかつた。世にないものでなければ、東京では勝負にならない。商品開発は私の最も得意とするところであり、様々な媒体に何度も取り上げてもらえた過去がある。変な自信もあった。「俺なら必ず作れる!」と。しかし、一度は注目されるお品を作れるのだが、すぐに売れなくなる。原因は明解。奇を衒ったお品! だったからだ。ちなみに、話題となつたお品はタコ、べらなどを使ったお品だった。どこにもないものだが、すぐに売れなくなつてはダメだ。長続きしないといけない。

●そこで決めたコンセプトが2つある。1つ目のコンセプトは、飽きのこない、おにぎりのようなお品であった。あれこれと味を足していく足し算ではなく、できるだけシンプルな引き算のお品である。つまり、長続きするお品だ。2つ目のコンセプトは、シュンペーターが定義している「イノベーション(あるものとあるものの掛け合わせから生まれる新結合)」を受けて、「スタンダード×スタンダード=新しいお品」と決めた。パンのスタンダードは、あんぱん、クリームパン、メロンパンである。第1弾の酒種あんぱんが失敗したおかげで、1つ目のキーワードを「クリームパン」とし、もう1つの掛け合わせのキーワードを食感の「くちどけ」とした。パンジャンルで、くちどけの良いパンはほとんどなかつたが、日本人は大好きである。この食感をスタンダードなパンで表現できれば、東京にもないお品ができるはずだ。

●カスターに生クリームを混ぜることで、「くちどけ」を表現できる。しかし、生クリームは熱耐性がないためクリームをパンに入れて焼き込むことはできないし、冷蔵庫で保管しなければならない。冒頭で述べたように、ここで2つの課題がでてきたのである。八天堂は約50年前から、とても柔らかいシュークリームを作り続けてきた。八天堂の中ではヒット商品であつた。スポンジで作る、ショートケーキ・洋酒ケーキなども人気商品であつた。過去にやってきたことが、ここから大いに活きてくるのである。クリームがパンから破れ出ることと、冷蔵庫でパンが固くならない課題をクリアすれば、東京にもない、くちどけの良いクリームパンができるのだ。スポンジで作ったショートケーキは冷蔵庫に入れてても固くならない。なぜなら、生クリーム、フルーツ、シロップなどの水分がスポンジに移行するためである。なるほど…スポンジの主原料は薄力粉である。薄力粉を主に使用したパンで作ったらどうなるのか!? やってみると、薄力粉を多く入れるほどパンからクリームが破れせず、冷蔵庫で時間が経ってもしつり感が増しているのである。「これだ!! 次回に続く。

外部環境は極めて不安定であるが、今こそ一人一人の役割を明確に自覚して、日々の仕事に臨んでください。くれぐれも身体には気をつけて、宜しく頼みます。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



「生大判焼き・どら焼き和菓子セット」が新登場♪

昭和8年、和菓子屋として創業した八天堂。和菓子は八天堂のルーツともいえます。そんな創業当時から親しまれてきた和菓子を、今まで培ってきた八天堂の技術でアレンジ・再開発しました。もちもちの生地に北海道産のつぶあんをたっぷり包んで焼き上げた「生大判焼き」と、しつとりとした生地に甘さ控えめなあんこをたっぷり入れた「どら焼き」。老若男女問わず愛されるお品です。

ご家族やお世話になった方へ、日頃の感謝を伝えるのにいかがでしょうか😊



八天堂ビレッジ



八天堂VR工場見学が始まりました！

4月28日(木)から八天堂ビレッジ内「広島みはら臨空工場」にて、VR(Virtual Reality)を使用した「八天堂VR工場見学」がスタートいたします!VRゴーグルを装着し工場内を360度見渡しながら、くりーむパンがどのように作られているのか臨場感たっぷりでご覧いただけます!その他にも、パンの豆知識や、八天堂の歴史についてなどもご案内していきます。皆様のご来場をお待ちしております!

ご案内時間

- ①9:30~10:30 ③13:00~14:00
②10:45~11:45 ④14:15~15:15

価格

1名様 1,000円(くりーむパンのお土産付き)

場所

八天堂 広島みはら臨空工場

〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺用倉山10064番189

※事前のご予約が必要です。



▲詳しい情報はコチラ!

新商品の ご案内

くりーむパン新茶

期間 2022年5月中旬頃～

価格 250円

場所 八天堂店舗、全国の小売店

国産抹茶の新茶を使用した、初夏限定のくりーむパンです。新茶ならではの鮮やかな色合いで、さわやかな香りと旨みをお楽しみいただけます。



※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③資格取得支援制度

社員スタッフが業務に関係する資格を積極的に取得することを奨励し、会社の管理、技術、技能の水準向上を図るとともに、自己啓発を図ることを目的とした制度。

内容 合格した際に受験した受験料の8割を支給 対象 パート・アルバイトを含む全社員

八天堂の福利厚生

その④奨学金支援制度

奨学金の返済を抱えている社員に対して奨学金の一部をサポートし、心の不安を取り除くことで、仕事での活躍を図ることを目的とした制度。

内容 対象者には毎月10,000円の補助(奨学金の返済が終了するまで)

対象 大学・大学院・短期大学・高等専門学校・専門学校(専門課程)卒業者で、会社が認めた奨学金を返済中(予定も含む)の正社員



社内表彰のご案内



この度、常務取締役 林 義之が、広島県立大学大学院 経営管理研究科(HBMS)にてMBA(経営学修士)を取得ならびに、三原市主催「令和3年度スタートアップ創出シティカレッジ」を修了いたしました。

事業創造とその実現に向けた実践力を習得し、商工農福連携事業「八天堂ぶどう園」のビジネスモデルに繋がっております。今後も相互の学び合いと研鑽を積み、地域の課題解決と成長を導くために力を発揮できるよう、会社としても応援し続けてまいります!

今月のお客様の声

初めてくりーむパンを購入しました。仕事を終えて一息つくときに、コーヒーとともに食べました。一日の疲れがふっ飛びます。また購入したいです。
友だちにもオススメします!

ペンネーム A2様