



八天堂便り 2023 7月号

Vol.160

【発行・編集】
株式会社八天堂
広報ブランディング室
2023年7月1日発行



皆さんへ

● 何時もお疲れ様です。また、日々の挑戦に感謝します。とても大切な事なので、先月に続き10年後の創業100年に向け想いを発信します。

●【創業100年ビジョン】

新たな時代を切り拓き、更なる食のイノベーションを通じた人づくりを八天堂のミッション(目的)とし『食のイノベーションで“おいしい”のもっと先へ』をコンセプトとし、広島三原から東京へ、東京から全国へ、そして日本から世界へ!と成長していく。ただ、成長し続けるためには、今一度理念である目的を再認識すると共に徹底した浸透を図り、また改めて事業ポートフォリオを構築し、我々にしか出来ない作れない、つまり、八天堂らしさをコンセプトに挑戦してまいります。また「挑戦」とは、八天堂のコーポレートスピリッツであります。挑戦の向こうにしか成長はありませんが、挑戦すれば必ず失敗が生じてきます。しかし、その失敗の中にこそ、成長のヒントがあるのです。つまり、失敗なくして成長なしです。どんどん失敗を恐れず、スピーディーに挑戦してください。また守りである危機管理体制としては、常にクライシスを意識した悲観的備えが必要となってまいります。つまり、有事の経営です。品質第一、安心安全供給は言うまでも無く、更なるコンプライアンスとガバナンスの強化を図っていかねばなりません。このように攻めと守りのバランスが取れてはじめて、確かで着実な成長があるのです。

●【志実現の方程式】

「何のために」といった目的である「在り方」【信条・経営理念・社是】を【存在価値】とし、「どうやって」である手段、つまり、「やり方」【ビジョン戦略】を【貢献価値】とする。【存在価値】×【貢献価値】=志(公の夢・利他の夢)の実現です。

●【三大経営方針】

●理念経営 ●高付加価値経営 ●有事の経営【内部インシデント/人と

財:外部アクシデント/震災・食料危機)の下、「くりーむパン」の本格的な全国展開を図り、この10年を成長期と定め高収益モデルを確立し、食のイノベーションを通し『商品開発』『新業態開発』のトップブランドへと挑戦してまいります。※以上、先月経営方針発表会にて皆さんに伝えた骨子です。

● 先日、師事している致知出版社の藤尾秀昭社長から、極めて大切な【経営三要素】のお話をいただいたので紹介する。「①経営能力」「②使命感」「③人間力」である。「経営能力」とは開発する力、人を惹きつけ育成する力、財務を盤石にする力である。つまり、「ヒト・モノ・カネ」だ。「ヒト・モノ・カネ」を資産とし、使命感を強く抱き「人間学」を磨いていけば、大抵の事は成せると仰った。因みに「人間学」とは徳性を磨く事であり、スキル技術を磨く事を「時務学」と言う。この両輪が一つになっていくことで、事を成していくのである。最後に、5年越しだった【週休3日制導入】を今期に実現する事を決定した。時間は掛かったが、やっとここまで来られたといった心境である。社員スタッフの物心両面での成長が図れば幸甚である。今月もくれぐれも健康第一でよろしく頼みます。感謝。

株式会社八天堂 代表取締役 森光孝雅



▲ 株式会社八天堂 90周年記念式典にて

八天堂は“食のイノベーションを通じた人づくりの会社”です。

目的である「人づくり」のために2024年4月より「週休3日制」(年間休日:157日予定)を導入します。



株式会社八天堂 90周年記念式典を開催しました

6/8(木)に90周年記念式典として、今期第70期の経営方針発表会・特別講演会・表彰式が執り行われました。代表森光からの経営ビジョンや各役員からの発表が行われ、第2部では第23回ロサンゼルスオリンピック個人総合・つり輪金メダリスト、前日本体育大学学長の具志堅幸司氏からの貴重なお話をいただきました。具志堅氏が語った不撓不屈の精神、どんなことも諦めない心構えに、参加者一同胸が熱くなりました。10年後の創業100年、さらにその先へ向けて、八天堂は走り続けていきます!

Hattendo Information



八天堂アプリ



Instagram



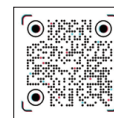
twitter



LINE



YouTube



TikTok

オンラインショップ

暑い夏にぴったり!まるでアイスなくりーむパンでひんやり!

『凍ったまま』食べる新感覚くりーむパンとして、販売開始から約2カ月。たくさんのご注文をいただき、ありがとうございます!本格的な夏を前に、すでにじわじわと暑さが続く日々…冷凍庫から“パッ!”と取りだして“すぐ!”食べても美味しい、そんな幸せを味わえる、まるでアイスなくりーむパン。まだ食べたことのない方も、このぴったりな暑い季節にぜひお試しください!おい品です!

食べ方は様々!お好きな解凍時間を探していただくのも楽しみの一つかもしれません!

スタッフおすすめの食べ方

- シャリッとした食感を楽しみたい方!冷凍庫から出してそのままお召し上がりください。
- 外側がとろけはじめ、中はひんやりとしたクリームと、しっとりしたパン生地を堪能されたい方!冷凍庫から冷蔵庫に1時間ほど置き、溶けはじめたクリームの状態でお召し上がりください。

▼詳しい情報はコチラ



八天堂ビレッジ

お客様に大好評!八天堂本店限定スイーツ商品販売中!

「生ぱんケーキシフォン」

八天堂カフェリエで人気の「くりーむぱんケーキ」を手軽に味わっていただけるスイーツを考案!ふわふわな生地の中には、たっぷりの生クリーム♪ケーキ感覚でお召し上がりいただけます♪

「揚げくりーむパン」

新食感!今までになかったくりーむパンスイーツを考案!ミニくりーむパンに特別な生地をつけて、じっくり揚げました!モチットしたくりーむパン生地に、中からはカスタードクリームがとろ〜♪揚げたてはカリッとしていて、お子様から大人の方まで親しんでいただけるスイーツ!

どちらも数量限定販売!八天堂本店でぜひお買い求めくださいね!



「生ぱんケーキシフォン」
価格:300円(税込)



「揚げくりーむパン」
価格:300円(税込)

新商品のご案内



くりーむパン 塩キャラメル

期間 2023年6/12(月)~8/31(木)予定

価格 350円(税込)

場所 全国の八天堂店舗

八天堂特製のくちどけの良いクリームと、厳選した沖縄県の塩を使用した塩キャラメルソースの2層仕立て!
※オンラインショップでの販売はございません。



果実なくりーむパン いちご

期間 2023年6/17(土)~ 価格 350円(税込)

場所 八天堂直営店(本店、みはら神明の里店、ekie広島店)、
天空カフェ&ファクトリー、各催事

八天堂ファームの新ブランドが展開!ノウフクJAS認証を受けた農園のいちごを使ったジャムと、くちどけの良いクリームが入っています。※オンラインショップでの販売はございません。

今月のお客様の声



天空カフェパンセット到着しました。とても美味しくいただきました。自然のめぐみと、豊かな食材から作り手の気持ちが伝わりました。本当にありがとうございます。

八天堂では、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。

八天堂の福利厚生 働きやすい制度設計

【通勤の許可申請について】八天堂では、「自家用車」「自転車」「公共交通機関」「徒歩」の通勤手段が選べます。

対象者: 正社員、アルバイト・パート

自家用車通勤の場合

自宅から勤務地の距離が片道2km以上の場合、自家用車での通勤が可能となります。

※八天堂ビレッジ勤務の方は、自宅から勤務地の距離に関わらず、自家用車での通勤が可能です。

自転車通勤の場合

勤務地、距離に関わらず自転車での通勤が可能です。

公共交通機関通勤の場合

勤務地、距離に関わらず公共交通機関での通勤が可能です。

★通勤方法や住所、勤務地の変更が発生した際も、各自必ず申請をお願いしています。

