



八天堂 便り

Vol.87
2017年6月1日発行

2017
6月号

八天堂便り制作実行委員会：石井・金岡・千葉・早川・辻村・廣木・中山（亮）
編集長：宮川（沙）

社員スタッフの皆さんへ

いつも本当にお疲れ様です。いよいよ新たな期である創業84年、会社設立64期の始まりだ。前期、今期の2期が弊社にとって更にお客様に喜んで頂き、組織としてもステップアップ出来るかどうかの重要な期となる。

先ず前期を振り返ってみよう…
大きく掲げた海外シンガポール法人を立ち上げ、シンガポール直営店出店。そして、八天堂の本丸であるカフェリエを軌道に乗せる事だ。敢えて点数をつければ70点であり、まだまだお客様のためにやる課題は多くある。その一つ一つをしっかりと『お客様目線』課題解決にスピーディーに臨んでほしい。

会社方針説明会を毎年期のはじめに執り行う。会社主催で最も重要な会がこの会社方針説明会だ。何故ならこれからのビジョンと今期の具体的方針を社員スタッフとコミットメントする機会だからね。社員一人一人のコミットメント無しに目標の達成は有り得ない。極めて重要な会である事を再認識してほしい。
いいか！繰り返すが、ビジョンのもと、今期の方針を掲げ、皆んなで【コミットメント】した上で挑戦して行く。
【コミットメント】する事が『事を成せるか成せないか』を大きく左右する。
“何のために”という【経営理念・経営目的】は社員全員良く良く理解してくれているが…。それをどうやって成すかは【今期の方針】を理解しなければ結果させる事は出来ない。

シンガポール石岡CEOはじめ各事業責任者のもと、事業部ごとの方針を理解し、それを戦略戦術にしっかりと落とし込んだ上で、力を合わせ、挑戦とリベンジを繰り返し取り組んでほしい。

- 主たる事業計画をここに示す。
- 10月15日全国第1回スイーツパーガークランプリ開催 [八天堂カフェリエ周辺]
 - 全国47都道府県スイーツパーガークランプリ事業スタート
 - EC事業拡大
 - 新商品のビジネスモデルプロジェクトのスタート
 - こだわりの卸 本格展開
 - カフェリエのQSCの向上とイノベーション
 - 工場見学の見学イノベーション
 - 特にシンガポールを中心に香港、オーストラリアの本格展開

海外採用の社員も一人、また一人と増えて来た。良き人柄の社員も一人、また一人と増えてきた。八天堂は常にベンチャー企業であり続ける。いろんな人生の生き方があるが、八天堂は、志のもと多くの夢を抱いて世のため人のために挑戦して行く会社であり人の集団だ。何故なら、『より良き未来へとパトンを繋げて行くために』。

私もカープファンの一人であるが…
昨年優勝でき、現在のチーム力があるのも黒田と新井が戻ってきた要因は大きい。結果成績もそうだが、プロとしての誇りを、後ろ姿を通し選手達に魅せてくれた事が大きく寄与している。何時も言っている『なんのために』と『不撓不屈の心』だ。

今月も身体にはくれぐれも気をつけてよろしくお祈りします！ありがとうございます！

株式会社八天堂 代表取締役 森光孝雅

森光社長からの
メッセージ



今月の一言

『事象×考え方×受け止め方』より良く！

私が社員の皆さんに何時も語る言葉だ。

日々好む好まざるに関わらず、様々な事が身の周りに降り掛かる。

「〜」で貴方に聞きたい！？
「どうせ一日、同じ仕事をやるなら楽しくやりたいよな！？」

「結果的により良くなりたいうな〜？」

不条理な事はとても及ばないが：大概の事は起こるべくして起きている事が多い。

ならば其処に意味を見出し他責にする事なく必然と受け止めれば、自ずと答えは出るね。

そう、考え方・受け止め方を変えるだけで「〜」より良くなる！
『どうせやるなら楽しくやる〜』

八天堂社員
100名に聞いた！

あなたの好きな くりむパン7ツキツグ!!



八天堂社員 100名に「あなたの好きなくりむパン」をアンケート調査致しました！
市場ランキング1位はカスタードですが、社員ランキングではあのくりむパンが首位に…！！！！
毎日くりむパンを作っている、くりむパンを知り尽くした社員たちだからその人気の理由を公表しちゃいます！！

第1位	抹茶	得票率 34.2%	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶の風味が好き ・甘すぎず苦すぎないクリームと抹茶のハーモニーが味わえる ・八天堂のクリームと抹茶の相性の良さが抹茶好きの八天堂社員の心をつかんだようです！
第2位	生クリーム	得票率 23.7%	<ul style="list-style-type: none"> ・クリームがふわふわして一番ケーキっぽい味わい ・クリームの口どけが軽くて甘さが丁度よい ・口どけの良さが最も強調され、スイーツ感の強いところが人気の理由のようですね！
第3位	チョコレート	得票率 19.7%	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコレートの味がしっかりしているのに甘すぎずまろやかな食感 ・チョコのパンチが効いていながらクリームの邪魔をしていないバランスが評価されているようです！
第4位	カスタード	得票率 17.1%	<ul style="list-style-type: none"> ・カスタードと生クリームの絶妙なバランス ・飽きの来ない定番の味だから安心・安定の味として親しまれているようです！
第5位	小倉	得票率 5.3%	<ul style="list-style-type: none"> ・食感がよく食べ応えがある ・甘さ控えめなところ ・餡子が入っていることで、他の味よりもボリュームが出る、というのが小倉好きに好まれています！

八天堂社員 オススメの食べ方

- ①電子レンジで10秒ほど温めて食べるとより一層とろける
- ②プレミアムフローズンくりむパンを半解凍でシャーベットのよう食べる
- ③ザツハトルテにする
- ④断面にジャムやチョコレートソースをかける
- ⑤コーヒーにディップして食べる
- ⑥ヨーグルトにつけて食べる
- ⑦フレンチトーストにする。



様々な食べ方の可能性広がる美味しいくりむパン！
この特集を読んで下さった読者の皆様も、是非くりむパンの美味しい食べ方や、いつも買う味とは異なる味に、新たな発見をして楽しんで下さい！！
編集：辻村

新商品のご紹介!

日本酒ケーキ

インターネット販売

たっぷりの日本酒がふくまれた生地は、今にも溶けそうなほど柔らかい。口を含めば、じゅわぁと広がる、オトナの甘みと苦みに酔いしれて。広島が生んだ、“本格”お酒スイーツです。

広島銘酒「酔心」とのコラボレーションで生まれた“本格”お酒スイーツ。ケーキ生地日本酒を浸すことで、素材の味を失わずに存分に楽しめます。プレゼントにも好まれる、お酒好きにはたまらない一品。

●日本酒ケーキ×3 (4500円) ※送料消費税別
●プレミアムフロズン(くりむパン日本酒ケーキ結合)
【商品内容】くりむパンカスタード×4、生クリーム・抹茶・小倉・チョコレート×各1、日本酒ケーキ×1 (3500円)
●日本酒ケーキバラエティセット
【商品内容】くりむパンカスタード×4、フレンチトースト×4、日本酒ケーキ×1 (4500円)



編集: 廣木

ふわっ。とろっ。 あまおうかき氷

ハウステンボス店

夏季限定!口の中でとろけるふわっふわっのかき氷です。その上には、ソフトクリーム、さらにあまおうのジャムがふんだんにかかっています。見た目もかわいく、ペロッとお召し上がりになることが出来るふわとろかき氷はハウステンボス店限定商品です。



編集: 中山(亮)

シンガポール限定 メロンパン

シンガポール店

シンガポールカフェに新商品“メロンパン”が登場しました!パンにかかったサクサクの生地にはアーモンドダイスとパールシュガーをトッピング。もちろん中には自家製のオリジナルカスタードが入っています!

「The melon cream puff here is soooooo good!!!!」



「Crispy and Creamy♡」

編集: 千葉

昼食懇親会

社内の行事紹介

昼食懇親会とは!?

「段取り力」「時間意識」「コミュニケーション」「継続力を身に付ける」これを目的とし、週に1日、社員で時間を合わせ昼食を食べています。今回の懇親会で15回目の開催です。お昼ご飯を他部署の人と食べ、ほっこりしながら気遣いや情報を共有する学びの場にもなっています。八天堂において懇親会は最大の仕事の場と言われるほど大事にしている時間であり、ひとりひとりの参画意識を高め主体性を持って運営できるよう会はスタートしました!!



編集: 早川

○社員 岩田さんから一言○
限られた時間の中で準備・片付けをするため「段取り力」「時間意識」が徐々についてきているなと感じます!
普段お話できない他部署のメンバーとコミュニケーションをとることができ毎週のお昼ご飯が楽しみです!!



カフェリエ 体験工房 【パンづくり体験 目指せ!達人コース】



取得に合わせて、賞状やトロフィーなどをお渡しします!

パンづくりの達人を目指すコースが始まりました!コースはブロンズ→シルバー→ゴールド→プラチナの4つにレベルが分かれています。各ステージの3つの課題をクリアしてレベルアップしていきましょう!
全てクリアすると八天堂認定のパン職人に!!



目指せ!達人コース取得希望・詳細などは、気軽にスタッフ、またはカフェリエ (TEL:0848-86-8622) までご連絡下さい!

編集: 金岡



くりむパンが出来るまで ①

「手作り 手包み お手渡し」をモットーに八天堂のくりむパンがどうやって作られてお客様までお届けしているのかをご紹介します!

スタッフの愛情もたっぷり!

①ミキサー

まず、ミキサーという機械に材料を入れ、混ぜ合わせていきます!ここに、ふわふわなパン生地のヒミツがたくさんつまっています!



②大分割

ミキサーで混ぜ合わせた生地は、とても大きいので、顔の大きさにカットしていきます。少ない回数で、規定の重さに切り分けるのが、パン生地を傷めないコツです!



③ディバイダー

カットした生地を、今度はディバイダーという機械を使って、くりむパン1個分の大きさに丸めていきます。



こんなに大きいんです!

④発酵

くりむパン1個分の大きさに丸めた生地を、鉄板の上に並べ、ホイロという部屋の中で、発酵させていきます。生地に含まれた酵母の働きによって、美味しさがぎゅーっとつまったパンになります!



ちっちゃくて可愛いでしょ? (*´▽`*)

⑤焼成

発酵が終わった生地を、焼いていきます!発酵後の生地はデリケートなので、優しく窯の中に入れていきます。しかし!1時間に約5000個というペースで、次から次へとパンが焼きあがるので、スピード勝負でもあります!



こんなに膨らみます!ぶにぶに~(´▽`*)



うまく焼けたかな? ((o(∩)ω(∩)))

焼いた後のパンはどうなるのかな?

来月号に続く!

編集: 廣木