

八天堂 便り

Vol.87

2017 6月号

か

0

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。

先ず前期を振り返えってみよう…

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『お客様目線で』課題解決にスピーディーに

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。社員一人一人と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実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もらいたい。

主たる事業計画をここに示す。

- ●10月15日全国第1回スイーツバーガーグランプリ開催
- 〔八天堂カフェリエ周辺〕
- ●全国47都道府県スイーツバーガーアライアンス事業スタート
- ●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、『より良き未来へとバ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 く寄与してる。何時も言ってる『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願いします!ありがとう!

株式会社八天堂 代表取纬役 森光孝雅

は出るね。 は出るね。 日々好む好まざい に降り掛かる。 に降り掛かる。 『事象×考え方: 結果的に-くなれる 今月 えるだけでう、考え方 理 **吐な事は起これな事は起これな事はとても及** 0) 、自ずと答え 野なく必然と きるに関わ 喜 及ば

八天堂社員 100名に聞いた!



八天堂社員 100 名に「あなたの好きなくりーむパン」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一むパンが首位に…!!! 毎日くり一むパンを作っている、くり一むパンを知り尽くした社員たちだからこその人気の理由を公表しちゃいます!!







得票率 34.2%

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!



















クリームがふわふわして 一番ケーキっぽい味わい

抹茶の風味が好き

- 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!
- ・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!
- ・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!
- 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ーむパンを 半解凍でシャーベットのように食べる

③ザッハトルテにする

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。



様ざまな食べ方の可能性広がる美味しいくり一むパン! この特集を読んで下さった読者の皆様も、是非くり一むパンの 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。口に含 めば、じゅわぁっと広がる、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「醉心」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 キ生地に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

●日本酒ケーキ×3 (4500円) ※送料消費税別
●プレミアムフローズンくりーむパン日本酒ケーキ詰合せ
[商品内容] くりーむパンカスタード×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)
●日本酒ケーキパラエティセット
[商品内容] くりーむパンカスタード×4、フレンチトースト×4、日本酒ケーキ×1 (4500円)

たまらない一品。



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。 見ためもかわいく、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 sooooooo good!!!!!



Crispy and Creamy \heartsuit

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

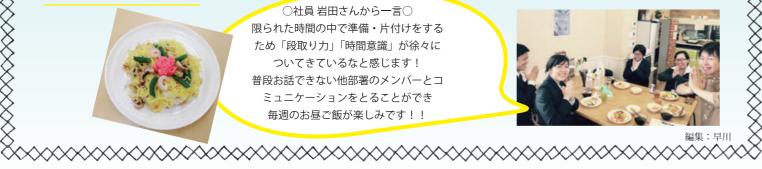
を目的とし、週に1日、社員で時間を合わせ昼食を食べています。 今回の懇親会で15回目の開催です。お昼ご飯を他部署の人と食べ、ほっこ

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!!



○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!!



編集:早川





編集:金岡

くり一むパンが出来るまで



「手作り 手包み お手渡し」をモットーにハ天堂のくりー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ご紹介します!

(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、顔の大きさ程に 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

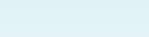
カットした生地を、今度はディバイダーという機械を使って、 くり一むパン1個分の大きさに丸めていきます。

4発酵

⑤焼成

くり一むパン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!

こんなに膨らむんです ぷにぷに~(´○`



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!



焼いた後のパンはどうなるのかな?

来月号に続く

