



2023年5月24日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

【創業90周年】記念サイトを公開

～昭和8年（1933年）広島県三原市港町に創業、今年90周年～

株式会社八天堂（本社：広島県三原市、代表取締役：森光孝雅）は、今年6月に創業90周年を迎えます。周年を記念したサイトを公開いたしました。URL: <https://hattendo.jp/90th/>
アニバーサリーイヤーとして、お客様へのメッセージ、お品（新商品）や各種企画（イベント）などをサイトに掲載してまいります。



■90周年テーマ「食のイノベーションで“おいしい”のもっと先へ」

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
これまでご愛顧いただいた感謝の気持ちを元に、たゆまぬ進化・挑戦で100周年に向けて成長・発展することを目指します。

「くりむパン」をはじめとした『スイーツパン』という確固たるジャンルとお品づくりを通じて、八天堂は次に何をしてくれるのだろうと期待していただける、食のイノベーションを手段として目的である人づくりに向かい、お客様・地域、そして未来から必要とされるお品・人・会社として成長してまいります。



■90周年記念ロゴ

進化・挑戦を意図する「Go」と数字の「90」を掛け合わせました。

「柔らかさ」「クリーム感」「スイーツ」を書体で表現、ゴールドに近い色味で優しくもあり華々しさとポジティブな印象で成長をイメージしています。



本件に関する報道各位からのお問合せ

株式会社八天堂 広報ブランディング室 / 担当：藤井・伊藤

TEL:0848-86-8611 FAX:0848-86-8633 MAIL:pr@hattendo.jp

■八天堂の歴史：URL <https://hattendo.jp/90th/history/>

株式会社八天堂は昭和 8 年に和菓子屋として創業しました。長い歴史のなかで、和菓子屋、和洋菓子屋、パン屋と時代に応じて業態を変え、現在は「くりーむパン」をはじめ様々なお品を全国へお届けしております。

- ・ 1933 年：昭和 8 年 広島県三原市港町に和菓子店 「森光八天堂」 を開業
- ・ 1953 年：会社設立
- ・ 1975 年：二代目森光義文が洋菓子を取り入れ、屋号を「ラ・セーヌ八天堂」と改名
- ・ 1991 年：三代目（現代表）森光孝雅が三原市宮浦に焼き立てパン店「たかちゃんのぱん屋」を開店
- ・ 2002 年：経営危機に直面、天然酵母、無添加のこだわった袋詰めパンの卸へ業態転換
- ・ 2007 年：外部環境の変化に伴い、100 種類のパンから「選択」と「集中」で一品集中に向け商品開発
- ・ 2008 年：「パン」と「くちどけ」を掛け合わせたお品として“冷やして食べる「くりーむパン」”が完成
- ・ 2009 年：屋号を「八天堂」に統一、東京へ初出店(北区東十条商店街-五反田駅-埼玉県大宮駅-品川駅で販売)
- ・ 2011 年：ISO9001 認証を取得（専門店向けのぱんと生菓子の開発及びスイーツぱんの製造及び生菓子の製造）
- ・ 2013 年：「くりーむパン」の製造拠点を移し「広島みはら臨空工場」を広島空港そばに竣工
- ・ 2015 年：Hattendo Singapore Pte Ltd 設立（シンガポールに初の海外法人）
- ・ 2016 年：工場隣接地に事業所内保育園「りんくう保育園」を新設、「八天堂カフェリエ」を開店、体験型食のテーマパーク「八天堂ビレッジ」を開設
- ・ 2017 年：海外 1 号店をシンガポールへ出店、直営店「八天堂カフェ」をオープン
2017 年に香港、2019 年にカナダにライセンス事業で店舗オープン
：社会福祉法人との共同企画でくりーむパンの第二製造拠点「八天堂きさらづ工場」 竣工
- ・ 2018 年：JFS-B の適合証明取得(※ハザード制御 (HACCP)、食品安全マネジメント (FSM)、適正製造規範 (GMP))で構成された食品マネジメント認証
- ・ 2019 年：株式会社 Hattendo International を設立（海外事業を創出）
- ・ 2020 年：八天堂ビレッジ内に「空の駅 オーチャード（運営：地域連携 DMO 株式会社空・道・港）」、「天空カフェ & ファクトリー」開店、大福製造ラインを新設
- ・ 2022 年：八天堂ビレッジ「八天堂カフェリエ」内にバームクーヘン工房を新設
：「商工農福連携」のビジネスモデルの確立を目指す新会社「株式会社八天堂ファーム」を設立
- ・ 2023 年：八天堂きさらづ工場に隣接した敷地内に「八天堂カフェリエきさらづ」を開店

■八天堂の名前の由来

初代 森光香は店舗の名前を考える際に、“昔から地元であり親しまれているお堂「八天堂」のように、自身の和菓子屋も地元から親しまれ、愛されるお店にしたい” そんな想いから地元の人たちに相談をし、どなたも快く賛成してくださり「八天堂」を名乗ることになりました。



■くりーむパンの誕生 「パン」と「くちどけ」を掛け合わせ「パン・スイーツ・手土産」がコンセプト

「くりーむパン」は、幾度にわたる試作を重ねながら 1 年半の月日を有して完成しました。カスタードに生クリームを混ぜることで、「くちどけ」を表現できますが、当時、クリームパンはクリームをパンに包み込んで焼き上げる製法が主流でした。しかし、生クリームは熱耐性がないためパンに入れて焼き上げることはできませんし、冷蔵庫に入れなければならないと冷やすとパンは固くなってしまいます。ここで過去の和洋菓子店時代の経験が活かされます。和洋菓子店時代、シュークリームやショートケーキが人気でした。ケーキのスポンジをイメージした配合でパンを作り、シュークリームのように後からパンにクリームを入れると、冷蔵庫で冷やしてもしっとり柔らかいクリームパンができたのです。名称からも「とろけるふんわり感」「しっとり感」「優しさや温かみ」が伝わりやすいように、クリームを平仮名に「くりーむパン」と命名しました。

