2024 年 12 月 25 日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

「八天堂 そごう横浜店」12 月 27 日(金)リニューアルオープン
【新スタイルのくりーむパン】を新発売！オープン記念プレゼント企画も

～和菓子・洋菓子・パンと歴史を紡ぎ誕生「横濱レンガくりーむパン」などを目にも楽しいショーケース販売～

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、「八天堂 そごう横浜店（所在地：神奈川県横浜市西区)」を 2024 年 12 月 27 日（金）よりリニューアルオープンします。八天堂の代名詞の“くりーむパン”から発展した新たな美味しさをお届けし、まるでケーキショップのように様々なスイーツパンを選んで購入いただける店舗として装いも新たに生まれ変わります。

八天堂は 1933 年（昭和 8 年）に「甘いもので少しでも周りの人たちを元気づけたい」と和菓子屋として創業し、和洋菓子屋、パン屋と歴史を重ね、2008 年に一品集中で代名詞となる“くりーむパン”が誕生しました。創業時の想いは変わらずに、時代に応じて進化し培った技術を基に今回の新商品を開発しました。

横浜の街並みに着想を得て、デニッシュ生地に八天堂の代名詞とも言えるカスタードクリームを入れた「横濱レンガくりーむパン」や、ふんわり柔らかな生地の中にカスタードクリームを入れたまるでシフォンケーキのような食感の「ふわとろくりーむパン」、オリーブオイルで揚げ焼きにしたドーナツ生地に、北海道産小豆を使用した小倉クリームを入れ、風味豊かなきな粉をたっぷりとまぶした「くりーむあんドーナツきなこ」他、全 7 種の新スタイルのくりーむパンをラインアップします。

リニューアルオープン記念として、12 月 27 日（金）から 3,000 円（税込）以上お買い上げでオリジナルタンブラーを 1 個（数量限定・無くなり次第終了)、12 月 27 日（金）～29 日（日）に 1,000 円（税込）以上お買い上げで次回ご来店時にご利用いただける 300 円クーポン 1 枚をプレゼントいたします。

「横濱レンガくりーむパン カスタード」（イメージ）

「新商品 各種」（イメージ）

八天堂 そごう横浜店 リニューアルオープン概要

住　　所：〒220-8510 神奈川県横浜市西区高島 2 丁目 18－1 そごう横浜店 地下 2 階
オープン：2024 年 12 月 27 日（金）より
営業時間：10:00-20:00（店休日：そごう横浜店に準ずる）

■リニューアルオープン記念プレゼント企画をご用意しています。

①12 月 27 日(金)から 3,000 円（税込）以上お買い上げでオリジナルタンブラー1 個（数量限定・無くなり次第終了）

②12 月 27 日(金)～29 日(日)に 1,000 円（税込）以上お買い上げで次回ご来店時にご利用いただける 300 円クーポン 1 枚

＜お客様からのお問合せ＞　お客様相談室　TEL: 0120-52-7152 (平日 9:00-17:00)

商品紹介

■横濱レンガくりーむパン　カスタード（横浜限定）

価格：1 個 200 円（税込）/ 5 個セット　1,000 円（税込）

横浜の街並みをイメージしたレンガ風のくりーむパン。
パン生地はくちどけのよいデニッシュ生地を採用し、中には八天堂の代名詞とも言える「カスタードクリーム」を入れました。（冷蔵商品です）

「横濱レンガくりーむパン　カスタード」（イメージ）

■横濱レンガくりーむパン　レーズンバター（横浜限定）

価格：6 個セット　1,200 円（税込）

横浜の街並みをイメージしたレンガ風のくりーむパン。
パン生地はくちどけのよいデニッシュ生地を採用し、中にはレーズンバタークリームを入れました。（常温商品です）

「横濱レンガくりーむパン　レーズンバター」（イメージ）

■ふわとろくりーむパン　カスタード

価格：1 個 330 円（税込）

ふんわり柔らかな生地の中に八天堂の代名詞「カスタードクリーム」を入れました。まるでシフォンケーキのようにふわふわでとろける食感のくりーむパンです。（冷蔵商品です）

「ふわとろくりーむパン　カスタード」（イメージ）

■くりーむあんドーナツ　きなこ

価格：1 個 220 円（税込）

一般的なドーナツとは異なり、八天堂独自の開発技術を生かし、ドーナツ生地をオリーブオイルで揚げ焼きにしています。中には北海道産小豆を使用した小倉クリームを入れ、風味豊かなきな粉をたっぷりとまぶしました。（冷蔵商品です）

「くりーむあんドーナツ　きなこ」（イメージ）

■クリームあんサンド

価格：1 個 420 円（税込）

ふんわり柔らかな生地の中にたっぷりの生クリームと北海道産小豆を使用したあんこをサンド。生クリームにはカスタードをブレンドしコクを感じられる味わいに仕上げました。（冷蔵商品です）

「クリームあんサンド」（イメージ）

■くりーむパンフレンチトースト

価格：1 個 260 円（税込）

くりーむパンをアレンジした、八天堂のカフェやオンラインショップで人気のお品です。カリっとキャラメリゼした生地と、とろけるクリームがマッチした逸品です。（冷蔵商品です）
※サイズはカフェ、オンラインショップとは異なります

「くりーむパンフレンチトースト」（イメージ）

■くりーむパン　ザ・クラシック　八天堂

価格：1 個 320 円（税込）

2008 年に誕生したくりーむパンは当初手包みの販売から始まりました。
しっとりとろけるような食感は“くりーむパン”原点の味わいです。
（冷蔵商品です）

「くりーむパン　ザ クラシック　八天堂」（イメージ）

株式会社八天堂について

株式会社八天堂は昭和 8 年（1933 年）広島県三原市にて和菓子屋として創業、昨年 2023 年に 90 周年を迎えました。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、現在は冷やして食べる「くりーむパン」をはじめとした、様々な商品を開発・製造し、全国へお届けしております。
八天堂は「パン」と「スイーツ」が融合した「スイーツパン」で、
お客様の笑顔・働くことで輝く人・より豊かな社会を創造・貢献することを目指します。
八天堂の歴史：https://hattendo.co.jp/90th/history/

「初代店舗 森光八天堂」

「和洋菓子屋 ラ・セーヌ八天堂」

「パン屋 たかちゃんのぱん屋」

■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、“昔から地元に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 2008 年に完成しました。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ず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きてきます。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。

◆八天堂公式
HP：https://hattendo.jp/
X（旧 Twitter）：https://twitter.com/HattendoINC
Instagram：https://www.instagram.com/hattendo_official/
TikTok：https://www.tiktok.com/@hattendo.jp
LINE：https://lin.ee/ibKOFPL
YouTube : https://youtube.com/@hattendo_official
※上記内容はリリース時点の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

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