

中国地域ニュービジネス優秀賞

表彰事業

100種類におよぶパンの製造・販売からクリームパンの製造・販売へ特化

株式会社 八天堂

代表取締役 もりみつ たかまさ
森光 孝雅



受賞理由

100種類のパンを製造していたが、同業他社と商品力で差がなくこのままでは経営が厳しくなると感じていた。中小企業であるため、限られた経営資源を集中させる必要を感じていたが、種類を大胆に絞り込む方針は社内、家族ともに大反対であった。こうした中で商品開発に取り組み、試作で一番反応の良かったクリームパンに絞り込んだ。当初は他の有名店の商品と差がなかったが、シュークリームを製造してきた経験を生かし、カスタードクリームに生クリームを使い、火を通さないことにより口当たりの良いデザートのような「くりむパン」が完成した。商品は1点集中、販売も1点集中東京でヒットさせ、それから他地域展開を図る戦略が成功した。商品は三原で手作りされ、空輸で東京などに送られ、冷蔵で売り切れ御免の販売である。1個200円と高いがスイーツ感覚が受けており、80%がおみやげとして購入されている。現在3万個/日の生産であるが、早い時間での売り切れが続いている。売り上げは急増している。

(ポイント)・資源に限りのある中小企業が「選択と集中」でヒット商品を生んだ事例

- ・商品は1点集中、販売も1点集中東京でヒットさせ、それから他地域展開を図る戦略が成功。販売は関東7、関西2、広島1。
- ・要冷蔵商品で売り切れ御免の販売戦略。
- ・おみやげが80%、購買平均800円。
- ・今後「スイーツパン」という新ジャンルを開拓する方針

事業概要

昭和8年に和菓子屋として設立。以後、菓子パン、洋菓子、和菓子を製造。これまでも話題になるようなパンを作ってきたが息の長い商品は育たず、100種類に及ぶパンを製造するようになっていた。「選択と集中」発想により商品を絞り込み、多くの試行を経て「くりむパン」というヒット商品を生み出すことに成功した。口あたりの良さを生かすためカスタードクリームには火を通しておらず、冷蔵が必要であるがこの新鮮感覚が消費者に受けている。将来、「スイーツパン」という新ジャンルを打ち立てたいとしている。

会社所在地	〒723-0017 広島県三原市港町1丁目5番20号		
T E L	0848-67-1077	U R L	http://www.hattendo.jp
会社設立	昭和28年6月(創業昭和8年)	従業員数	37名(平成23年5月14日現在)
資本金	10百万円	売上高	781百万円(平成22年5月期)



『目指せくりーむパンで金メダル』

八天堂は、昭和8年に森光香が和菓子屋として広島は三原に興したお店です。

昭和8年は、アメリカに端を発した大恐慌が始まった年で、暮らしが苦しくなっていく中、「甘くておいしい和菓子を通じて、少しでも周りの人たちを元気づけたい」という想いでお店を開いたようです。

三代目となる孝雅は、初代の「和」と二代目の「洋」を融合した、新しい八天堂を作っています。

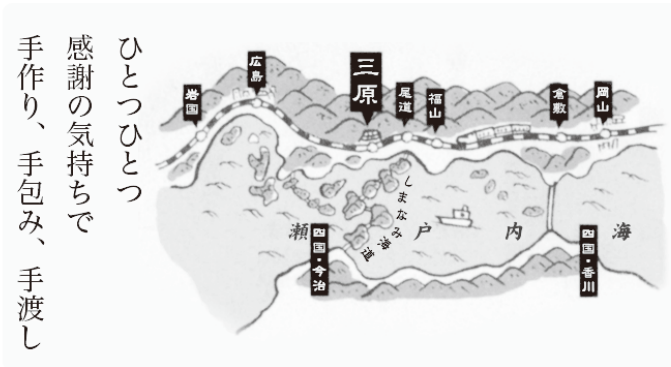
神戸のフロインドリーブというドイツパンの名店で4年半の修業をしてきた孝雅は、八天堂を継いでから、広島県内で10店舗を数えるまでのパン屋にまで成長させていただきましたが、次第に「良いパンを」という思いから、「次に売れるパンを」と考えるようになり、いつしか商品点数は100点を超えるまでになっていました。

八天堂が八天堂である理由を見失っていた孝雅は、「お客様の笑顔のため」、「関わっていただける人たちの笑顔のため」という原点に立ち戻ることで、広げた店舗と100種類におよぶパンに分散させてしまった八天堂の想いをひと品に集中し、改めて八天堂が八天堂である理由を感じていただける「お品」を創らせていただくことにいたしました。

一つ一つの「お品」を徹底的に考え抜き、丁寧にお創りする。それが今の八天堂です。

なかなか十分な数をお届けすることはできないかもしれませんが、お手に取っていただいたお客様には、必ずお喜び頂けるよう、皆で精いっぱい心をこめてお創りしています。

孝雅は今、八天堂が創らせていただく「お品」と関わっていただけるすべての人に、「おいしい」と「うれしい」を「安心・安全」とともにお届けすることを使命と考えています。



ひとつひとつ
感謝の気持ちで
手作り、手包み、手渡し



手包み名人によるくりーむパンの袋詰め作業。
ひとつひとつ、やさしく心を込めて包みます。



ふんわりとろりん、口どけの良さとレア感覚。

長年の経験から生み出された独自の製法(森光孝雅が開発した、パン生地とクリームをしっとり馴染ませる新工法)により、しっとり・なめらか、今までになかった新食感の和製スイーツパンが誕生しました。

八天堂のくりーむパンは厳選された、こだわりの食材を使った安心安全仕上げ。ひとつひとつ心を込めて、手で作り、手で包む。これが八天堂の基本です。

懐かしい昭和が残る港町、城下町三原からお届けします。