
KIEE BIATT
有限会社 クリーブラッツ

幸せも販売できるパン屋さん

クリーブラッツとはドイツ語で「クローバー」を意味します。
花言葉は「幸運」。
1995年（平成7年）9月。クリーブラッツは福岡県小郡市の小さなお店から始まりました。
「パンで一生懸命に生きる」と決意したお店で、日々、お客様の喜ぶ顔を思い描きながら、手間を惜しまずパンを作り続けてきました。
「人とのかかわり」を大切にして、苦難の時代も「絶対に乗り越える」という強い精神を持ち続けてきました。

クリーブラッツが目指すものはご来店いただけるお客様に「幸せ」を感じてもらえるお店です。
今日もお客様に「幸せ」も販売できるパン屋さんを目指して歩んでいきます。



沿革 History

1995 平成7年9月	福岡県小郡市に「パン工房 クリーブラッツ」を創業
1998 平成10年	「クリーブラッツ柳川店」オープン
2001 平成13年1月	有限会社として法人化
2005 平成17年	「クリーブラッツ柳川店」閉店
2006 平成18年9月	佐賀県鳥栖市に「石窯パン工房 クリーブラッツ 弥生が丘店」オープン
2009 平成21年2月	福岡県大野城市に「石窯パン工房 クリーブラッツ 若草店」オープン
2015 平成27年2月	福岡県糟屋郡新宮町に「石窯パン工房 クリーブラッツ 新宮店」オープン
2022 令和4年10月	ヤマサキホールディングスグループに加わる













代表取締役社長 井手良一（いでよしかず）

・社長は「人を好きになる、そして人を裏切らない」を貫く人です。
・社長は自分の考え方や生き方に大きな変化をもたらすような衝撃を受けると、「追いついてみよう」と諦めずに行動する人です。そして、その結果を人に発信できる人です。
・社長はお客様を大切に、スタッフを大事にする人です。
それはクリーブラッツのスタッフにも根付いています。



KIEE BIATT

企業理念
Philosophy

心

私たちは「パン」を通して、
「お客様に喜んでいただけるお店づくり」
をモットーに社会に貢献していきます。

技

〔製造〕上質なパンづくりを目指して、
常に研究開発に励みます。
〔販売〕やすらぎと感動のある空間を目指して、
心のこもった売り場づくりに努めます。

体

全力で仕事に専念し、安心・安全で
清潔な職場作りをしていきます。

感謝

お客様・関係各社・家族・仲間への
感謝の気持ちを忘れません。



KIEE BIATT

蔵出しめんたいフィセル

こだわりのフランスパンに自家製の
めんたいバターをたっぷり塗って
自慢の石窯でカリッと焼いた
人気のめんたいフィセルです。





手作業でめんたいバターを塗っています

ど根性メロンパン

構想３年、クリーブラッツ定番の人気商品です。
外はカリッと中はふんわり食感の
どこか懐かしいメロンパンです。



開発裏話

弥生が丘店オープンに向けて商品開発をしていた平成17年、当時アスファルトやコンクリートから野菜などが生える「ど根性〇〇」が話題になっていました。クリーブラッツも根強く踏ん張れますようにと願いを込めて「ど根性メロンパン」と名付けました。

牛肉ゴロゴロカレーパン

角切り牛肉とオリジナルのスパイスを使って、
長時間たん念に煮込んだ自慢の自家製カレー
フィリングを包んだカレーパンです。





銅鍋を使ってじっくり煮込みます
一回でカレーパン 700 ～ 800 個分のフィリングが作れます

クリーブラッツの塩パン

中はふわっと！外はパリッと！国産のフレッシュバターとドイツ産の岩塩を使った
大人気の塩パンです。





丁寧に生地にバターに巻いていきます

令和２年４月入社

製造社員



面台を回すこと、全体の生地管理、発注をしています。お客様に楽しんでもらえるよう、毎月季節の商品や新作を出しています。「エビのトマトクリーム」というパンを考案しました。私が家でよく作っているパスタのレシピをアレンジした商品です。



メッセージ

パンを作る、食べるのが好きな方にピッタリの仕事です。仕事は先輩達が優しく教えてくれます。新人さんでも気軽に新商品を提案したり、意見を出し合ったり、平均年齢も若く、明るい職場です。

令和４年４月入社

販売社員



販売でレジ接客、品出し、レジ締め、発注などをしています。製造スタッフが作ったパンを、販売スタッフの私たちがお客様に丁寧に袋詰めして提供しています。お客様一人一人の声や笑顔がやりがいに繋がっています。



メッセージ

クリーブラッツでは、常に焼き立てのパンを提供することを大切にしています。パンのバリエーションが豊かで味が美味しい所や、製造スタッフと販売スタッフ関係なく仲が良いところが魅力です。

令和５年４月入社

製造社員



窯をしています。試作を作って先輩たちに試食してもらい、評価が良かったら商品として販売させてもらえます。自分が考案した商品が売れていると、また美味しいパンをつくろうと頑張れます。

メッセージ



入社してから、パンについての知識を丁寧に一から教えてもらいました。土日はたくさんのお客様が来店されるのでとても忙しいですが、１日を通してすごく達成感を感じられています。

KIEE BIATT

製造 Baker



焼きたて 揚げたて 作りたて

仕込み

毎日約 20 種類の生地をこねています。
その日の気温、湿度によって仕込む水温も変わってきます。





成形

生地をパンの形に整えます。主に「丸める・包む・長く伸ばす・平面に伸ばす」といった作業です。プラス・マイナス 1g を基準にすべての具材（フィリング）を量って、味にブレが無いようにしています。





サンドイッチ

フレッシュな野菜をたっぷり使ったサンドイッチや、小さなお子様でも食べやすいサンドイッチ、ハード系のサンドイッチなど、約 20 種類の商品を作っています。






KIEE BIATT



お腹も心も満足していただける

製造 Baker

窯

生地によって温度、焼き時間が違います。焼き立てをお客様に提供できるように
温度、時間を見極め焼き上げています。





調理加工

カレー、あんこ、カスタードクリーム、芋のあんこなどをすべて自家製で作っています。
カレーパンは揚げたてを食べていただけるよう平日は 600 ～ 700 個揚げています。
季節ごとに旬のフルーツをふんだんに使ったデニッシュを作っています。











KIEE BIATT

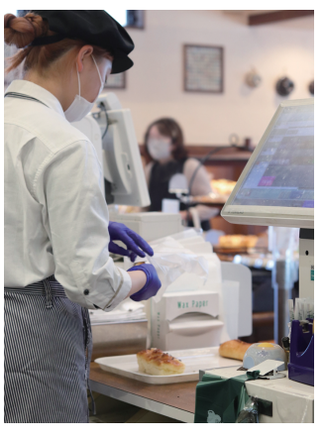


販売 Seller

お腹も心も 満足していただける

レジ

自動レジでのお会計と、商品の袋詰めを行います。
正確さはもちろん、丁寧で素早い作業が求められます。


品出し

焼き立てを食べていただけるよう、窯から焼き上がった商品を素早く出していきます。
お客様が選びやすいような陳列を心掛けています。





店内業務

食パンのスライス、トング・トレーの
洗浄、電話対応などの業務を行います。




ディスプレイ

季節やイベントに応じて年に
７回店内の飾りつけをしています。



焼き菓子

約１５種類の焼き菓子を
毎週手作りで作っています。
ギフトにも喜ばれます。



KIEE BIATT

Ogori
小郡店



所在地　福岡県小郡市祇園 1-10-17
TEL　0942-72-6136
営業時間　07：00〜19：00
定休日　毎週月曜日
（祝日の場合も休み）

Yayoi
弥生が丘店



所在地　佐賀県鳥栖市弥生が丘 5-14
TEL　0942-83-0991
営業時間　07：00〜19：00
定休日　毎週月曜日
（祝日の場合も休み）

Wakakusa
若草店



所在地　福岡県大野城市若草 3-5-13
TEL　092-595-7711
営業時間　07：00〜18：00
定休日　毎週月曜日
（祝日の場合も休み）

Shingu
新宮店



所在地　福岡県糟屋郡新宮町中央駅前 1-1-20
TEL　092-692-2933
営業時間　07：00〜18：00
定休日　毎週月曜日・木曜日
（祝日の場合も休み）

KIEE BIATT

福利厚生
Employee Benefits

「人」を大事にするクリーブラッツでは、社員旅行、研修、親睦会を通して
全スタッフの交流を積極的に行えるようにしています。

社員旅行





研修



親睦会







イベント







KIEE BIATT

会社概要
Company

会社名　：有限会社 クリーブラッツ

代表取締役　：井手 良一

創業　：1995 年（平成 7 年）9 月

資本金　：300 万円

従業員　：130 人

所在地　：〒838-0144 福岡県小郡市祇園 1-10-17

電話番号　：0942-72-6136











KIEE BIATT












KIEE BIATT




KIEE BIATT
有限会社 クリーブラッツ

