



第45期（株）まるは 経営方針発表会 7月10日（火）16:00～南知多町総合体育館にて



45期が始まりました。やはり初めが肝心です。今期の方針をしつかり把握し目的や目標を持ちましょう。今期は「自分らしくまるはらしさを主体的に実践し、まるはつびーを拡げます！」が経営方針テーマです。

まるはらしさを、自分らしく主体的に実践できる共育や環境を強化し、まるはに関わる皆様に幸せを提供する一年とします。改めて地域を代表する食堂としての自覚をもち、本物にこだわり、エビフライや活魚料理のクオリティーに磨きをかけ、地域やSNS等の評価を向上させます。

私の歩んできた道～株式会社まるは 女将 坂野勝子～<第1話>



株式会社まるは
坂野 豊和 社長

まるは新聞の発刊おめでとうございます。一人でも多くの皆様にまるは食堂を知っています。又末長く愛される食堂の窓口となることを願っています。ご覧いただいた皆様のお声を店のフロントでお待ちしていますので、どうかよろしくお付き合ってください。

まずは自己紹介から。私は昭和26年6月5日に、地元豊浜に生まれました。現在67歳です。終戦前に姉2人兄1人、終戦後に兄と私と妹が生まれました。その後もずっと豊浜で育ち、同じ豊浜の現夫、坂野正二と結婚し現在に至ります。血液型はB型です。（余談ですが、坂野家全員B型です）幼少の頃、私の実家は農業と漁業下駄屋として小さなお店を営んでいました。家の裏には豚小屋があり、10頭ほどの豚を飼い、小屋の隣には畑もあり、いつも野菜が育っていました。遠く、約2キロほど離れた山にも広い畑があり、麦やサツマイモ等々、1年中父と母が耕作をしていました。母は豚の世話をしながら、「豚はとてもきれい好きで、本当にかわいい」と私たち子供によく言つていました。とれたての野菜はとても美味しい今でもその味を覚えています。

私が6歳の時に、19歳になる長女の姉が結婚し、姉の花嫁衣装がとてもきれいで、幼心にその姿が目に焼き付き、毎日のようにお嫁さんの絵を描いていた事も思い出します。私は天気のいい日には畠仕事をして、父の所へ行ったり、近所の子供たちと集まって陣取りゲーム、カカラシ遊び、ゴム飛び、縄跳び等で、日が暮れるまで遊んでいました。

この頃、私と妹は父と一緒に夜は寝ていました。その時父は必ず戦争の話をしてくれていました。戦争の話の内容は覚えていませんが、「人よりも努力をしていました。幼少期は小さな下駄屋さんだったお店が、その後金物・雑貨品・合羽等を売る、豊浜一番のお店へと発展していったのです。

第45期 経営方針

自分らしく

まるはらしさを主体的に実践し、
まるはつぴーを広げます!



第44期『まるはらしい社員で賞』受賞された皆さん



新入社員による演劇
創業者
相川うめさんのものがたり

各店舗・支配人・店長 抱負



中部国際空港店 店長
藤巻 誠人



イオンモール大高店 店長
山下 陽平



南知多豊浜本店 支配人
坂野 益也



りんくう常滑店 支配人
小栗 暢史

まるはらしさと空港店らしさを考えながら、行動して、実践していくたいと思っています。これからもまるはパートナーの皆さんにはご迷惑をかけるかもしれません、よろしくお願いします。

この度、店長としてみなさんと頑張らせて頂きます! チームワークを更に高めていき、イオンモール大高店の躍進に尽力を尽くしていきます。よろしくお願いします!!

「南知多に来て本当によかった。また来たい!」と感謝・感動が溢れるお店づくりをしていきます!

まるはに入社して初めての異動。知らないことはかりですが、モットーである一生懸命を貫き、一日でも早くりんくう店での力になれるようにしていきます。



JR名古屋駅店 店長
入江 勇太



ラシック店 店長
松下 卓志



マルハリゾート
まるはドライブイン内海店 店長
中村 謙一



チカマチラウンジ店 店長
市原 克哉

45期中にオープン1年を迎えます。今に至るまで順調に営業してこられたのは皆様を始め、多くの方々の支えがあったからだと考えております。ですので、引き続き常に関わる全ての方々に感謝すると共に自信を持った考勤で地盤をしっかりと固める期とします。宜しくお願い致します。

店長1年目の44期は、自分にとって見ていた世界がガラッと変わりました。チャンスをくれた会社、支えてくれたスタッフさん、変わらないまるは愛を持ち続けていただいている企業様、お客様に感謝し、45期はその想いを胸に更に成長していく期とします! 皆さん改めて45期もよろしくお願いいたします!

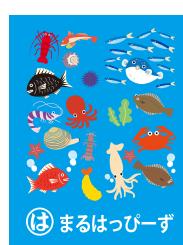
今期テーマにある、まるはらしく、自分らしくと並びますがリゾートらしくを追求し、内外的に満足頂けるようなお店作りを目指していきます。

今期で店長2年目となります、まだまだ未熟者です。皆さまの力を借りつつ、今期もまるはらしく、チカマチらしく、名古屋らしくどんどんいろいろなことにチャレンジをしていきますのでよろしくお願いします!

まるは新聞では、「海」「魚」
「まるは食堂」をテーマに
「まるは新聞」は毎月20日
発行。まるはグループ各店舗
にて無料配布中。

まるは新聞では「海」「魚」
「まるは食堂」をテーマに
「まるは新聞」は毎月20日
発行。まるはグループ各店舗
にて無料配布中。

まるは新聞では「海」「魚」
「まるは食堂」をテーマに
「まるは新聞」は毎月20日
発行。まるはグループ各店舗
にて無料配布中。



次号から、
まるはキャラクター
たちも登場!

6月号までの内報「ドリーム」が一新し、「まるは新聞」として生まれ変わりました。
「知つて! 美味しい! 楽しい!
まるは食堂」での出来事や各店舗・イベント紹介やお得な情報等、毎月発行します。また、紙面を通じて、食育や地産地消、健康などの情報も盛り込みながら、読者の皆さまの心が豊かになれるような新聞づくりを目指します。

6月号までの内報「ドリーム」が一新し、「まるは新聞」として生まれ変わりました。

「知つて! 美味しい! 楽しい!
まるは食堂」での出来事や各店舗・イベント紹介やお得な情報等、毎月発行します。また、紙面を通じて、食育や地産地消、健康などの情報も盛り込みながら、読者の皆さまの心が豊かになれるような新聞づくりを目指します。

はじめまして
まるは新聞

まるは新聞

まるは新聞

こんにちは！企画広報委員会です！

●企画広報委員会が発足して、今期で3期目

入社2年目、3年目の社員や30歳前後の若いメンバーで構成されています。若い発想力で

『まるは』を盛り上げるために奮闘中。

●毎月第3水曜日に集まって会議

会議の後に、定期的に親睦会（食事やカラオケ）を開催したりして、とても楽しく活動しています。

●社内情報共有

各店舗の情報（独自メニューや企画など）を、全店のスタッフに周知し、まるは全体で効果的な情報を共有しています。

●まるはの情報を社外への発信

ホームページの更新、月刊まるは新聞の作成、SNSなどで発信しています。

45期

私たちが「まるは新聞」をつくっています！

広報委員の紹介



【南知多豊浜本店／鈴木 徳彦】

まるは食堂の広報関係全体を委員長としてまとめさせていただいております。この「まるは新聞」をはじめ、ホームページやSNSをより分かりやすく、より楽しく発信していきますので、これまで以上にたくさんチェックしていただけると嬉しいです。よろしくお願いいたします！



【マルハリゾート まるはドライブイン内海店／中村 謙一】

リゾートの広報担当の中村です！広報活動は独自で行うと同時にリゾート全体で発信していくように活動、努めて参ります。



【中部国際空港店／藤巻 誠人】

広報委員として、空港店の広報とまるはの企画を色々と考えたりとこれからも頑張っていきます。その中で僕らしさを出しながら、様々な事に挑戦していきたいです。まだまだ至らない点もあるかもしれませんですが、まるはパートナーの皆様、よろしくお願いいたします。



【りんくう常滑店／下園 彩】

皆さんこんにちは！今期もりんくう店の広報委員を勤めさせて頂く下園です。ドリームが新しくなったということで私も心機一転、前期は積極的にできなかったことをどんどん挑戦していきたいと思います。よろしくお願いいたします！



株式会社 豊半

〒470-3412

愛知県知多郡南知多町大字豊浜字坂井9-1

営業時間：am8:00～pm5:00(水曜定休)

電話：0569-65-0034

Email info@toyohan.com (本社業務用)

④「まるは」にひと言
次々と新しい店舗を新設されており、地域とお客様そして社員に愛される企業。地元地域を代表する会社として益々活躍いただきたい。

③「まるは」とのお仕事の関係は？
まるは食堂本店マルハリゾート内海、まるはりんくう店では、お土産物を卸してお世話になっております。とくに、豊浜本店においては毎週日曜日、出張販売をさせて頂いております。

②「まるは」とのお付き合いは、いつからですか？
創業者の相川うめ氏の時代、昭和50年、新館設立お土産「一ナード」増設以降のお付き合いです。坂野社長とは、観光やプライベートの「ゴルフトーク」私共々、お付き合いいただいております。

①お仕事の内容を教えて下さい。
菓子、海産珍味製造卸業として、全国へ販売、県内近郊においてホテル、ドライブインなどへ問屋卸業をしております。「いかの姿焼き」を中心として百貨店、イベント会場などへの出張販売もしております。

紹介します
株式会社 豊半 様



MARUHA RESORT EVENT INFORMATION

ご予約、お問い合わせはお電話にてお願いいたします。お問い合わせ→ M まるはリゾート 0569-64-0333

L ローソンチケット L コード : 45500

イベント名	日時	料金
MARUHA RESORT Presents SUHSET JAZZ LIVE	2018/7/22 sun Open 17:00 Start 18:00	Jazz Live 大人￥3,500 小人￥1,000 Jazz Live & BBQ 大人￥5,000 小人￥2,500 飲み放題+￥2,000 M
侍 SHINY SKY BEACH PARTY	2018/7/29 sun 11:00～20:00	前売り 一般男性￥5,000 (当日券￥6,000) 前売り一般女性￥3,500 (当日券￥4,500) ★VIP￥10,000 M
愛知 REGGAE BREEZE 2018 with ウォーターパーティー+泡あわ	2018/8/4 sat OPEN 11:00 START 12:00 CLOSE 20:00	前売券タオル付き ￥7,800 当日券 ￥8,000 M
吉田栄作 Summer Live	2018/8/3 fri 受付 13:30 BBQ 14:00-16:00 LIVE 開演 17:00	Live&BBQ ￥10,000 (1ドリンク付き) M

**天下の奇祭が
今年も豊浜に!**



豊浜の象徴とも言える「鯛まつり」は、明治18年頃、祭礼に神輿を添えようと「ハツカネズミ」の張りぼてをつくったのが最初といわれています。その後、魚類になり、大正初期に「大鯛」に、昭和初期には胴内ではやしながら海に泳がせるようになり、歴史と伝統の中で生まれ育ち、人々の心に深く刻み込まれた文化遺産でもあります。

豊浜の神輿がまるは食堂に、本店前に来るのは、土曜日の朝7時半頃です。

●事前申し込みで一般の方も神輿を担げます。

天下の奇祭、鯛まつりは、毎年7月中旬、豊浜海岸で行われています。「トコヤー、トコセー」の威勢の良い掛け声とともに、10メートルの竹と木の骨組みに白木綿を巻いてつくった重さ約1トンを超す大小の鯛5匹が若者たちに担がれ、町中を練り歩き海に入ります。

天下の奇祭、鯛まつりは、毎年7月中旬、豊浜海岸で行われています。「トコヤー、トコセー」の威勢の良い掛け声とともに、10メートルの竹と木の骨組みに白木綿を巻いてつくった重さ約1トンを超す大小の鯛5匹が若者たちに担がれ、町中を練り歩き海に入ります。

今年の開催日は、
7月28日・29日の二日間

●例年、鯛まつり当日（土曜日）の宿泊は1年前から早々に満室になりますので、来年の予約もお早めに！

●お得な鯛のセットを鯛まつり当日までおすすめしています（豊浜本店のみ）。

●土曜日の花火大会は、まるは食堂豊浜本店前の海岸が隠れ見どころスポットです。（食堂からは少しだけ見ることができます。）

●開催両日とも早朝～夕方まで交通規制があります。まるは食堂豊浜本店を利用のお客様は、師崎方面から来た方がスマートです。

**まるはから鯛まつり
オススメ情報**



minamichita-kk.com

南知多町観光協会

●事前申し込みでお祝い花火を打ち上げられます！

【お問い合わせ】

株式会社まるは
代表取締役 坂野 豊和

まるは社長ブログでもエビフライの値上げについてご案内いたしております。

<http://ameblo.jp/3487278/>

いつも、まるは食堂のエビフライをご愛顧いただきありがとうございます。誠に勝手ながら、7月2日(月)からエビフライの単価を上げさせていただきます。理由は、大形エビ不足による仕入難や価格高騰、原材料等の高騰によるものです。これからもお客様に喜んでいただけるよう、伝統の味やクオリティーを守りながら、切らさずご提供していくよう邁進してまいります。ご理解ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

ひと月ほど前に、これまで努力をしてくれた仕入れ責任者の事務から、「エビが入らないかもしれません」と相談をもらいました。理由の一つは、大形エビがここにきて少ない事。もう一つは今この仕入れ価格では、仕入れる量が減らされるという事でした。数年前の相場が低いから、一匹100円程度上がっている事は承知していました。今后、安定して仕入れ事ができるようになれば、少しでも値下げをしたいと考えています。また、将来大形エビは増える事はないとは予想しているので、名古屋各店のよう下のサイズのメニューの導入、新規出店を正面に行わない事などを、これ以上大形エビを増やす必要です。近い将来ウナギのような状況になる事は、笑い事ではないと考えていています。引き続き、まるは食堂のエビフライをご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

**エビフライの
値上げについての
ご案内**

