

月刊 **はまるは新聞** 3 March 2019 Vol.9

TAKE FREE ご自由にお持ちください

**まるはグループ** 経営理念

株式会社まるはは、お客様、地域、社員に愛される企業を目指し続けます

第45期テーマ まるはらしさを主体的に実践し、まるはっぴーを拡げます!

都会の喧騒を離れ、大切な人と自然豊かな空間でくつろぎのひとときを過ごしたい...そのような隠れ宿があるとい

**今年の初夏、まるはグループの新顔として始動**



**まるは食堂旅館「別邸」の名称決定!**  
**その名も...「はずのほし」**  
**2019年初夏オープン予定**

CONTENTS

- 1面 「別邸」名称決定 私の歩んできた道
- 2面 新入社員紹介 旬を食す お客様からのまるはっぴーな声
- 3面 全体朝礼討論会 まるはグループ店舗めぐり ●ラシック店
- 4面 マルハリゾート ●ぶらりぐるり ●Flute de Bossa nova ●タヒチアンダンス

まるは食堂 月イチ企画 豊橋FM84.3 まるはと お仕事する会社 社長の一言



6F客室(特別室/イメージ)

**「新名称の決定」**

まるは食堂旅館「別邸」の新名称が決定しました。これまでいくつかの名称候補が挙がってきましては検討を繰り返してきましたが、意見がまとまり決定しました。その名も「はずのほし」。名称にある「はず」は、宿が知多半島の先端に位置し、周りが「羽豆岬」「羽豆神社」などの観光スポットとして有名なことから。三河湾や伊勢湾、日間賀島や篠島、神島などが見える絶景ポイントでもあり、そこから見える海も水平線が見えるくらい開放的で、特に夕日が綺麗に見えるところ。『ほし』には、この「旅館」への2つの想いが込められているようです。知多半島の先端で海に囲まれる漁港近くにある



4F天然温泉の大浴場(イメージ)

「はずのほし」は6階建て。1Fはフロントやお食事するスペース、2F・3Fがオーナー家族の住居スペース、4Fが大浴場、5F・6Fが客室となっております。1Fは入口からフロントまで小道を通る感じで隠れ宿をイメージさせるような空間を演出。途中にはお食事する個室が7つ用意されています。これは地元で水揚げされた新鮮な活魚料理をはじめ地元の食材を使った創作料理を気兼ねなく堪能していただくために宿泊する7組様の特別な個室となっております。4Fは伊勢湾を一望できる天然温泉の大浴場。ナトリウム塩化物強塩泉の泉質は、疲労回復、冷え症、神経痛、関節痛など様々な効能があります。また、浴室は特別な畳敷きとしたこだわり。シャンプーやトリートメントなどのアメニティは、女性の利用を意識したこだわりのブランドも用意。随所にオーナー松田さんのこだわりが伝わってきます。次回は、後編として客室などを紹介します。

**「オーナーがこだわった空間づくり」前編**

宿からは、夜になると光る船の明かりや遠くに見える島々の明かりが夜の海に浮かぶ星のように見えるところから「静寂な夜の海に浮かぶ、星を眺めて過ごしてほしい」との想いが込められています。もう一つ、この名称への決め手になった理由が、松田オーナーの娘さんの名前が使われたことです。この旅館を、娘さんと同じように愛情をかけて育て成長させていきたい、そんな思いが伝わってきました。「はずのほし」素敵な名前ですね。



1F7つの個室(イメージ)

**私の歩んできた道 ~株式会社まるは 女将 坂野勝子~ <第8話>**

★過去の内容はまるは食堂 WEBサイトでご覧いただけます。

昭和60年。別館ができ、まるは食堂新館から観光旅館(は)になり、昭和51年から長男の社長正夫さん家族がここに住み、姉さんや娘さんを中心に店をきりもりしていました。ところが、この時、正夫さん家族は本館に移ることに、二男誠治さんがこちらに変わりました。私達家族は、正夫さん家族が生活していた屋上に、長男、長女、二男が移り、下の子2人は私達と地下一階(今の回転まるは)に住むことになりました。三女が小学校2年生の時、私の仕事は、新しくなったフロント業務でした。この頃、半月の魚友さんが内海に立派なホテルを始め、又、内海海岸に温泉を掘り当て2つ目のホテルを建て、内海温泉として活躍していました。同じ頃、うめさんは、世間から女手一つで(は)食堂を大きくした事が評判になり、講演の依頼が地元を始め県外からもあり、NHKのテレビ番組で星野仙一さんと会談したり、京唄子さんと対談したり、出演の依頼もありました。店にいる時は、宴会場にあいさつに行き体操をしてみたり、ますます人気者になり、お客様もうめさんに会いに食事にみえました。信仰も厚く、本四国八十八ヶ所巡りは、先達としてバスで何十回も出かけました。昭和64年2月に正夫さんが52歳の若さで旅行先で亡くなりました。私は前日市場から帰ってきた社長(正夫さん)と地下で会い、「かつちや、明日から3日間旅行行で頼むな。」と言われました。まさかの出来事で全く信じられなく、もちろん、うめさんも家族も同じで、とても悲しみました。正夫さんは、いつもとても優しくしてくれました。お葬式が済み、平成元年に元号が変わりました。

次号に続く

# 新入 紹介

この春、3名のフレッシュな顔ぶれがまるは食堂に新しい風を吹き込んでくれます。毎年「あの新しい子の名前なんだろう?」「前もって新人さんの名前を知りたい!」という声があるので、「足先にご紹介します。」



写真は左から越後さん(享栄高校出身)、當山くん(享栄高校出身)、山西さん(半田商業高校出身)

1人目は、當山くんです。まるは食堂チカマチラウンジ店でアルバイトを経験。自分の焼いた魚や揚げた天ぷらをお客様に美味しく食べていただきた時に「作ってよかった」と接客や料理の楽しさを知りました。もともとまるは食堂でお客様に美味しく食べてもらいたいと強く思い入社を決意。チカマチラウンジ店のバイト時代の経験を活かし、接客や料理の楽しさをもっともって感じて進化してほしいです。趣味は「音楽鑑賞」と「運動」。

2人目は、越後さんです。まるは食堂中部国際空港店で調理場のアルバイトを経験。担当が調理場だったため、お客様と接することが少なかつたのですが、食事していただいたお客様から「ごちそうさま、ありがとうございます」と言われる機会があり、そのお客様の笑顔を嬉しく思っていました。入社の際に頂いた「パートナーカード」の中身を見て「心に残る smile & at home」というスローガンに感銘を受けたこと。もうすでにまるはの精神を受け継いでいるようです。趣味は「読書」。

3人目は、山西さんです。まるは食堂で食事をした際に、店員の笑顔や丁寧な対応が心に残り「将来、まるはで貢献したい」と思うようになりました。学生時代に学校の行事や部活動で人と関わるのが楽しく、仲間との強い信頼関係を大切にしていたため、まるは食堂の「関わる全ての方をお客様と考える」で頂くために、常に勘考し

## 店長変わります

チカマチラウンジ店の新店長 松下裕也さん  
新しくチカマチラウンジ店の店長を任せられることになりました松下です!名古屋で働くこと約5年経ちました。その経験をこれから活かしていき、チカマチ店前店長から学んで得たものを発揮していき、より良い店作りをこれからも継続していきます!不慣れな所がいろいろありますがよろしくお願ひします。



ラシック店の新店長(現チカマチ店)市原克哉さん  
4月から新しくラシック店の店長をやらせていただくことになった市原です。以前のチカマチ店での経験値をいかし、ラシック店もより多くのお客様にまるははっぴーになっていただけるよう、またどの支店よりも「らしくあり続ける」ことを目指していきます。よろしくお願ひいたします。



できるような迎え入れてあげたいですね。本店での研修だけでなく、支店めぐりなどで見かけたとき時には明るく声を掛け、まるははっぴー全体で応援していきましょう。

「料理」「音楽鑑賞」。  
新しいパートナーはきつと不安がいっぱい。少しでも安心



鈴木部長 / 「それぞれ個性的な魅力を持った3人です。共に刺激し合い成長していきましょう!」



毎日、旬な新鮮な食材を仕入れてます!

## 旬を食す

まるは仕入委員会がおススメする「今、ぜひ食べてほしい!」旬の食材をご紹介します!

### 今月は「桜鯛」

すっかり春らしい陽気になり、ここ豊浜漁港も春の訪れを告げる桜鯛が取れはじめました。あ、桜鯛といっても桜鯛という種類の鯛がいるわけではなくて、真鯛の色がきれいなピンク色に染まり、桜の咲く時期なので「桜鯛」と呼ばれます。本店を中心に春の風物詩ともいえる桜鯛を使ったコース料理をご用意しております。旬の味をお楽しみに!

まるは社長ブログ (メニュー) 動画はこちら

## お客様からの まるはっぴーな声

まるはをご利用いただいたお客様から日々たくさんの「ためになるご意見」や「楽しい感想」「スタッフに対する励ましやお褒めの温かいお言葉」等を頂戴しています。ありがとうございます。その中から一部、ご紹介いたします!

**GOOD** 客社のお母様で鬼ヤツ「~~...~~」にいた笑顔と素敵な声の神店員、声掛けが素晴らしい。 (鈴鹿市 山本様(75歳 男性))

**ありがとうございます** 45~50年位前から、おいしい魚が食べたいから、必ず(国)に頼るのも満足です。少し遠い所からですが、いつもでも美味しく頂く。長く続けたいです。 (羽島市 吉田様(72歳 女性))

**改善** 夕飯時、全ての物が食べ終わってからお米が来ました。中にはおかずと一緒に食べたい人もいると思うのでタイミングを聞いてくれるとよかったです。 (瀬戸市 中島様(41歳 男性))

**芸術です!** エビフライおいしかったです!! (千葉市 今様(20歳 女性))

- 今日、51回目の結婚記念日なので夫婦で来ました。美味しかったです。いつまでこれるかなあ〜 (東浦町 久米様(80歳 男性))
- 船乗場へ送って頂きました。とても助かりました。皆な親切で快適に過ごせました。のんびりゆったりした旅で心安らぎました。 (埼玉県 玉田様(76歳 男性))
- 子どものエビフライが、メニューにSサイズとありましたが、とても大きくて大満足でした。 (小牧市 川崎様(33歳 女性))

**改善** 箸の先端が太くて高齢者には使い難いです。(掴みにくいです。) (名古屋市 細野様(76歳 男性))

**は** 創業者からの教え、たとえお客様から厳しいお言葉をいただいたとしても、それを愛情と受け止め、お客様により親切で美味しいサービスを提供できるよう考案します!

★ 乾杯をもっとおいしく。 **SAPPORO**

「たくさんの笑顔をつくる」会社です  
**株式会社 日本メイト**  
事業案内  
□販促・ノベルティ事業 □ギフト事業  
□商品卸売事業 □内職・発送事業  
□広告制作事業 □オフィス用品・オフィス家具事業

★ ★ ★ ★ ★  
保険代理店  
**株式会社ファイブスター事務所**  
〒475-0828 愛知県半田市瑞穂町9-7-25  
tel:0569-58-0375 fax:050-3156-1294

# 朝礼委員会 まるはっぴーを拡げよう! 全体朝礼討論会

**全体朝礼討論会って?** 毎月1日に実施している全体朝礼で討論テーマを決めて開催しています。討論結果をまとめて、「実践すること」「実践したこと」等を、まるは新聞で報告します。特に、来店されたお客様やまるは従業員がはっぴーな気持ちになっていただけることを目指しています。

### 豊浜本店

気持ちよく待っていただく環境を作ること。そして、食堂へ案内には素早く料理の提供をすること。GWに限らず、日頃からできる意見が多くありました。地域のお勧めのスポットを紹介できる既存の地図やアプリも活用しながら、知多半島を盛り上げていきます!

### マルハリゾート

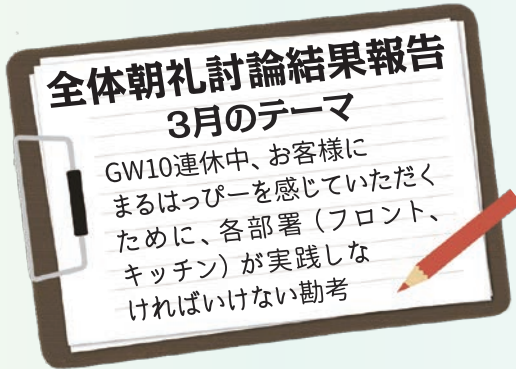
10連休の長丁場、身体をこわさない大前提の上で、予約をしっかりと確認。それに見合う仕込みをきっちり行う。お客様の帰った後の切り返しを迅速丁寧に行う。元気に笑顔で頑張ります。

### りんくう常滑店

GWは多くのお客様がご来店されますので、いかに早くお客様をご案内する為に、片付けを意識して席を空けること。発注も意識して売り切れを出さずに注文したものがお客様に提供できるようにします。また、当然の事でありながら、笑顔でお出迎え、お見送り、接客をします。

### イオンモール大高店

足腰が悪いお客様がご来店された時には、なるべく椅子の席にご案内し、子連れのお客様には広めの席にご案内する事を心がけます。また、料理が出てくる間も楽しんで頂ける様にピュッフェの内容を変えたり、店内にあるスクリーンの映像を地元のオススメスポットに変えたりと考えています。スタッフ一同、協力しお客様に疲れた顔を見せる事がないよう頑張っていきます。



### チカマチラウンジ店

沢山のお客様が来店されると考える大型連休GWその中で、大きなエビフライを求めてくるお客様が多いと思いますので、大きなエビフライ提供をさらに心がけ、接客は小さな心遣いに反応できるように報連相し、満足してまた再来店に繋がるようにスタッフ全員で頑張っていきます!

### 中部国際空港店

GWは長期のため、体調を整え期間中はなるべく労働衛生管理に努めます。多くのお客さまが御来店される為、段取りや席のご案内など工夫し回転を重視します。また、忙しい時の料理のクオリティ低下を皆無にし、お客さまに待ったかがあったと思われるよう店の価値観を上げていきます。

### ラシック店

入り口に出してメニューを決めてもらいスムーズに料理提供し、待っている時間に買い物などができるようにどれくらい待つのかを表示し、お客様が有意義に時間を使っただけのようにしていきます。

### JR名古屋駅店

ゴールデンウィークでは、団体のお客様が多く見られると予想されるので、ご案内の際に2名様はなるべくカウンター席に案内、団体のお客様やご家族連れのお客様はテーブルに案内したりして、なるべく多くのお客様に案内できるようにします。またお子様ランチを頼まれた際にはお味噌汁とジュースを両方つけて頼まれていなくてもお子様連れのお客様にはジュースを出すようにします!

まるはグループ店舗スタッフが、みなさんに自分のお店を紹介!



## まるは食堂 ラシック店です。

名古屋の栄でも南知多の四季折々の旬の魚が味わえます。南知多豊浜本店から、毎日新鮮な魚介類を仕入れています。

掘ごたつの座敷では宴会でのご利用、店長の私も約100名のお店貸し切りを行ったことがあるくらい様々なシーンに応えられるお店となっています!

●料理は定番のエビフライを絡めた各定食がメインとなり、コースや単品、飲み放題など常に対応できるよう準備しています!事前にご予約をいただく際にお客様のご予算や苦手なものをお聞きして対応し、栄にありながらも「まるはらしさ」を忘れないよう心がけています!

●若いスタッフとベテランのスタッフが日々協力して成長しようとしているまだまだ未完成なお店ですが、お客様に喜んでいただこうという想いをラシック店らしさという形に変えて今後もサービスを提供していきます!

ラシック店は3月で14周年を迎えました。今年のラシックのイメージポスターはじゅうよね〜ん(いうよね〜)ではな愛さんです!幅広い層に愛されるイメージを崩さないようまるは食堂も共に成長していきます!

●もともと7階にオープンしましたが、うめさんが亡くなられる前に8階に移転し、約120席(内座敷30席)の広々とした店に生まれ変わりました。窓側のカウンターやソファ席は眺めもよく、絶対にカウンター席がいいというお客様も少なくありません!今の時期からだど中日ビルが生まれ変わる様子を特等席で見られることもできますね!

他にも半個室の部屋が二部屋あり、接待やお祝い事でのご利用や、



SHOP DATA 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3丁目6-1 ラシック8F ■TEL/052-259-6701 FAX/052-259-6702  
■休日/元旦 ■収容人数/約117名  
■営業時間/【平日】(昼) 11:00~15:00(LO.14:30) (夜) 17:00~23:00(LO.22:00)  
【土・日・祝・繁忙期】11:00~23:00(LO.22:00)

### 「まるは新聞」協賛企業募集!

「まるは新聞」を応援してくれる企業を募集中。地域への関心を深め、地域に寄り添った「まるはっぴー」な新聞を目指します!

- 特典**
- ① 公式サイトでの企業/商品ご紹介
  - ② 公式ポスター・啓発ツールへの企業/商品ブランドロゴ掲載
  - ③ イベント内での商品露出・サンプリングその他、オリジナル活動についてのご案内
  - ④ 掲載期間を6ヶ月間または12ヶ月間の募集とする (12ヶ月間での申込み場合は1,000円分のお食事券贈呈)

※協賛企業の応募は下記までにお問い合わせください

お問合せ  
まるは企画広報委員会  
担当:鈴木 0569-65-1315



マルハリゾート情報

MARUHA RESORT INFORMATION

# ぶらりぐるりマルハリゾート

うめさんのエビフライの製法を受け継いだ知多牛カツカレーがぶらりぐるりに掲載されました。

マルハリゾート沼井料理長オスマ、地元産の知多牛。肉質はとても柔らかく、甘みを含んだ上質な旨みで、その美味しさは間違いなしです。今回はビュッフェでも人気

だったうめさんのエビフライの技術を織り込んで仕上げた牛カツを大きくドッカーンと盛り付けています。米は甘みに定評の高い美浜産のコシヒカリを使用。マルハリゾート特性ルウと相性抜群です。是非一度、お召し上がりください。



BURA-GURU ORIGINAL  
ぶらりぐるり  
COLLABORATION  
CURRY  
MARUHA DINING

料理長 沼井 修さん

『まるは食堂』豊浜本店で料理主任を担当、『MARUHA RESORT』のオープンと共に料理長を任せられる。まるはグループとしては「肉」を扱うのは初めてのことで、カットや調理法、盛り付けなどは試行錯誤の最中という



知多牛カツカレー  
1,620円



**Tiaoro Oni Tahiti**  
タヒチアンダンス  
タヒチリゾート気分! BBQ・ドリンクなどを楽しみながらダンスも一緒にいかがですか?  
4月28日(日) 場所: BBQガーデン内 BBQ棟ステージ  
1部 12時~(サラフラダンスショー) 観覧無料  
2部 16時~(サラフラダンスショー)  
3部 19時~(ファイヤーダンス)

## Flute de Bossa nova

Artist Schedule

- +4月6日(土) 下村操 et 上村洋平
- +4月13日(土) 下村操 key 松原匠
- +4月20日(土) 下村操 key 松原匠
- +4月27日(土) 下村操 et 青木弦六

Shinomura Misaou, Uemura Youhei, Matsubara Takumi, Aoki Genroku

まるはリゾートが協賛する番組『人十人(にんじんの男)』が2019年2月3日(日)からスタート!毎週日曜日18:30~19:00の放送。毎月1回、まるは食堂坂野社長がゲスト出演します。豊河地域でしか聞けな



坂野社長ただいま収録中♪  
●やしの実 豊橋FM84.3 HP  
<http://www.843fm.co.jp>  
●ティーズやしの実公式アプリ  
<https://fmplapl.com/tees-843fm/>

## マルハリゾート協賛! 新ラジオ番組 スタート

www.843fm.co.jp

84.3 PRESS Vol.109

いので、やしの実公式アプリ「ティーズ」をダウンロードしてください!



春の南知多コース / 3,800円(税別)

スタートをお祝いするシーンや、新しい仲間との会食など、お店から一望できる海景色と一緒に春の味をお楽しみください。春の南知多コース / 3,800円(税込4,104円)

桜鯛やあさりなど春を感じる旬の食材をふんだんに使った「南知多豊浜本店限定」のコースです。ご家族の新しい

## まるは食堂 月イチ企画



貝3種盛り / 1,500円(税別)



**紅月軒(こうげつけん)**  
〒407-3321  
愛知県知多郡南知多町内海字五反田30-5  
TEL:0569-62-0407  
hiroyuki-19608012@docomo.ne.jp  
営業時間 / 8:00~18:00  
定休日 / 不定休



新名古屋名物 南知多発。全国菓子大賞受賞店の「名譽大賞」受賞店の「蒸したてふわまんじゅう」  
「温泉まんじゅう 紅月」外はふわふわ、もちもち。中は甘さ控えめのしっとり粒あん。口の中が幸せいっぱいになりました。

④「まるは」について  
これからも南知多を引っ張って頂き、明るい南知多にするためにも一緒に頑張って、これからのことを考えていきたいと思っています。

- ①お仕事の内容を教えてください。  
私どもは、知多半島は南知多で60年以上続く和菓子屋で、私は二代目になります。おいしいはもちろんの事、本物の和菓子でお客様に笑顔をお届けしたい、いつも精進しております。
- ②「まるは」とのお付き合いは、いつからですか?  
もう、かれこれ20年以上のお付き合いになります。
- ③「まるは」とのお仕事の関係は?  
まるは食堂旅館へお泊りのお客様のお茶菓子(部屋出し)をご提供させていただいております。あと、まるは食堂様の売店におみやげ用の箱入りをお願いいたします。

## まるはと

### お仕事する会社

知多半島で創業50余年の和菓子の老舗  
「御菓子司 紅月軒」



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

## 社長の一言

先日、経営者の先輩から「ノミとコップ」の話の伺いました。ノミと経営?と思ったのですが、とても素敵な話でした。30cm跳ぶノミをコップに入れ、蓋をします。ノミは必死に外に出ようとジャンプしますが、蓋にぶつかります。しばらくして蓋を取るとどうなるか?...ノミはコップの高さより高く跳べなくなってしまう。たぶん自分の限界を自分で決めてしまったのでしよう。では、もう一度コップよりも高くジャンプさせるにはどうしたらよい?私は解りませんでした。一人の経営者が答えを出しました。それは、もう一匹ノミをコップに入れること。跳べなくなったノミは、跳べるノミの姿を見て跳べることを思い出し、チャレンジして跳べるようになるそう。人は環境の変化や過去の失敗などによって限界を決め、また相手の良いところより悪いところを見て真似てしまいがちです。まるは新聞の一面は、5月下旬オープン予定のまるは別邸。店名が『はずのほし』に決まり、いよいよ本格的な工事が始まりました。また私がお願いし、『まるはつぴいな声』の特集が始まりました。人もお店も、後に入れたノミのように、本来の姿、目的を周りに発信して希望や光を与えることこそ、まさしくまるはらしさの原点だと考えます。

次号「まるは新聞」は4/20発行予定です。お楽しみに!