

月刊 **はまるは新聞** 3 March 2020 Vol.21

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46期テーマ すべてに楽しく、すべてにコミュニケーションを!

# 創業70周年記念のこの年に「令和初の力持ち」



CONTENTS

- 1面 令和初の力持ち
- 2面 寿司100人握りに挑戦  
新入社員紹介  
お客様からのまるはっぴーな声
- 3面 まるはグループ店舗めぐり  
旬を食す  
全体朝礼討論会
- 4面 外壁工事のお知らせ  
イオンモール大高店限定月替り定食  
「まるは食堂」創業70周年記念公演  
マルハリゾート  
レストランビュッフェ営業についてのご案内  
まるはとお仕事する会社  
社長の一言

2月23日、巨大な鏡餅を持ち上げて時間を競う「餅上げ力奉納」が世界遺産の醍醐寺(京都市伏見区)で行われました。寺に祀られた不動明王など「五大明王(五大力尊)」に力を授かり、平和や幸福を願う醍醐寺最大の行事。無病息災などのご利益があるとされます。特設舞台上で男性は150kg、女性は90kgの鏡餅を台ごと抱えます。力自慢の男性46人、女性19人が出場。その女性の中に、まるは豊浜本店の「坂野真由美さん」が出演。そして、な、な、なんと。優勝したんです!早速、喜びの声を聞いてきました。



餅上げのお祭りに出て、優勝してきました!私、「令和初の女横綱」になりました!きつかけは二年程前。たまたまYouTubeで餅上げ力奉納の映像を見つければ、「え?なにこれ。めちゃ挑戦したい!」と思い調べてみたら、なんと生前うめおばあちゃんがよく行っていた京都の醍醐寺のご大力さんで毎年2月23日に行われている行事の一つでした。女性は90kg、男性は150kgの大鏡餅を抱え上げ、その時間を競うと共に、無病息災、身体堅固を祈ります。2020年がまるは70周年だから、その年に優勝したい!70周年のお祝いとして令和初の女横綱に絶対なりたい!というところで、どうすれば優勝できるかめっちゃググりました。餅上げに特化した道場が京都にあると分かったんですけど、連絡先が分からなくて。まずは練習のために2019年餅上げ奉納に参加しました。なんとかお餅は持ち上げられたけどすぐにバランスを崩し、結果は4秒。これじゃ優勝できない!。」と思いました。すると、豊浜出身で、昔、まるはでバイトしてたお父さんの知り合いのひろおさん(今は京都に住んでいる)から去年10月に連絡が来て。ラッキーにもひろおさんが来てる。ラッキーにもひろおさんのお知り合いのひろおさんに、餅上げ道場の連絡先を知ることができたんです!すぐに道場に連絡して、11月に道場へ向かいました。道場はとても素敵なお夫婦がされていて、そこにはタイヤにセメントを詰めたお手製の女性用と男性用の大鏡餅がありました。壁には歴代の横綱の名前や写真も飾ってあり。(私も来年はここに名を連ねたい!)餅上げのコツを教えてもらい、タイヤの餅で40分ほど練習しました。「うち、食堂旅

館をやつてるんですけど、創業者の祖母が生前、ご大力さんには毎年来ていて。実は来年、食堂旅館が創業70周年を迎えるんです。絶対来年優勝して、70周年の記念として令和初の女横綱になりたいんです。」とお話ししました。2020年2月23日の餅上げ当日、晴天に恵まれてたのに、餅上げ直前に突然の雨が!私はこの時、何か祝福された不思議な感覚になりました。実はこの雨以外にも「やばい、私キテル!」と思う事がいくつかあったんですが、それはまた別の機会に。いよいよ私の餅上げの番。道場で教わったコツを思い出し、呼吸を整え膝を固定し、両手でしっかり台をもつて、いざ餅上げ。いい感じに持ち上げる事ができ、あとはバランスを保ちつつ気合!前半は周りの声援にこたえる余裕もあったのですが、3分経過したところから、ズンズンと重さが両手にのしかかってきて、バランスも取れなくなってきました。5分経過した頃にはもう手が震えて、でも、心の中で「まだまだ!と自分を奮い立たせました。観客からの「頑張れ!」「まゆみちちゃん!」って声が力になりました。尻もちついたり台に戻せなかったら失格なので、ぎりぎり



までも元気がいいので、ひまわりのようにパツとまわりの空気を明るくしてくれる真由美さん。努力は裏切らないってことですね。きつ、うめさんも力をくださったんですよ。明るい話題で、まるはに元気を運んでくれてありがとう!とございませした!

(編集者:P)

まで気合で持ち続け、もう駄目だと思ふ一歩手前で餅を戻しました!記録は5分58秒!終わってすぐは筋肉が固まって暫く動けなくなっちゃいましたが、無事に終了。「去年参加して、このままじゃ優勝できないと焦って。今年は優勝するために、懸垂マシン買ったり、スクワットは毎日100回くらいやって、地道にトレーニングしました。どうしても、今年、絶対優勝したかったんで。来年じゃ、意味がない。優勝できたのはもちろん運もあったと思います。今回は5分58秒で優勝でした。二位は3分台だったので私が断トツだったけど、過去には12分とかで優勝した方もいるし。誰も持ち上げられなくて1秒で優勝した方もみえるんです。餅上げの順番が1~3番目までは舞台の上で、4番目以降は撮影が入るんですけど、私は昨年今年も3番目。最後の人が終わるまで優勝は分かんないから、どうだろうな〜ってヒヤヒヤ。終わった時点で囲み取材。「優勝おめでとうございませす!」ってなりませした。餅上げに出るから超元氣調子がいいんですよ。頑張りました!本当に優勝できてよかったです!



まるは 寿司1000人握りに挑戦

「ラシック店、初の試みで100人握りに挑戦します！」名古屋石黒括から連絡をもらったので、当日開始前の準備から取材しました。お寿司を握るのは、山田さん。お寿司屋さんにいらした方です。「以前、一番大人数分握ったのは、結婚式場で。もう一人の大将と二人で300人分握ったことがある。名古屋キャッスルで大人数も経験あるよ。」と聞かせてくれました。寿司とドリンクバーを特設。料理はバイキング形式で皿に取り、席へ移動して会食するスタイルです。早めに到着されたお客様から「先に飲み始めたいんだけど」との要望があり、予定時間より早くドリンクバーをオープンしました。「ハイボール」「こっち、ウーロン杯！」「お兄さん、こっちにも」と次々にオーダーされるも、さわやかなスマイルは決して忘れない市原店長。横でカメラを構えていた私にも「ビール、もらえる？」とお客様から



「われ、ビールを運びました。焼き牡蠣は、大皿に並べられていて、迫力がありましたね。少し離れたテーブルの方から「うわ、エビフライ、ヤバ美味い！」「うっそ、俺、まだ食ってない」と聞こえてきて、それを聞いたお客様はエビフライGETのために会話を中断し、エビフライの大皿に一目散。山田さんの寿司握りが始まると、今度はこっちにどつと押し寄せて、1000人握りはあつという間に終了。いやあ、1000人のお客様対応って、現場に居合わせるとスゴイです。その日のお客様は全国から不動産関係の方の集まり。開始時間前から名刺交換や談話で盛り上がり、熱気がすごかったです。会の幹事、秋田代表は「以前に坂野社長のセミナーを聞いたことがあって、まるは食堂がいいなあと、思ってたんですけど。これまでにいくつかの場所でもこういう会をやったけど、このクオリティでできるところはない。素材の質が良いし、すごく美味しい。お寿司、美味しかった。ネタが新鮮で、また、名古屋でやるときは、まるは食堂でやりたいって思いますよ。」と話されていました。寿司イベントが終わった後山田さんは「やっぱり、1000人は多すぎて、大変だったねえ」と、ポロッとこぼされていました。間近で見ていると、スタッフの皆さんの大変さはものすごく感じましたが、それを表情に出すスタッフさんはおらず、テキパキと各々の担当をこなして、だから会場にはお客様「大満足の笑顔」がいっぱいでした。やっぱり、まるはの団結力はさすがでした。(編集者:P)

市原店長のコメント

ラシック店として、貸切のご予約は年に数回いただき

新入社員紹介

昨年の初夏に豊浜本店にて仲居の実習をした家田さんが、この4月にまるはに入社することになりました。実習では

いつも明るい表情とベテランの仲居さんにも負けない動きで、職場の雰囲気盛り上げてくれました。きつと、お客様にも愛される存在に成長していただけると期待をしています。入社後は本店の仲居に配

本人コメント

初めまして4月から入社する、家田知依です。初めての接

属予定です。本店の皆さんはもちろんな支店の皆さんも是非あたたかい声を掛けてください。トリーに頑張りたいと思います。よろしくお願いします。



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！



お客様からの まるはっぴいな声



この様な大きな海老フライをこの価格で、お店で食べられません。今日は名古屋に用事があり寄せて頂きました。ごちそう様でした。(静岡県浜松市 52歳 男性)



注文した品が届き、エビフライのお皿の向きが逆になっていました。お客様へ出す前にそこまでの配慮も必要だと思いました。(名古屋市千種区 54歳 女性)



大量一括仕入れにより、この価格を維持しています。しかし、年々海老の相場が上がってきています。今後もこのサイズにこの価格にこだわってまいります。



申し訳ございませんでした。教育不足です。全店店長にこのことを報告し、全スタッフに周知徹底させていただきます。



徐々に来たらエビフライのソースが変わっていました。カキもエビフライもサラダも美味しかったです。また本店(美浜)にまた行ってみたいです。(飯田市 47歳 女性)



タルタルソースは以前の方が美味しかった。(愛知県清須市 78歳 女性)



ご来店有難うございます。3年くらい前まで使用していたウスターソースは、時間経過で沈殿してしまい、味にムラがございました。現在のものはその課題にコーミソースさんが応えて頂き、何度も試食し選び抜いたウスターソースです。ぜひこれからもエビフライにはさらっとソースでご賞味いただけたら幸いです。



ご意見ありがとうございました。以前のものと変更した理由は、これまでのディスベンパックから小袋に変え、経費削減と、より弊社エビフライに合うものにする事でした。以前のものが良いという意見を多くいただく半面、新しいものが良いという意見もございます。今後もより合うタルタルソースをご提供できるよう努めてまいります。

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

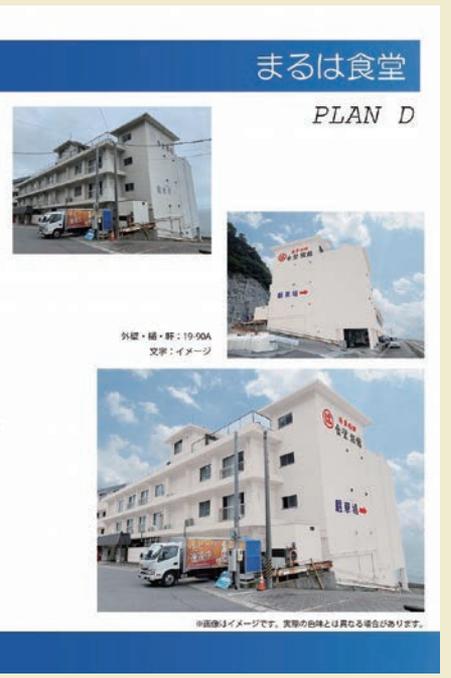
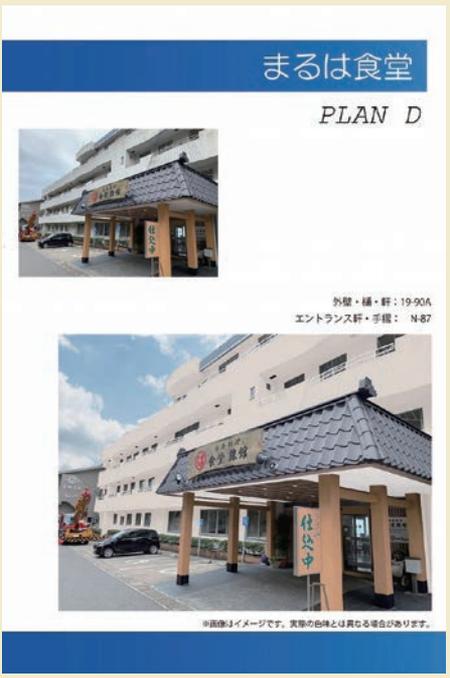


# 外壁工事のお知らせ

70周年に向けて、本店の外壁修繕を計画する際に、色をどうするか社長に任せると、本店統括の専務から連絡をもらいました。全部で候補は4種類。私の中では決まっていたのですが、先ずは責任者の意見を聞くことと考へ、多数決を取りました。特に票が多かったB案とD案の二つに絞り、今度は各店長や各部署の責任者にそれぞれ多数決を取ってもらったところ、D案が倍ほど多かったため決めました。最終的に私の理想だった色に決まりましたが、他の色に決まらなかったとしてもその答えを尊重する予定でした。D案は本

店の新館とうめ乃湯の間の宿泊施設(別館)の色によく似ています。B案は食堂の新館の色に似ています。外壁の塗装は大掛かりな工事、お客様には大変なご迷惑をおかけすることになります。約5年ほど前から、やりたいという想いはありましたが、なかなか実行できませんでした。この70周年のタイミングで踏み切れたことは、本当にありがたい事です。4月末まで、足場が組まれる予想です。ご迷惑をお掛けしますが、スタッフ一同心よりお客様のご来店をお待ちしています。

(代表取締役 坂野豊和)



### レストランビュッフェ営業についてのご案内

日頃は格別なるご高配を賜り厚く御礼申し上げます。新型コロナウイルスの影響により暫くの間、2階ダイニングレストランのビュッフェのご案内提供を自粛させて頂きます。何卒、ご理解ご協力の程、宜しく願い申し上げます。

内 容	
●特設ビュッフェコーナー	しばらくの間お休みさせていただきます。
●ランチビュッフェ	
●ディナービュッフェ	

⇒お休みの間は  
コースメニュー+オーダービュッフェ形式にて  
ご案内いたします。

期 間	
新型コロナウイルス終息の目処が立ち次第 ビュッフェを再開する予定です。	

**MARUHA RESORT**

「まるは食堂」創業70周年記念公演

## は まる は 食 堂

まるは食堂 記念公演 公式サイト

まるはHP

2020年5月、創業70周年を迎えるまるは食堂。その記念として演劇「まるは食堂」の公演が決定！劇中では、まるは食堂を築いた女傑・相川うめの一代記が描かれます。チケットぴあ、ローソンチケット等、各取り扱い店等にて販売。公演の詳細については、まるは食堂のウェブサイトまたは公式サイトをチェック。

### イオンモール大高店限定 平日限定メニュー 月替わり定食

イオンモール大高店限定商品として、月替わり定食(平日限定)を販売します。まるは自慢のエビフライとキャベツを海苔で巻いた「まるは巻き寿司」は、名古屋らしく甘味噌をふんだんに使用しています。新鮮な刺身盛り合わせ、ビュッフェ、汁がセットになったイチオシのメニュー。これ、ホールスタッフが考案したんです。ボリューム満点大満足の定食、ぜひ食べに来てください！

- まるは巻き寿司(味噌味)
- 刺身盛り
- 汁・ビュッフェ付き

平日のみ  
昼 1,840円+税  
夜 2,040円+税  
(16時~CLOSEまで)

このわりは、一つひとつ自分の手で型を抜いて、挟んで焼いて、袋も詰めるって感じの手作りでやってるところです。

店主 斉藤慎也氏

「たいぱい」は、南知多を代表する、南知多どころか知多半島を代表する位のお店になってますので、ぜひこのままの勢いを続けていただければ、頑張っていくと思いますので！

永知堂製菓舗  
taipai.jp  
〒470-3412 愛知県知多郡南知多町豊浜字半月18-1  
TEL&FAX: 0569-65-0118  
営業時間/午前8:00~午後7:00(火曜日定休)  
Email info@taipai.jp  
HP https://www.taipai.jp

### 「まるは」とのお仕事の関係は?

①「まるは」とのお仕事の関係は?

②「まるは」とのお付き合いは、いつからですか?

③「まるは」とのお付き合いは、いつからですか?

④「まるは」とのお付き合いは、いつからですか?

## まるはと お仕事する会社

### 永知堂製菓舗

①お仕事の内容を教えてください。

祖父がやり始めて創業70〜80年くらい。最初は和菓子一本でやっていた。2代目の祖父が「たいぱい」を始めました。この地域に「鯛祭り」というお祭りがあって、そのお土産みたいなものを作ろうってことでたいぱいができました。中身はあんこ以外にも季節によって変わるんです。親父から店を引き継ぐ形になったんですが、実際たいぱいだけでは厳しくて、僕が洋菓子の修行に出たんです。稲沢にあるケーキ屋+喫茶店というスタイルの店で洋菓子を学びました。ある程度洋菓子を勉強した後、和菓子屋に行くつもりでしたが、親父が亡くなって、途中の時点で帰らざるをえなくなって、洋菓子だけになっちゃいました。コロナ、プリンが僕が始めた商品です。コロナはいろんな味があつて人気です。スタンダードはカスタード。羊とか栗は秋冬期間限定です。夏になると塩とかシナモンとかに変えてます。プリンはともちもち、トロトロ系のプリンです。昔は豊浜にお菓子屋は数件ありましたが、みんな辞めてしまつて、うち一軒だけになりました。

## 社長の一言

新型コロナウイルスの脅威は、未だ留まることを知らない状況が続いています。弊社もこの影響を受け、営業時間の短縮や料理内容の変更等を致しました。ご来店のお客様には、大変ご迷惑をおかけしております。今後情報を集約しながら、お客様への安心安全を第一に対応してまいります。「ピンチをチャンスに！」と言いますが、まるは食堂は、創業から70年の歴史の中で、数多くのピンチを乗り越え現在に至ります。創業から直ぐの立ち退き、昭和28年の台風13号や昭和34年の伊勢湾台風、オイルショック、泥棒に入られるなど。しかし、創業者の祖母は、私に弱音は見せず、過去のピンチに対し「有難い」とまで言いました。苦しさや辛さ、失敗で得る事は多く、どんな事も「有難い」までやり続ける事を教えてくれました。現在のピンチもチャンスと考え、「有難い」まで勘考改善していきます。そんな中、こんな時だからこそチャレンジして良かったのが妹です。2月23日に大きな鏡餅を持ち上げて時間を競う「餅上げ力奉納」が京都の醍醐寺で行われました。70周年を迎えるにあたり、縁起を担ぐために2年がかりで挑戦し、見事優勝してくれたのです。「〇〇しようかな？」と考える事は簡単ですが、実行に移すには不安や迷いが生れます。大切な事は「目的や目標」を持つ事だと考えます。妹は縁起を担ぐため、祖母はお客様に喜んでいただくため、まるははパートナーはお客様、地域、社員に愛される店づくりのため。このゲンを担ぎ、まるはは一心となり一つひとつチャレンジし、まるはを守りつづけていきます。ありがとうございました。

株式会社まるは 代表取締役 坂野豊和