



月刊 まるは新聞

TAKE FREE ご自由にお持ちください

7
July 2020 Vol.25

まるはグループ 経営理念

第47期 テーマ サステイナブルな 男女世代共創社会へ!

まるは「第47期 スタート」



第47期スタートにあたり、毎年行われている経営指針発表会が
新型コロナウイルスの影響で延期になりました。
そこで急遽特別企画!まるは坂野豊和社長と坂野益也専務の対談インタビュー。
まるはに対するお二人の想いや方針などをテーマにお話をお聞きしました。

CONTENTS

- 1面 まるは「第47期 スタート」**

2面 はずのほしだより
正社員の年間休日を
変更しました
**イオンモール大高店の
海鮮ビュッフェ**
豊浜本店 フロント
田中美穂さんの抱負です!
突撃!まるはっ娘

3面 まるはグループ店舗めぐり
旬を食す
お客様からのまるはっぴーな声

4面 マルハリゾート情報
●大人気のリゾートかき氷
●ランチビュッフェ再開
「東海じやらん」8月号に
掲載されました!
まるはりんくうビアテラス
まるはとお仕事する会社
社長の一言

—第47期の方針について
聞かせてください。

まるさんはこのワロタの
時期でも元気だ
という声を聞きました。

専務…一番最初にできたのは空港店で、一週間後にラシック店がオープンした。空港店はほとんどど本店のコース料理が定食になつたような感じで、ラシック店もそれで始まつたんだ。今は7階から8階に変わつたけど、7階の時は、ロゴも変えて「エビフライ専門店まるは」として、エビフライ定食と刺身しかなかつたお店だった。あの時は、セントレア空港が出来て万博があつた時期で、ラシック店も新しさがあつて集客も出来てた。まだあの頃は、名駅が元気がなくて、栄の方が中心だつた。今は、名駅に変わってきてるけど、また、中日ビルとか色々再開発がされてるので、また変わつてくるのかなって見てる。

社長：リゾートは全く違うけど、本店が基本なんで。ここは観光地で「コース料理」が基本。ここで定食やつちゅうど、定食屋になつちゅうから。コースはぶれず、にやろうと。その代わり、全ての店舗に新しいことに挑戦させてるんだよ。J.R店はカウンターアイテムを作るとか、お弁当を作るとか。

ないんだったら、その人のお客様に喜んでもらうて、口コミで来てもらつて、また常連になつていただく。この考え方を改めて70周年というところで、今回のテーマ「まるはらしさの頂を目指そう」ということで、原点に立ち返つてそれが本当に出来たら、周りは苦しいけど、上に上がれるんじやないかなと。だって、まるは昔も苦しい中で、商売を始めて、知名度が上がつたわけだから、その何か原点に要素があるわけだよね。そこは、今回しっかりと。

は重症ではないけど軽症ではない。ひどいよ、さすがに。名古屋とか空港もあるから。でも逆に、今まで名古屋とか空港に助けられてるところがあつたし、それに

A collage of three images. The left image shows a white bus with large windows and a sliding door, with Japanese characters written on its side. The middle image is a close-up of a large plastic container filled with ramen, garnished with green onions and meat, with a pair of chopsticks resting on top. The right image shows several bento boxes stacked together, each containing different types of Japanese food like rice, fish, and vegetables.

社長：やっぱりね、僕たち経側と交流しなきゃいけないと。会議の席つてどうしても表的になるから、もうどう、アナグ的かもしれないけど、飲ん

専務：どつちかつていうと、空の見学者が多かったね、昔から孫連れてきて、飛行機見に来り、ボーリングが出来た時もしかった。ショッピングもできし、物産展でもあれば、半日遊るようなところなんで、人がまつてくる。飛行機利用者だいやなくて地元の方の人も半くらいのイメージがある。

社長：人が集まることは良いとで、そもそも彼らは目的なつて来てもらう人を作るつてうのが一つの柱。JR店みたい混んでたらあの店…じゃなくてあの店に行きたいっていうお客様を捕まえられない限り、そういう中では勝負できない。凄いお店いっぱいあるので、有名な台ラーメン屋さんであったり、味カツ屋さんであったり、ひつまし屋さんっていうか、ひつまぶるというジャンルだよね。そういうところに全部取られちゃうんや僕たちじゃありえない売り上を作られるからね。

第47期テーマ

※今期年の経営方針実践テーマ、
経営理念を念頭に共育の柱となる。

サステイナブルな男女世代共創社会へ!

今こそ創業70周年に感謝しリスタート!
まるはらしさの頂を目指そう!~

- ・コロナ禍を3Cと考え、まるはらしさの頂を目指す再スタートの期とする。
- ・創業70周年のご愛顧に感謝し、まるはっぴーになる企画を立案し実施する。
- ・健康で健全な経営を目指すために、朝礼や会議、研修等の勵考や改善を行う。
- ・経営理念を継承するために、「自助・互助・共助・公助」を最大限活かす実践を行う。

自助= 主体的に一人三役、
 考え方改革、目的目標設定
互助= 持続的に相互支援、
 即時改善自己機能(利他)

共助= 効能的に相互扶助、絆の再構築、
 地域社会貢献
公助= 積極的に公的支援、知識の共育、
 既往の経営体験

何もできないから、やると決めたら、どうやってやるのかをみんなで考え合っていかないと。やっぱ
り、新しいこととか、こういうコロナ禍は、クリアできないからね。
…つづきは8月号に掲載

を考えるんじゃなくて、やるつて決めて、やれることを考える癖があるから。いつも、専務とぶつかるのはそこで、専務はどうしても性格上ね、とりあえず心配性で出来ないことから考える。僕はやると決めたらやるんだけど、ただそこは性格上だから。でもそれは植え付けていいかないと「それって、こんなことが起きたらどうすんの?」って言つたたら

り飯食つたりだとかね。だから僕
は、名古屋のメンバーは月に一
度、一緒に飯を食うつて決めたん
です。「来れる人」でいいよつて。
「まるはは行動が早くて、
色々なことにチャレンジ
されますよね。フットサルも
チームが出来ました。

社長：僕もね、なるべく関われて
ようなことはポンと社員に振る
と、すぐに「やります」とて。今度
8月の8、9、10日の名城公園で
やるアンブレラマルシェ。ホー
ページ見るとわかるんだけど、そ
れも「どうする?」って聞いたら
やるつて。そういうのも、僕なん
か、決めてからやるつていう考え
か、決めてからやるつていう考え

7月1日より、正社員の就業規則を変更し、年間休日を100日(週休2日)としました。(今までの年間休日は72日でした)今回の変更は、働き方改革の一つです。これまで、年間休日を増やすとお店を営業する人員は大丈夫か?お客様に十分なサービスが提供出来なくなるのではないか?という課題や、「もっと働いてもっと稼ぎたい」というスタッフの声があり実現に至っていました。しかし、働き方が改革が推奨される中、これからもお客様に喜んでいただくために時代に合わせた変化が必要です。スタッフにプライベートを充実させ、家族の安心安全や本人の成長につなげほしい。そして、これまでよりも10年も20年も長く働ける環境を作ることがサービス向上(お客様満足度の向上)につながると考えました。同労働(賃金の取り組みなど)、正社員だけではなくパートやアルバイトの方もより活躍できる環境をつくることなど、さらに良い職場環境を目指し取り組んでいきます。

正社員の年間休日を変更しました

Q Withコロナでのはずのほしは?

『7部屋限定の個室』で、一日ゆったりと過ごしていただけます。最近ではリピーターも増え、「前に泊まつて良かったので、息子夫婦と一緒にきました」「今度は父も連れてきたい」などのありがたい声もいただいています。

Q 今後はチカラ入れていくことは?

夕食に出す釜飯を工夫していくことです。もつと、はずのほしの魅力が伝わるようプロモーションの方も力を入れていきます。

Q 新型コロナの影響は、如何ですか?

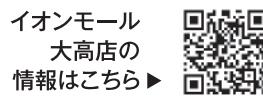
コロナ禍は、宿泊業は飲食業よりもハーフドルが高いね:ニュースでも宿泊業は通常の2割以下。ウチでも3割ちょっと。外国からのお客様が来ない状況も影響している。これから始まる、自治体のプレミアムチケットや国のGOTOトラベルキャンペーンに期待したいです。



豊浜本店 フロント
田中美穂さんの抱負です!



イオンモール
大高店の
情報はこちら▶



豊浜の新鮮な魚介類を食べて「魚を好きになつてほしい!」といふまるはの思いをいっぱい詰めこんで、より充実した海鮮ビュッフェの登場です。定食を頼んで頂いたお客様に日替わりでご提供。お刺身、握り寿司など:お客様に喜んでいただけるおスメの品を取り揃えていますので是非イオンモール大高店にご来店下さいませ!!

イオンモール大高店の 海鮮ビュッフェ



7月からまるはの社員になります。毎日、沢山のお客様が来てくださる中で、課題も出てきます。それを改善し、今よりも仕事をしやすい環境を作っています。お客様への感謝の気持ちを直接お伝えして、仕事に取り組みたいと思います。

突撃! まるはっ娘

前: 基本、みんな仲いいですよ。

山: 緊張はしていないなあ。

Q: メンバーで出かけたりすることは?

前: 仲良い子とかは、ちょいちょいって感じですね。

Q: 飲みに行くことがありますか?

水: 飲んでるよね、割と休みが合えば。

Q: 南知多本店と比べると客層が違いますよね。

水: サラリーマンとか、おばあちゃん、おじいちゃん。一人で見える方や、毎日来る常連さんも何人もいます。

山: そこが違うかも。知多の方は観光目的の方が多そうだから。

Q: お客様に無茶振りなご要望があった時は?

水: 基本的に柔軟に対応する。言われたら、やれる範囲でお応えします。

Q: 一番、柔軟に対応した思い出は?

水: チカマチに一番来てた人がJRにみて、チカマチの天丼食べたいって言われて。JRはちょっと内容が違うんですけど、それでもチカマチの天丼を出しました。チカマチの値段で。



写真(左)前:前泊さん (中)水:水谷さん (右)山:山西さん

まるはの画伯を探せ!

急遽

今回のお題は「我部さん」



JR名古屋駅店
我部 政司さん

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



マルハリゾート
まるはドライブイン内海店
〒470-3322 愛知県知多郡
南知多町大字山海字高峯9番地
TEL:0569-64-0333



まるはグループ
店舗のスタッフを
一人ずつ紹介!
We are MARUHARU
まるはグループ
店舗めぐり
members

沼井修さん

質問リレー
飲食業に、もじついてなかつたら、
なにをやつてますか?
マルハリゾート 横原勇樹さん

Q まるはに入社したきっかけは?
友人と海に釣りに行くのが好きで、その帰りにまるは食堂で食事して。その時に楽しそうにスタッフさんが仕事をしているのが目に映って。「こんなところで仕事したいなあ」と思つたのがきっかけです。高校3年の時に居酒屋(焼肉屋さかいグループの魚部門)のパートをして。水泳の先生になる学校に通つたんですけど、料理の世界の方も興味があつて。結局、料理の方を選んじゃいましたね。港

が近いとか、新鮮な魚が扱えるような所で働きたくて。たまたま就職指導室にあった求人表を見て、まるはがあつたので決めました。車を買って、入社前から寮に入りました。

Q 最初の仕事は?
バイト時代に居酒屋で魚おろしたり刺身にしたり、それなりに練習してたんで、入社してすぐ「刺し身やりたい!」って言つたら、山下総料理長に「まだ、早い」と言つられて。焼き場に配属されました。刺し身はやれなかつたけど、魚に携わることが出来て。当時は最初入ると、揚げ物が焼き物がだつたんですよ。焼き場に入る、市場で入った魚の情報とかがわかるのでそこに入れても

榎原和也さん(愛称ボブ)へ
「みんな家を持つようになつてきたので、
今後マイホーム計画はあるのか?」

榎原和也さん(愛称ボブ)へ
「みんな家を持つようになつてきたので、
今後マイホーム計画はあるのか?」

マルハリゾート 料理長

沼井修さん

Q バイトから料理長つて、苦労されたんですよね。

前のリゾート店長が僕に声を掛けてくれたんです。僕も本店で刺身の場所に立つていう目標を達成した時だったので、新たなジャンルで挑戦してみようと思つて。リゾートに配属と同時に料理長という責任の重い名前をもらいました。29歳の時ですね。「マジで、今までやつてきたものは違つて、僕が持つないものを要求されてメチャメチャ悩んで。自分に力量もないし、知識も技術もないし、やれるのか?」って。店長に相談して帰ってきた言葉が、「お前らしく自信もってやれ」でした。なかなか自身は持てなかつたですね。でもここで断つたら成長できないんで、いつもやえ~つていう風でしたね。

Q お家で料理されますか?

休みの日はします。パパの料理、美味しいって言つてもらえますね。休日、親戚とか家が近いので遊びに来た時に食事を作ると喜んでくれます。「パエリア食べたいな」とか言われたりして、ちょっと自己流にアレンジして出します。

Q こんな料理があつたらいなって、考えられてることあります?

ちょっと前にやり始めたことで、コロナワイルスの一件で中断してたんですけど、調理スタッフがホールでお客さんの前で調理して出すのが、パフォーマンスになるかなっていうのを2月くらいに考えて、解体ショーもそ

うなんんですけど。そういうパフォーマンスをすることによって、あそこに行きたいってい

うつの楽しみになつてもらつたらいかなつて考えてます。ワタリガニの味噌汁つてうまいじゃないですか。ワタリガニで出汁とう

うのを2月くらいに考えて、解体ショーもそ

うなん

で、煮付けではコロコロと他の魚には無い独特な食感です。お刺身では、アツチコツチ

けなど強面の姿とは裏腹に白身で纖細な味

で、煮付けではコロコロと他の魚には無い

独特な食感です。お刺身では、アツチコツチ

けなど強面の姿とは裏腹に白身で纖細な味

