

月刊 **はまるは新聞** 10 October 2020 Vol.28

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47期テーマ **サステナブルな男女世代共創社会へ!**



CONTENTS

- 1面 Go To キャンペーン
まるはらしい新たなプランがスタート!
対談インタビュー
まるはの年表
- 2面 まるは食堂おせち戦略会議
新入社員紹介
そうだ。まるはでお持ち帰りしよう!
お客様からのまるはっぴーな声
- 3面 店舗めぐり
旬を食す
冬の鍋コース特集
- 4面 マルハリゾート情報
まるはが色々なメディアで放送されます
まるははECOビニール袋を無料で提供します
まるはとお仕事する会社社長の一言

Go To キャンペーン
まるはらしい新たなプランがスタート!

コロナ禍が続く激減していた飲食店への客足も最近では戻りつつありますが、経営的にはまだまだ厳しいという現状です。国は新型コロナウイルス感染症拡大の甚大な影響を受けた観光業・飲食業・イベント業・商店街などを対象とした需要喚起と、地域の活性化を目的とする官民一体型の需要喚起キャンペーン「Go To キャンペーン」をスタートさせました。10月中旬にGo To Event キャンペーンやGo To 商店街キャンペーンもスタート。また、愛知県では、2020年10月16日(金)より「Go To Eat キャンペーン」あいちがスタートしました。まるは食堂でも7月から始まったGo To Travel キャンペーン。総務の鈴木さんに最近の状況をお聞きしました。

鈴木さん
Go To Travel キャンペーンが始まってご予約は増えていきます。お客様から「もう少しリッチなプランに泊まりたい」という声がありました。それは「せっかくキャンペーンで割引が使えるので、もっと豪華に宿泊料金を食べたい」という内容でした。そこでまるは食堂では、Go To Travel キャンペーンを利用して、「ワンランクアップしたプランでお得に泊まっていたきたい」と、リッチでお得なプランを期間限定で用意いたしました。そしてさらに、まるは食堂旅館の館内で使える「館内利用券(5,000円分)」も発行。館内利用券の使い方はいろいろ。「もっと他のものもお腹いっぱい食べたいけど、一度の食事ではやっぱり限界がある」「定食以外にお寿司も食べたい」「食事だけでなく、地元の良い味い土産をたくさん買いたい」「そんな時にお得に利用できる券です。まるは食堂旅館内にて、宿泊滞在中に利用することができます。」

Go To キャンペーンで来店されるお客様も多く、お客様からは、まるはの料理をもっとリッチにお得に食べたいという要望も多いようです。「どんな時もお客様の要望にお応え



知多の恵みコース
豪華、知多の恵みコース、宿泊プラン



ふぐ入り知多の恵みコース
ふぐ入り、知多の恵みコース、宿泊プラン

してご満足いただきたい」というまはのおもてなしの精神ですね。リッチでお得なプランや館内利用券(5,000円分)は、まるはのホームページでチェック。

Go To イベントキャンペーン
グルメサイトからの予約もまるは食堂全店・マルハリゾートで対応しました。また、10月16日からは「あいちプレミアム付食事券」にも対応予定。

Go To Travel キャンペーン
「まるは食堂旅館 南知多豊浜本店WEB宿泊予約」で「1人1泊あたり2万円(旅行代金割引+地域共通クーポンが上限)」「連泊制限や利用回数の制限なし」を継続中。

詳しくはこちら

対談 代表取締役 坂野豊和 × 専務取締役 坂野益也

前回8月号の続き

社長..空港店のオープンの時は予想外に忙しかった。でも、ある程度経営の勉強をしてたから。本店の仲間さんたちに行つて手伝ってもらったりしたね。

専務..何しろ忙しくて、ほんとに休みがなかった。俺、毎朝、うちで魚の仕込みをして持って行った。この時は、ゴールデンウィークとか夜1時迄やっとなつた。

でも、忙しいと言つたつて、これが出来たことが、残つるとメンバーにとつて、自信になるのかなって思う。みんな、愚痴言わんかったもんね。

—あの頃があつて、今があるんですね。

社長..これ、経営者の考えから見ると、やめようと思つたら辞めれるんだよ。けど、やりがいを見つけたらだとか、目指すものがあれば、どんな苦しいことも乗り越えられる。やっぱり、そういう人を増やしていく。楽しんで儲けていても、多分楽しくないと思う。たまに苦しいことがあると、その苦しさをいつかは、楽しいことと自分が目指して嬉しいこととかがあるから、今苦しい：みたいな。それこそパートナーカードを作り始めたのは、その時期。「あ、こういうのを目標してるんだ。だったら、やってみようつて。」

専務..その頃つて若かつたし世間知らんし。20代だった。

社長..パワーがあつたね。空港オープンした時、俺は31の歳。ちようど、社長になつたから。

—まるはを守らなくてはいけないプレッシャーつて、すごくないですか？

はまるはの年表 平成24年〜現在

前回は8月号の続き

- 2020
 - 平成29年12月(2017年) JR名古屋駅店オープン
 - ついでに東海地方の鉄道の玄関口、JR名古屋駅に出店。
- 2015
 - 平成27年12月(2015年) まるはドライブイン りんくう常滑店オープン
 - 団体専用の大食堂やカフェ、お土産コーナーを新設。
- 2010
 - 平成24年7月(2012年) チカマテラウンジ店オープン
 - 飲食店激戦区の名駅エリアに初出店。
 - 平成25年11月(2013年) 回転まるはオープン
 - 南知多初の回転寿司に挑戦。
 - 平成26年4月(2014年) イオンモール大高店オープン
 - ビュッフェを取り入れた新しい形式のまるは食堂を出店。
 - 平成27年7月(2015年) マルハリゾート

10月1日付けで入社しました松下正志と申します。出身は南知多町の内海です。ただ、3年間だけ中国の上海に住んでい



松下 正志さん

★**新入社員紹介**

ましたが、中国語はほとんど忘れてしまいました(笑)。趣味は、ゲームや映画鑑賞です。映画のジャンルは特にアクション、ホラーとSFが好きです。休みの日よく映画や海外ドラマを観て過ごしています。パソコンやインターネット関係のことが少し得意なので、そういう所で役に立てたらいいなと思っておりま

「そうだ。まるはでお持ち帰りしよう！」



先日、「すっかり帰り時間が遅くなってしまっ…今日の夕飯、何にしよう…」そう困っていた時、頭に浮かんだのがまるはのお持ち帰り。お刺身をテイクアウトすることにしました。家に着いて、ささっと副菜を作り、味噌汁を用意しただけで…とっても豪華な刺身定食になって、リッチな夕飯になりました。お刺身は言うまでもなく超新鮮で、それなのにともお値打ちです。まるはのメニューにあるものは、だいたいお持ち帰りすることができるんです。まるはの大きなエビフライやキスフライを夕飯に一品追加するのもおススメ。忙しい主婦の見方です！

第3回おせち戦略会議



まるはのおせち。しっかりしたものを作りたい。

ふむふむ。



全部が焼上がるのに8時間位かかる。

永田さん参戦してくれるなら俺、ギリギリまで参戦しなくて大丈夫か。



ぞ、ぞ、ぞ、一番大変な作業じゃないですか…

卵焼き、焼き方かと思ったら焼いていいよ。



さ、いよいよだな！

これでOK…出るといいです。

卵焼きにまるはの焼き印を入れたい。

第2回おせち戦略会議



うちは食堂だから、めっちゃいいものをお値打ちに。

開け方ときハッピーになれるおせち。



お値打ちがあ…だいい素材揃えてますが。



じゃあひとまわり大きくして8.5寸に。



ずいぶん交渉してますけどお…

うちは仕入れ力があるから、大丈夫。



おせち準備中!

た。重箱は、通常よりも一回り大きな8.5寸サイズ。3段のものを2段に変更し、迫力のあるおせちになりました。素材の調達や作業分担など細かいことまで決まったところで会議が終了。まるはだからこそできる「おせち」。厳選された新鮮な食材の良さを最大限に活かして、スタッフが心を込めて創り上げる「おせち」です。完成まであと少し。ワクワクします！



試作中のおせち

第2・3回「まるは食堂」おせち戦略会議

開催

さてさて、10月に入り、刻々とお正月が迫ってまいりました。まるははおせち実行部隊のみならず、皆さんは一気にエンジンがかかって、ラストスパートという感じです。…と言っても確か、ついでこの間立ち上がったばかりのおせち部隊。こんなになさるもの

タチにできるもの?と思いがながら、会議をのぞいてみました。第2回会議には坂野社長が参加され、品目や重箱、風呂敷の柄などを議論。お料理は、ドーンとまるはらしく、新鮮で美味しくて、それでいて存在感のあるものが沢山詰まっています。

重箱は飽きの来ない柄のモノで、再利用できるような素材で出来たものを選びました。そのほかにも、経験豊富なメンバーのプロの提案が山盛り。名称は…みなさんが笑顔で新しい年を迎えられるようにまるはつぴーおせち2021(仮)と付けられました。そして、第3回会議。前回の会議での課題をクリアし、ほぼほぼ完成に近いものが出来上がっています。

お客様からの**まるはつぴーな声**

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!



CS委員会にてアンケート選定中

今日は、大人なのに、お子様御膳を頂きました。7才までと書いてあるのに、いいですよと、笑顔で対応させて頂き、大変ありがたかったです。おいしく頂きました。(名古屋市南区 33歳 女性)

御来店ありがとうございます。創業者から受け継いでいる「断らず相談する」をスタッフが実践してくれたのだと思います。お子さま御膳を大人向きに!内容の変更等対応させて頂きますので、お気軽にお申し付けください。今後ともよろしく願います。

いわしがもう少し焼いた方がスキです。さしみの切身ももう少し小さめにカットが良いです。おいしかったです。ごちそうさまでした。(安城市横山町 47歳 女性)

焼き加減や刺身のサイズなど、ご注文前にお好みで対応させて頂きますので、お気軽にスタッフへお申し付けください。

メニューの種類が少ない。エビフライ以外にもアジフライ、自身フライなど他のフライの定食がないと、メニューを見たときに店の規模が小さく感じました。とても、もったいないと思います。(大府市 39歳 男性)

ご意見ありがとうございます。メニューは極力増やさないよう方針を掲げています。その分、定食の中身を変更したり、追加したりして対応しています。エビフライをキスフライや自身フライに変更したり、お刺身をフライ物に変えたりする事が可能です。また事前にご予約をいただければ、お好みで定食やコース内容を決める事ができます。お祝いや法事、アレルギーなどの食材、最近多いのはアワビのつがいのご注文など。お気軽にスタッフにお尋ねください。

子どもと来店したが、2人でお料理1つでもOKしてもらい、とても助かりました。少食にはありがたかったです。(大府市 女性)

御来店ありがとうございます。お子さまの食器類なども充実していますのでご利用ください。定食やコースのご飯を無料で多めにできます。

★ 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



南知多豊浜本店 鈴木せんへ
「三河でお店を出すって決まったらならば、三河出身の鈴木さん、一緒にやりませんか？僕は鈴木さんと一緒にやりたいです。」
入社歴9年
Q お仕事の内容は？
ホールも手伝ったりしますが、主に調理場をやっています。
Q まるはに入社したきっかけは？
もともとお寿司屋さんとか個人店とかで仕事してたんですけど、その当時付き合ってた彼女と結婚するにあたって、先輩に「会社に入った方がよいよ」と言われて、調べて応募した形です。僕、高校卒業して調理師の専門学校に行ったので、ずっと飲食店で働いていました。調理師の免許を持っています。三河出身なんですけど、名古屋で働きたいと思って探していた時、ちょうどりんくう店ができたので、不安はなかったですね。もともと、自分で店



Q 不安はなかったですか？
新しいお店には、すごく興味があって、料理だけじゃなくて、人の成長の仕方がいろいろなこと学べるので、新しい店だからこそ、若い子とかも変わるじゃないですか。そういうところが成長できるし、自分自身も成長できるから。やるなら、三河の方で。僕、安城で暮らしてるんですけど、できれば、ウナギも取り入れた新しいまるは。トヨタ系の会社ともいっしょにあるから、りんくう店への規模で出来るんじゃないかな。

Q 具体的などのようなお店をしたいと思いますか？
昔は寿司屋をやりたいと思ってお寿司屋さんに行ったんですけど、そこが結構大きい店で、フグやウナギを扱って、懐石料理や仕出しもやってたんですけど、寿司だけじゃだめだと思って。
Q まるはは店舗ごとにノルマとかあるんですか？
ノルマは無いんですけど、僕自身に思ってるのは、こって結構、外部要因っていうんですか？色々新しいものができたりするじゃないですか。そういうもので、結構影響を受けたりとか。ちょっと今で言うところの「ららぽーと愛知東郷店」も近いんで、人が流れていっちゃってますけど、でも、もし、自分がお店やっていたら、そういうものにも負けない風にするには、やっぱりこうやって、色々考えて取り組んでいかなきゃいけないじゃないですか。そういう意味でも、やりがいがあるなと思って、やっぱりこの店にも負けたくないっていう想いもありますし。

Q 新規出店の話が来たら、やりませんか？もしやったら、どのようなお店にしたいですか？
りんくう常滑店竹内店長から 山下店長への質問



冬の鍋コース特集

令和3年2月28日まで(予定)

鍋の季節到来。まるは食堂では冬の味覚をご堪能いただけるコースをご用意いたします。まるはの冬の旬の食材で、海鮮しゃぶしゃぶ、寄せ鍋、ふぐ鍋をお楽しみください。



ふぐコース
ふぐ6,000円コース(6,000円+税)
付出し/ふぐ刺身/ふぐ鍋/ふぐ唐揚げ茶碗蒸し/本日のおまかせ一品 エビフライ/雑炊/フルーツ
ふぐ8,000円コース(8,000円+税)
付出し/ふぐ刺身/ふぐ鍋/ふぐ唐揚げ茶碗蒸し/本日のおまかせ一品 エビフライ/雑炊/フルーツ 焼物(白子又はふぐ)
ふぐ10,000円コース(10,000円+税)
付出し/ふぐ刺身/ふぐ鍋/ふぐ唐揚げ茶碗蒸し/本日のおまかせ一品 エビフライ/雑炊/フルーツ/白子焼 ぶぐ塩焼/てっぴサラダ

鍋コース(2名様〜)
鍋4,000円コース(4,000円+税)
付出し/刺身(3種盛)/エビフライ(1本) 寄せ鍋セット/旬の一品/雑炊orうどん フルーツ
鍋5,000円コース(5,000円+税)
4,000円の鍋コースに、ミニサラダと旬の一品を追加した、より贅沢なコース

海鮮しゃぶしゃぶ (5,000円+税)
お刺身のしゃぶしゃぶへの変更もできます
ご予約・お問合せは、各店舗へお問い合わせください

※ふぐコース 鍋コースは、【豊浜本店、りんくう常滑店、ラシック店】、ふぐ単品は、【各店舗】でもご提供しております。ご利用の店舗へ3日前までにご予約してください。(店舗によりご提供できない料理がございます) ※仕入れの状況により売り切れになる場合がございますので予めご了承ください。

旬を食す

中部国際空港店の永田さんに登場してもらい、オススメの旬な食材を教えてください。(趣味の釣りのお話も一緒に！) 今月は「フグ」です。

今回の旬の食材のテーマはフグです。愛知県は有数の水揚げ量を誇り、今から冬にかけて美味しい時期です。フグの唐揚げ、刺身、鍋など、各店舗やっているアイテムが違いますが、まるはでも人気の食材です。釣りで釣れてきますが、一般の方は毒があるので敬遠される事が多いようです。それを差し引いても魅力のある美味しさで調理出来る方は、目の色を変えて釣り合っています。

中部国際空港店 永田さん

まるは社長ブログ (アメブロ) 動画はこちら

「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



毎年大好評のパーティープランが今年も登場!

飲み放題 1時間30分

全プラン飲み放題付 4,500円(税別) ◆2名様以上より ◆前日迄要予約 ◆送迎有り(要相談)

5名様以上の特典 ●次回BQVIP代無料券 ●スパークリングワイン1本のどちらかをプレゼントさせていただきます。安心してご利用いただける様、参加者の検温、消毒、マスクの着用、をご協力お願い致します。尚、スタッフにつきましては、マスク、手袋を着用にてお客様をお迎えさせていただきます。今年も是非パーティープランを宜しくお願ひ申し上げます。

10月より2Fダイニングレストランにて

土日祝日限定『新ビュッフェ』

南知多の魚介(イカゲソ、たいら貝、車えび)を使ったシーフードカレー!地物で今が旬!渡り蟹出汁ラーメンが新しく登場!!知多半島の野菜、知多牛、南知多の海鮮を食べて贅沢なひとときを過ごしませんか? 選べるメイン料理+サラダ、ライス、パン、スープ、デザート、ドリンクのついたバイキング/1500円より(メイン料理による)

ビュッフェ、いただきました!選べるメイン料理はたっぷりデミグラスソースのとってもジューシーな知多牛のハンバーグや特製ソースのかかった白身魚のムニエル等が選べます。ビュッフェコーナーにはサラダやスープなど自由に取りに行くことができます。これだけでも十分満足のものなのですが、ここにカレーとラーメンも自由に食べられるというんです。カレーはゴロゴロ具沢山で、ラーメンは豚骨スープに塩梅のいい渡り蟹の出汁が出ていて美味しかったです。(水)



MARUHA RESORT

マルハリゾート 〒470-3322 愛知県知多郡南知多町 大字山海字高峯9番地1 TEL:0569-64-0333 【BBQ】

平日11時~20時30分 (L.O.20時、当日最終受付17時) 土日祝10時30分~20時30分 (L.O.20時、当日最終受付17時)

※お席ご案内させていただきます。ご予約時にご来店ご希望の日時・ご注文内容をお申し付け下さい。

【ダイニング】 平日:11時~14時(ランチタイム) 14時~17時(カフェタイム・食事可) 17時~21時(ディナータイム) 土日祝:10時30分~21時 L.O.は平日・土日祝問わず20時とさせていただきます。

※新型コロナウイルス感染症の影響により、全館営業時間を短縮し平日土日祝問わず早めの閉店をさせていただきます。ご理解ご協力の程、宜しくお願ひ申し上げます。

まるは食堂の魅力を発信 まるはが色々なメディアで放送されます



まるは食堂が情報番組等で放送されます。まるはの美味しい情報やお得な情報を皆さんにお届けします。収録の放送は、左記を予定しています。(都合により放送日時が変更になる場合があります)

「マイプル超音楽」(CBCテレビ) 放送予定日時:11月~12月(土) 25・28・26・13

「アップ!」(名古屋テレビ) 放送予定日時:10月23日(金)

「スイッチ」(名古屋テレビ) 放送予定日時:11月頃

無料のEcoビニール袋

コンビニやスーパーなどの店舗で始まっているビニール袋の有料化。全国的に実施され、数か月が経つてだいぶ浸透してきました。まるは食堂でもビニール袋の有料化は検討しましたが、やはり、お客様の不便などを考慮したことから、これまでと同様にビニール袋は無料のご提供を続けます。Ecoを考え、海や自然を汚さないバイオマスの原料を使用したビニール袋を使用。何事にも「まるはらしさ」という変わらぬ精神で、お客様に喜んでいただける対応をさせていただきます。



まるはと

お仕事する会社

自家精米・店頭精米 家庭用から業務用まで取り扱うお米の専門店 河和米穀販売所

お仕事の内容を教えてください。

① お客様は来店客もありませんし、配達もしていません。お米って一回買って美味しいうと、そこで買われるんですよ。時代に合わせてネット販売もしています。毎日出荷してまね。まるはさんもそうなんですけど、地元のものを使ってもらって、向こうの要望に合ったものを製品にするっていうもの。米もいろんな種類があるんで、それに合った精米方法とか、ブレンドとかできます。大変なのは積み上げ。昨日は、米袋を農家さんの所で軽パンに200本積み上げて、それを今度は自分の倉庫に積み上げた。腕とか、筋肉パンパンですよ。100本やると体重が1kg減るんですよ。

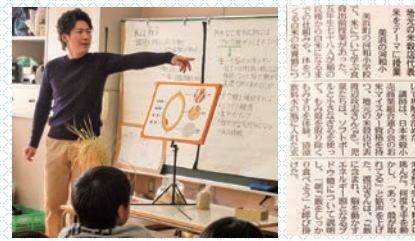
② まるはさんとのつながりは?

まるはさんには、お米の提案をしています。お米って古米に近づくにつれて、味がおちてくるんでその時期に合ったものでブレンドしています。限られた価格設定だったり条件があるわけだから、できるだけそれにお応えできるよう、自分でやれることをやることによって価格も下げたり、その分良いものがお持ちできるんですよ。



「白米に焼きのり。これが一番美味しい!」 代表 渡辺 政志 さん

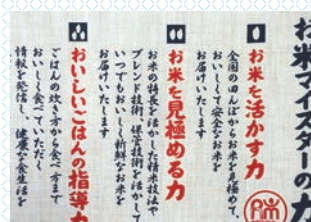
今、どこの農家さんにも負けんくらいの自信があります。農家さんは自分のお米を作って、「うちが丹精込めて作ったお米です!」と言われます。僕は、いろんなお米を見て、「これは、どのランクだ?」っていうのがすぐわかるのでそのお米をどこに位置付けて売った方がいいのかっていうのがやれるんです。お米を作ることができる人がいるからできることなので、生産者さんとはちょっと違うんですよ。



地元の小学校で「米」をテーマに授業をされる渡辺さん

河和米穀販売所

〒470-2407 愛知県知多郡美浜町河和 北屋敷61番地3 TEL・FAX: 0569-82-0103 Email: kowa-beikoku@hb.tpl.jp お米マスターの厳選米 こうわ米穀販売サイト https://store.shopping.yahoo.co.jp/kowa-beikoku/



社長の一言



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

今期の経営方針の中に「自助・互助・共助・公助(4助)」を最大限に活かす実践があります。この中の『公助』の実践の一つが、まさしく昨今盛り上がりつつある『Gotoキャンペーン』の実践です。国の予算は約1.7兆円規模。まるはとしては、鈴木部長を中心に、積極的に動き報・連・相を実践してくれた結果、トラベルとイトについて、これまで順調に結果が出ています。宿泊に関しては、10月に入り観光協会の協力もあって、本店とはずいぶんは年末にかけて多くのご予約を頂きました。特に南知多宿泊キャンペーンは、三千人限定が一瞬で無くなり、その日は本店で100件以上のご予約を頂きました。イトに関しては、積極的にご予約を頂ける環境を設け、毎日多くのご予約を頂いています。ここで考えなければいけない事は、このキャンペーン後、持続可能かどうか?今回の公助をどう今後につなげるかです。今期はコロナ禍でのスタートとなりましたが、70周年という節目でもあります。コロナが収束した時に、4助のおかげで成長発展できたと言えるような実践を今後も続けていきます。その一環としてまるはとして今期初めておせち料理を作りました。各店の料理長達が互助、協力し合いながら試行錯誤し、まるはらしいおせちが完成しました。共助では、地元による地元のためのドライブインが来年の春にオープンします。全てにおいてコロナ対策を徹底し努めていきます。ありがとうございました。