

月刊

は まる は 新 聞

TAKE FREE ご自由にお持ちください

11 November 2020 Vol.29

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 70年の感謝をこめて 70周年記念グッズ
- 2面 豊浜に新しいドライブインオープン 新入社員紹介 d払いについて 冬の鍋コース特集 名古屋エリア3店舗合同企画! 名古屋まるは宴会大皿コース
- 3面 店舗めぐり まるはショップの管理が本店からりんくう常滑店に変わります ラシック店からのおいしいお知らせ withコロナ少人数向け忘新年会プラン
- 4面 マルハリゾート情報 内海の空に火花が上がりました まるはが色々なメディアで放送されます 臨時休業のお知らせ まるはとお仕事する会社社長の一言

70年の感謝をこめて

「苦勞されたところは？」
やはり、時間がなかったことですね。ホントに、まるは全体で協力してやらないことには、実現できないですよ。数量が2000。これを、名古屋のメンバー、5人だけでやろうかと言ったら、とても無理なんです。まるは



70周年特集のTV撮影

株式会社まるはでは創業70周年であることを記念し、また、70周年という大きな節目を「新たな成長へのスタートの年」とするため、「まるはっぴーおせち2021」の初めての挑戦やいろいろな記念グッズ制作：などいろいろなことを企画しています。70周年ロゴは、まるはの生みの親である「うめさん」と、まるはの顔である「エビフライ」のイラストで70THをデザインされたものです。今回は、初の試みである「まるはっぴーおせち2021」のまとめ役、ラシック店の市原店長に、いきさつや想いを伺いました。今まで経験のない中、短期間でのおせちを實現されるには、いろいろな苦難の道があったと思います。そんなこんなをお話してくれました。

【市原店長】

「おせちを実施することになった経緯は？」
70周年の節目です。コロナ禍でお店に足を運んでいただくことが難しいお客様に、どのようにして喜んでいただくか。テイクアウトなどもいろいろ始めたんですけど、70周年で改めて何か新しいことができたらいんじゃないのかなって思ったときに、今まで何度か話のあったことのあるおせちだったんですが、忙しいことを理由に今までやってこなかったんで、今年は是非チャレンジしてみようということになりました。たまたま、名古屋エリアにおせちの経験のあるスタッフがそろったこともあってですね。お客様に年始からまるはのおせちで喜んでいただきたいと思います。



ラシック店 市原店長

スタッフ総力を挙げての「まるはっぴーおせち2021」、本番当日まであと1カ月ちょっと。皆さんでエアハイタッチをされている、完成当日の風景が目に見えます。が、まだまだ、何が起るかわかりません。しっかり体調管理して、仕込みなど頑張ってください。お客様のお手元におせちが届く日まで、まだまだ取材、続けますよー!

ご予約 受付中 まるはっぴーおせち 2021 8・5寸2段重

20,000円(税抜き)
数量…限定200セット(なくなり次第終了)
お受け取り日…12月31日(木)18時まで
お受け取りは本店、りんくう店、ラシック店、JR店のいずれかになります。

お申し込みは

- ネット [まるはっぴーおせち](#) 検索
- お電話本店 TEL 0569-65-1315
ラシック店TEL 052-259-6701
りんくう店TEL 0569-38-8108
JR店 TEL 052-589-1908

「おせちの特徴は？」
やっぱり、2段目ですよ。開けて一番最初に出てくるのが、地元豊浜の食材をふんだんに使った、まるはらしい、ボリュームとインパクトのあるものに仕上がっています。ふたが閉まらないくらい詰まっています。1段目は、本来のおせちの意味を持ったものが詰められています。ふたを開けると、見ても楽しい、食べてもおいしい「おせち」です。

「いよいよ、最終段階ですね。」

数量が2000セットなので、数に限りはありますが、まだまだ受け付けておりますので、今年のお正月は是非「まるはのおせち」で。皆様のご予約をお待ちしております。

「社長の感想はいかがでしたか？」
「もっと、お弁当みたいな感じになるのか思っていたけど、ちゃんとおせちに仕上げてくれた」と言葉をいただきました。

もう、仕込みは本店とりんくう店で始まっています。我々名古屋エリアは、企画を進めて、バーンと打ち出して。そして、最後、本番仕上げ。味付けしたり、用意したり、盛り付けたり。役割分担したことで、皆さんに全力で動いてもらったおかげで、この短期間でまとめ上げることができました。



*画像はイメージです。

ネパールからまいりましたタマングマ・ヘンドラさん。文化と歴史が大好きで2014年11月留学生として日本へ来ました。スバル学院(本巣、岐阜)で2016年3月日本語学校を卒業して、アイチビジネス専門学校(金山、愛知県)に入学しました。専門学校で国際ビジネス科を勉強して、ビジネスマナー、簿記、様々なことを学んで2018年3月卒業して、名古屋市内の国際ホテル



タマングマ・ヘンドラさん

新入社員紹介

もともと、豊丘の通りのドライブインはまるはの系列で、個人でやられてたんですがその方ができなくなつてしまったことを受け、そこから話が進んだんです。やっぱり社長からすると、もともとまるはで一緒にたつたので、やりたいという想いはあったようで、その方の息子さんにはお声掛けがしてあり

新店舗を出されるということ、運営を任せられる佐藤明子さんに先駆けてお話を聞きました。



現本店フロント部所属 佐藤明子さん

人生は良いことだけ考えて頑張ればどこかで夢を見つけて叶うことが出来ます。ただ叶えない夢より幸せな生活する人生のほうが良いと思っています。人と人の関係で色々経験してみたいです。だからお客様の関係の仕事を選びました。

ルで2020年9月まで働いて、2020年11月から株式会社まるはの正社員として働くことになりました。

あと、社長の想いもあつて、物販ですね。お店の3分の1ほどが物販エリアになる予定です。南知多の美味しいものや新鮮な野菜などを提供したいです。地元の方や観光で来られた方に、まるはで食事を

新しいドライブイン、着々と進められていくという事です。完成まで取材を続けて皆さんに最新情報をお届けしていきます！地元の方に愛されていたお店の人気メニューを受け継いで、明子さんの想いの詰まった新しいカタチでのドライブイン、完成がとても楽しみです！

私が子どもの頃からあるお店で、よく家族で食事に行つてたんですよ。お店が閉まつた時はすごく残念でした。なので、社長から今回のドライブインのお話を聞いた時に「出来たら、やりたいな」と私から手を挙げました。

d払いについて

この度まるは食堂豊浜本店、マルハリゾート、りんくう常滑店では順次d払い、メルペイでの決済ができるように進めています。キャッシュレス決済が進んでいく中、まるは食堂としても、キャッシュレス決済の種類を増やし、お客様のニーズに合わせていきます。

こがたくさんあります。皆さんに優しく教えてもらい少しづつ仕事のやり方を覚えて行きたいです。土日にはたくさんのお客様がご来店していただきたくさんの笑顔をもらいありがとうございます。おいしいかったよとたくさんのお客さんに言われて帰ってもらえるのがすごく嬉しいです。

新しいドライブイン、着々と進められていくという事です。完成まで取材を続けて皆さんに最新情報をお届けしていきます！地元の方に愛されていたお店の人気メニューを受け継いで、明子さんの想いの詰まった新しいカタチでのドライブイン、完成がとても楽しみです！

新しいドライブイン、着々と進められていくという事です。完成まで取材を続けて皆さんに最新情報をお届けしていきます！地元の方に愛されていたお店の人気メニューを受け継いで、明子さんの想いの詰まった新しいカタチでのドライブイン、完成がとても楽しみです！

して立ち寄ってもらおう感じにしたんです。

名古屋エリア 3店舗 合同企画! 名古屋まるは 宴会大皿コース

JR名古屋駅・チカマチラウンジ店・ラシック店
●2020年12月1日～2021年1月31日
宴会大皿コース 4000円(税込)～



オードブル5～6品／刺身盛り合わせ／フライ盛り合わせ
メイン品／飲み放題(90分の時間制)

※1人前ずつ分けてご用意することもできます。
※予算に応じて500円刻みでご対応します。
※写真はイメージです。 ※天候、仕入の状況等により、コースの内容を変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

JR名古屋駅 TEL 052-589-1908
チカマチラウンジ店 TEL 052-414-6018
ラシック店 TEL 052-259-6701

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
ふぐ茶碗蒸し／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
ふぐ茶碗蒸し／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
ふぐ茶碗蒸し／本日のおまかせ一品
エビフライ／雑炊／フルーツ／白子焼
ふぐ塩焼／てっぴサラダ

※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。



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

お刺身の
しゃぶしゃぶへの
変更もできます



海鮮しゃぶしゃぶ(5,000円+税)



とろふ鍋も用意!

ご予約・お問い合わせは、各店舗へ

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

内海の空に
花火が
上がりました



新型コロナウイルスの影響で、毎年夏恒例の南海の花火大会が中止になってしまいました。何とか花火大会を…と観光協会の皆さんの働きかけで、10月の終わり、南海の空にどうか花火が上がりました。浜辺には拍手と歓声が広がりました。花火大会の歴史をたどると「悪疫退散の祈願」を目的として打ち上げられたことが起源ともいわれているそうです。コロナ禍で自粛や制限でなんだか元氣のないご時世に、澄んだ夜空に浮かぶ花火を見上げ、しばし現実から離れ、なんだか「頑張ろう！」って前向きな気持ちになりました。今年も南海の空に花火を、ありがとうございました。

毎年大好評の
パーティープランが
今年も登場!



5名様以上の特典

- 次回BBQVIP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頂いております。今年も是非パーティープランを宜しくお願い申し上げます。

クリスマスディナー予約受付



12月19日～12月25日迄の期間予約制にて
クリスマスディナーをご準備させていただきます。

●大人…1人¥6000+税
ドリンク(ワンドリンク)／サラダ・スープ・
前菜／魚料理・エビフライ・パンorライス
／肉料理・デザート・コーヒー

●子供…1人¥3000+税
ドリンク(ワンドリンク)／サラダ・スープ／エ
ビフライ・ライスorパン／肉料理・デザート

尚、毎年ご好評頂いている河原崎辰也ライブディナーショーですが、昨今のコロナ情勢に鑑み自粛させていただきます。また、来年の春を日処に野外liveを検討しておりますので、詳細が決まり次第ご報告させていただきます。

ハーレーでご来店



11月1日、B・B・Qで
ハーレーダビッドソン
30台以上でご来店頂い
たお客様です。当日は
晴れて皆様とても楽し
そうにB・B・Qをされて
いました。車・バイク問
わず共通の趣味等でご
利用頂くお客様も待
ちしております。

MARUHA RESORT 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1 TEL 0569-64-0333 ※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頂く場合がございます。ご理解ご協力の程、宜しく願い申し上げます。

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がされます。まるはの美味い情報やお得な情報を皆さんに届けします。

高井アナウンサーが知多四国霊場を巡る「はじめまして」のコーナー放送予定の日時／2回かけて近日「メイプル超音楽」(CBCテレビ)放送予定日時／11月～12月「アップ!」(メーテレ)まるは食堂70周年特集放送予定日時／11月30日「サンデージャーナル」(テレビ愛知)放送予定日時／12月13日15:00～(都合により放送日時が変更になる場合があります)

臨時休業のお知らせ

日頃より「まるは食堂旅館 南知多豊浜本店」を「ご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。左記の期間中、館内メンテナンスのため**お休み**とさせていただきます。

2021年1月		
11日(月)	通常営業 ※ただし、 宿泊は休業	
12日(火)	全館	終日 休業
13日(水)	全館	終日 休業
14日(木)	まるは食堂	通常営業
	回転まるは	定休日
	うめ乃湯	終日 休業
	宿泊	終日 休業
15日(金)	通常営業 ※「うめ乃湯」のみ AM12:00より通常営業	

マルハリゾートドライブイン
内海店は、右記期間中も通常
営業しております。この機会
に、ご利用くださいませ。

まるはと
お仕事

美浜グリーンサービス

① お仕事の内容を教えて下さい。

種もみを播種（発芽させるところ）から始まり、田植えをし、実った穂を収穫して乾燥させ、粃摺りをして玄米にします。生産から販売まで一貫して行っていますので米の状態をみながら販売できるという強みがあります。米トレーサビリティ法という、誰がどこでどの様に作ったか等の情報を消費者に伝える法律があるんですけど、そういう意味でも強み。うちはフットワークが軽くて年中無休で飲食店さんが急に必要な時でもすぐに対応できます。販売の仕方は、飲食店さんの業務用と消費者の方に分けて頂けるように大府のげんきの郷などの産直施設に卸しています。また直接買いに来られる方もおります。まるはさんとは、20年来のお付き合いをさせて頂いています。

② 田植え体験みたいなのは、できないですか？

今はコロナ禍でできないのですが、区の主催で、保育園児と小学生を対象に田植え体験と稲刈り体験＆新米の試食会をやっています。なかなかできない体験ですから、小さいうち、特に都会の子どもたちにさせてあげたいです。自分たちがいつも食べているものですからね。田植え体験では、田植え後に「ドリンピック」といって、どろんこになって、かけっこ・綱引き・鬼ごっこをします。見ているだけでも楽しいですよ。



谷川 正さん
気温が高くなってきた
米作りが難しくなっ
ていきます。

こ最近では稲の生育期間中、天候不良や猛暑が多くて。特に猛暑日が続くとお米が白く熟してしまいうんで、日本が熱帯地方になってきた感じ。今では北海道や東北などの寒冷地が米作りに適した気候になってきていますね。この辺りでも



稲刈り体験の様子

美浜グリーンサービス

事務所 精米工場
〒470-2404 愛知県知多郡
美浜町大字河和字花廻間200
TEL:0569-82-3618
FAX :0569-82-3792
E-mail:



mihama.green-service@tac-net.ne.jp

社長の一言



株式会社まるは
代表取締役
坂野 豊和

昭和25年、今から70年前、当時の豊浜町の漁港と国道を挟んだ場所を五坪を借りて小屋を建て、原点となる魚屋まるはが誕生しました。創業したのは私の祖父と祖母。もともと祖父が魚屋に努めており、祖母の先夫が生前「子供たちを魚屋に」という想いがあり、創業させたと言っています。「地元で魚屋？」と笑われたそうです。その後、6人の子供を育てながら食堂や旅館へと成長し、昭和50年から4年連続で食堂旅館やドライブインを建てた事、それまで一度も休んだことが無かった事等は今でも伝説として継承しています。この間、原点の魚屋の立ち退きや伊勢湾台風、母の死、国税局の査察等、艱難辛苦を乗り越えたからこそ、今年度70周年を迎える事が出来ました。コロナ禍での70周年は、祖母から試されているような気持ちです。生前、苦勞語の最後には「有難かった」と言っていました。また「人に喜ばれることをせよ。」「人が言う者と書いて儲かる。素直に聞き商売に活かせ。（でも儲けたらあかあかん。）」とよく聞かれました。コロナ禍だからこそ、お客様からのご要望を聞き、それを形にし喜んで頂く。「おせちは無いの?」と、これまでよくお問い合わせを頂いたので、初めておせちに挑戦します。大型海老不足により、本店で4年前よりメニューから外したエビフライコースを、12月から期間限定で復活させます。エビフライのネット販売を拡充させます。その他にも様々な取り組みを進めています。これらの取り組みはスタッフの尽力無くしては実践できません。スタッフへの感謝は、賞与で還元できればと考えています。コロナ禍でも艱難辛苦を乗り越え、次の100年に向けて邁進してまいります。ありがとうございます。