

月刊

はまるは新聞

TAKE FREE ご自由にお持ちください

12
December
2020 Vol.30

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!

創業70周年記念企画

70年の感謝をこめて 期間限定復活エビフライコース!

名物ジャンボエビフライ
海老の旨味たっぷりで大満足



※写真はイメージです

※本文の内容と画像の内容が若干異なっております。仕入れ状況により、自信を持ってご提供できるものを毎日選んでおりますので、ご了承をお願いいたします。

CONTENTS

- 1面 創業70周年記念企画
70年の感謝をこめて
期間限定復活エビフライコース!
CBCチャリティ募金に
今年も参加します!
お正月の楽しい企画
- 2面 冬の南知多コース
まるはっぴーおせち2021
完売のお礼
まるはショップ
イオン大高店 冬のビュッフェ
CO'見える化でおもてなし
- 3面 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 年末年始の営業時間のお知らせ
マルハリゾート情報
土日祝日限定ビュッフェにおでん登場!
お正月はまるは食堂で!
まるはとお仕事する会社
社長の一言

たくさんのお客様の
熱いご要望にお応えし、
期間限定で復活しました!!

ここ数年、「昔あったエビフライ2本付のコースは無くなっちゃたの?」と多くのお客様から聞かれています。

5年ほど前から大型海老が不漁となり、大量入荷が難しくなると人気メニューにもかかわらず、メニューから外れていたのですが、今年70周年ということで記念企画により「エビフライコース(1人前2,530円)」が復活することになりました!できればレギュラーメニューに…と言いたいところですが、期間限定でのご提供となります。

コースの内容は、ジャンボエビフライ2本、お刺身、煮魚、付け出し、ご飯、みそ汁となんとも太っ腹なご奉仕価格になっております。12月1日よりスタートしていますが、このコースは楽しみにされているお客様が多いため、今後、海老の入り方



ラシック店
甘味噌がけの
エビフライ丼

次第で終了とさせていただきます。お見逃しなく!

そして、エビフライといえば、まるはの毎年恒例のCBCチャリティ募金。今年も参加します!募金への参加は、今年で3年目になります。CBCチャリティ募金は、1957年に「歳末助け合い運動」として始まり、今年で64回目を迎えます。期間中(11月20日~12月21日)、まるは食堂全店舗でお食事いただいた(お土産を含む)売り上げから、エビフライ1本につき1円募金。10万円に届かなければまるは坂野社長自らが残りを募金するという

まるはは年末恒例の行事です。毎日、各店舗からエビフライの本数が報告され集計しています。皆様に美味しく召し上がっていただいたエビフライは、愛知、岐阜、三重の児童福祉施設のお子さんたちやフードバンク、子ども食堂への支援につながっています。さて、気になる集計結果は、まるは食堂のホームページでチェック!

まるははつて聞くと、ついついエビフライが食べたくなってしまう。先日、東海テレビで高井アナウンサーがまるは豊浜本店を来訪。ジャンボエビフライを目の前に「うわあ、大きい!」と思わず拍手されてました。まるは女将に美味しい食べ方を教わりながら、満面の笑みで召し上がられていました。うめさんおすめ、まるはオリジナル三杯酢(各テーブルの上に置かれている三杯酢です)をかける食べ方です。酢を?と思われるかもしれませんが、さっぱりして美味しいんです。次行かれた時に、ぜひお試しください。



写真は一例です。

内容/知多半島のお土産
+まるは食堂お食事券
販売価格/3,000円(税込)

お正月期間中は
福袋やお年玉スクラッチなど
お食事とともに楽しめる
企画がいっぱいです!

スクラッチについて

●実施店舗/まるはグループ全店▼内容・3,000円以上お食事のお客様一組につきお年玉スクラッチを1枚進呈。1等は次回使える五千円分のお食事券。なくなり次第終了。(スクラッチ企画は一部変更の可能性あり)

福袋について

●販売店舗/南知多豊浜本店、りんくう常滑店、イオンモール大高店、ラシック店、マルハリゾート

(数量限定でなくなり次第終了)

詳しくはこちら

今年も参加します!

CBCチャリティ募金に

東海テレビ「スイッチ」の高井アナウンサーが知多四国霊場を巡る「はじめまして」のコーナーで2回にわたりまるは食堂が紹介されました。

ジャンボエビフライは、各店舗それぞれのオススメのメニューで出されています。皆さんもいろんなまるはのエビフライをお楽しみください。きつと、一口食べたなら、みんなでもまるはっぴーな笑顔になれますよ!

「まるはっぴーおせち」の名の通り、2021年最幸のスタートをまるはの料理でハッピーになつていただきたいと言う気持ちでこめられて作った、まるは初のおせち。1段目は知多牛や豊浜で取れた旬の魚介を使い、お節には欠かせないオーソドック

クスな料理も組み合わせ約19種類のお料理をご用意。2段目はまるはらしく「ボリウム」も兼ね備え豪華に贅沢に魚介を堪能いただけます。伊勢海老やカニ、アワビ...いろいろな召し上がり方を楽しんでいただけるような工夫も隠されています。

まるはっぴーおせち 完売御礼

ご好評につき、200セット完売致しました。
ご注文ありがとうございました。



まるは食堂の通販 まるはショップ

一度食べたら、また食べたくなる。
まるはの味をご自宅でもお楽しみください!

詳しくはこちら▶



まるは食堂の通販 まるはショップ

冬のギフト

2021年1月31日まで

3,000円以上のご注文で送料200円割引!!

まるは食堂の名物、

エビフライ

一度食べたら忘れられないあの味を、ご自宅で!!「ふりっふり」「アツアツ」をお召し上がりください

「南知多名産認定品」とは...
南知多を誇る豊かな自然の恵み、地域の歴史と文化を継承し、南知多の産業の振興を目的とした、南知多名産認定委員会が認定した商品です。

まるは食堂伝統の逸品、

オムライス

CO²の見える化でおもてなし



豊浜本店には、コロナ対策の一環として二酸化炭素濃度がリアルタイムで解るボードが設置されています。結果はまるはホームページで毎日更新しています。

詳しくはこちら▶



南知多豊浜本店・平日限定 冬の南知多コース



冬の高級食材『ふぐ』をまるは食堂らしく、期間限定でとってもお値打ちにご提供!! 南知多豊浜本店だけの平日限定定食です。ふぐ刺身、付け出し、ふぐ唐揚げ、ふぐ鍋、エビフライ(一匹)、季節の一品、季節の焼魚又は煮魚、ご飯、味噌汁 3,800円(税込)み4,180円)

※テレビ放送された内容と当ホームページの画像の内容が若干異なっております。仕入れ状況により、自信を持ってご提供できるものを毎日選んでおりますので、ご了承をお願いいたします。

イオン大高店がチカラを入れておススメする冬のビュッフェ

【山下店長】

11月から始めたワタリガニの出汁を使ったつけ麺。地物豊浜を中心に水揚げされたワタリガニをふんだんに使い、お子様にもとても人気のある一品となっております。その他にも日替わりでビュッフェは色々変わり、平日ではその日の仕入れ次第ですが、目玉としてお刺身や握り寿司。土日は知多牛とイカ入りカレー等々、南知多の食材を中心としたここにしかないビュッフェをご用意。皆さまのご来店をお待ちしております。

【食レポ隊】

新しくつけ麺が仲間入り。今、南知多で豊漁のワタリガニで出汁を取った、濃厚なカニの風味たっぷりのつけ麺は、つついとお替りしてしまう旨さです! つけ麺の大好きな人は、ハマること間違いなしですよ!



★ 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
- 商品卸売事業
- 広告制作事業
- ギフト事業
- 内職・発送事業
- 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

まるはグループ
店舗のスタッフを
一人ずつ紹介!

we are MARUHA
まるはグループ
店舗めぐり
members



まるは管理本部(総務部) 坂野美都さん

りんくう常滑店
浜島あゆみさんへ
「私におすすめの本の
紹介をお願いします!」

Q お仕事のことを教えてください。

平成16年から働いています。次女が1歳半の時に保育園に預けて働き始めました。始めは短時間業務でした。フルタイムになったのは、娘が中学3年生ぐらいになって、3人の子育てが落ちついた頃からですね。今は労務管理を中心にお仕事させて頂いています。勤怠・給与管理、労務手続き、資金・保険管理等です。日中は取引先との連絡や来客、電話対応が多いので、夕方から事務作業をしています。

Q 以前されていたお仕事を
お聞きしてもいいですか?

信用金庫で働いていました。地元に関わる金融の仕事がしたかったんです。まるはに入社したきっかけは、空港店に出店するときに声をかけてもらった事です。入社してすぐ、当時給与・労務を担当してくださっていた方が退社されるという事で、急遽引き継ぐ事となりました。私が入社した当時は社員50名くらいでしたし、

今ほど業務も複雑では無かったです。ここ数年で中小企業の労務管理も大きく変わりました。労務士、税理士の先生に日々教わりながら業務をしております。

Q お仕事で大変なことは
ありますか?

労務では毎年様々な事が必要とされるので、その都度知識を更新していかなければいけない事です。大変な反面自分自身とても勉強になるので楽しいです。また最近ではGOTO関連業務が増え、フロントスタッフ、総務の助成金担当、経理の事務処理、仲居さん、調理など現場スタッフに多くの負担がかかっています。皆の協力があつて成り立っていますので、本当に感謝しています。

Q 休みの日は、何をされますか?

ゆつくり過ごす事が好きで本を読んだり、映画を観るのが好きです。今話題の鬼滅の刃も観に行きました。最近のリモート授業で娘が帰ってきているので、よく一緒に出掛けています。

質問リレー

まるは管理本部鈴木部長
から坂野さんへの質問

Q 睡眠時間、何時間くらいですか?
家庭との両立は大変だろうな
と思います。

睡眠時間は5〜6時間かな。次女が名古屋の高校に通っていて朝早く出かけるので、5時半くらいに起きてお弁当を作ります。寝るのは23時頃なので、ちゃんと寝ていますよ。

いつもフロントでご挨拶するだけでなく、なかなかお話をすることができなかつた美都さん。見たまんま、落ち着いたとつても素敵な方でした。お話ししていると、たまにお茶目な部分も。今度は、美都さんのおすすめの映画を教えてください!! (水)



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。お客様の言葉に坂野社長がお答えします!



お味噌汁が知多出身の味と同じで大好きです。時々こちらに来て、母を思い出しています。

南区 62歳 女性



どの店舗も、しっかり出汁を取ることが伝統となっています。今後も守り続けていきます。



改善 大変美味で良かったけれど、メニュー写真と相違しすぎて良心的でない!

みよし市 男性



ご指摘ありがとうございました。基本メニューについては、オープン時私が撮影したものだと思います。具体的に何が相違していたのかが解りませんが、写真に劣らないよう努力していきます。



改善 一品料理でアジのフライがほしい。もう一つ何か足りない感じ。

守山区 63歳 女性



仕入に応じて常に単品メニューをご用意しています。アジが取れた時はアジフライなど全店でご提供する事もございます。2〜3日前までにアジフライやご要望の商品をご注文いただければどの店舗でもご用意できます。お気軽にお問合せ下さい。



おいしかったです。店の店員の人も愛想よく、料理もおいしいので、また来たくります。遠いけど、また来ます。

守山区 56歳 女性



社員が主体的に接客してくれたおかげです。今後も先代の想いをしっかりスタッフに継承していきます。

「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。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



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。



マルリゾート情報

MARUHA RESORT INFORMATION

土日祝日限定ビュッフェにおでん登場!

冬…といえば、やっぱり食べたい「ホクホクおでん」、始めました!大根、はんぺん、たまごなど日替わりで地元南知多産の6種類のおでんダネをご用意しております。※10/1より開始致しました「渡り蟹出汁ラーメン」は、平日の日替わりランチビュッフェにてお食事いただけます。大人気「南知多魚介シーフードカレー」は好評につき継続してお食事いただけます!



お正月は まるは食堂で!

初日の出& 温泉& 朝食を楽しもう!



お座敷席もあります。眺めも最高です。



男湯です。こちらも最高の眺めです!

まるは食堂南知多豊浜本店前の海岸線では、海の向こうの渥美半島越しに初日の出を見ることができます。元旦は、天然温泉うめ乃湯が5:30から営業。また、普段はご宿泊のお客様にしかご提供していない朝食を誰でも楽しめることもあり、毎年多くのお客様がお越しになります。

元旦の朝食について

- 内容/和定食(普段はご宿泊のお客様に提供しています)+ちょっぴりまるハッピーなお雑煮も
- 時間/6:30~8:30まで本店1F食堂にて
- 価格/1,300円(税別)

年末年始の営業時間のお知らせ

【まるは食堂旅館(豊浜本店)】

- ※1月12日からメンテナンス休業がごさいます。
- ▶食堂
 - 12月26日~1月5日
 - 10:30~21:00(20:00 L.O.)
 - ☆アイドルタイムなし☆
 - ※12月31日は~19:00(18:00 L.O.)
 - ※1月1日は~20:00(19:00 L.O.)
 - ※1月6日から通常営業
 - ▶回転まるは
 - 12月18日~1月11日
 - 昼の部11:00~15:00(14:30 L.O.)
 - 夜の部17:30~22:00(21:00 L.O.)
 - ※12月31日は~15:00(14:30 L.O.)
 - 夜の部はお休み。前日までの要予約で持ち帰り寿司をご用意致します。
 - ※1月1日は~21:00(20:00 L.O.)
 - ※12月26日から1月14日までランチメニューの提供はございません。
 - ※12月24日・1月7日・14日は定休日
 - ▶うめ乃湯
 - 10:00~22:00(21:30最終受付)
 - ※12月31日は~19:00(18:30最終受付)
 - ※1月1日は~20:00(19:30最終受付)
 - 元旦は朝5:30から営業致します。

【まるはリゾートドライブイン内海店】

- 1月1日 休業
- ▶BBQ
 - 12月31日 12:00最終受付
 - 11:00~15:00
 - 1月2日~11日 17:00最終受付
 - 10:30~20:00 19:00 L.O.
- 【2Fダイニング】
 - ※2FダイニングはCAFE TIMEなしの営業とさせていただきます。
 - 12月31日 平日メニュー
 - 11:00~15:00 14:00 L.O.
 - 1月2日~11日 土日祝日メニュー
 - 10:30~21:00 20:00 L.O.

【中部国際空港店】

- 年中通常営業
 - 10:00開店 19:00 L.O. 20:00閉店

【りんくう常滑店】

- 12月30日 時短営業
 - 20:00 L.O. 21:00閉店
- 12月31日 11:00開店
 - 14:30 L.O. 15:00閉店
- 1月1日 11:00開店
 - 19:00 L.O. 20:00閉店
- 1月2日~11日 時短営業
 - 20:00 L.O. 21:00閉店
- ※12/18~1/11 20:00 L.O. 21:00閉店

【ラシック店】

- 12月31日 17:00 L.O. 18:00閉店
- 1月1日 休業
- 1月2~11日 時短営業
 - 20:30 L.O. 21:00閉店
- ※12/18~1/11 20:30 L.O. 21:00閉店

【イオンモール大高店】

- 12月31日 11:00開店
 - 20:00最終受付 20:30 L.O. 21:00閉店
- 1月1日 10:00開店 21:00最終受付
 - 21:30 L.O. 22:00閉店
- 1月2日~11日 通常営業
 - 21:00最終受付 21:30 L.O. 22:00閉店

※酒類提供20:30迄

- ※12/18~1/11 21:00最終受付
 - 21:30 L.O. 22:00閉店(12/31を除く)

【JR名古屋駅店】

- 年中通常営業
 - 11:00開店 22:30 L.O. 23:00閉店
- ※12/18~1/11 20:30 L.O. 21:00閉店

※L.O.はラストオーダーの略です。

まるはと

お仕事する会社

総合食肉卸
有限会社 平山 ショップ

① お店をはじめられたのは?

祖父・父・僕で3代目。祖父は、博労(ばくろう)・牛・羊・馬の仲買商人をしていましたが、色々と流れがあった内海に精肉店を作り、今の平山ショップのカタチでやっています。僕は1年だけ、数字を把握したくて会計事務所です。サラリーマンをした時期があります。



② まるはとお仕事するきっかけは?

豊和さんには、プライベートでも、よく一緒に過ごしていただき、勉強させていただいてます。リーマンショックの頃、商工会で初めてお会いしたんです。まだ、まるはさんとお肉の取引はなく、マルリゾートの計画時、当時料理長の沼井さんに声を掛けてもらって、立ち上げからずっと一緒にさせていただいてます。

③ まるはとのつながりは?

豊浜本店、マルリゾート、りんくう常滑店、イオン大高店、ラシック店。「お値打ちで、美味しくて、いい肉をつて言われてます(笑)」

④ 平山さんのこだわりは?

生産者さんとの繋がりを大切にしています。知多半島は肉屋が少なくない。業界でも流行っている会社、確固たる地位を築いている会社に行くと、全国回って勉強させてもらってます。「南知多の肉屋も意外といつも置いてあるじゃないっていわれるようにしたい。」



平山 晴基 さん



先代の頃の店舗写真。歴史を感じます



肉屋 ひらやま

〒470-3321 愛知県知多郡
南知多町大字内海字亥新田8-7
TEL:0569-62-0059 FAX:0569-62-2328
E-mail:haruki19870303@yahoo.co.jp
営業時間/11:00~18:30 定休日/水・日曜

社長の一言



株式会社まるは
代表取締役
坂野 豊和

まるはの名物となったエビフライの誕生は、歴史を遡ること50年以上前、豊浜漁港で車海老が大量に水揚げされた事から始まります。昭和32年にまるは食堂が誕生した時はまだエビフライではなく、オキギス等の魚をフライにしていた。地元では夕食のおかずとしてとても定評があったと聞いています。昭和40年代に、漁の技術が進み、車海老が多くとれるようになりました。余談ですが、愛知県の魚は車海老という事は知っていますか?この車エビをフライにし提供したところ好評で、たまにあがる特大のエビフライは、「また食べたい」というお客様がとても多かったです。祖母の商法の一つに、「お客様に喜ばれる事は、断らず相談してやる事はやる。」があります。たまにしかあがらない特大エビをいろいろな魚屋に相談し、見つけ出し現在の名物エビフライが誕生しました。あの時フライにしていなかったら、要望を断っていたらと思うと感謝の一言です。しかし10年くらい前から、食堂の店舗展開と大型車海老の減少で、5年前から一番人気のエビフライ2本のコースを外さなければ、エビが回らなくなってしまう。窮地に立たされました。その後お客様からは、「このコースを復活してほしい」という有難い言葉を多く頂いていました。コロナ禍になる迄はなかなか復活できませんでしたが、先月の会議にテレビ局の取材が入り、70周年記念になる新しい企画や挑戦について聞かれたので、このコースを復活させる事を提案し12月からスタートする事となりました。この挑戦については、コロナ禍のおかげで車海老の出る量が減った事により実現する事が出来ました。海老の仕入が厳しくなったらまた外さなければいけないと考えています。改めて名物のエビフライを誕生させ継承してくれた祖母や先代の皆様に感謝です。ありがとうございました。