

月刊 **はまるは新聞** 3 March 2021 Vol.32

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 まるはドライブイン「佐くら」地元の皆さんから愛されたドライブインが復活! まるはショップ
- 2面 顧客満足向上研修(vol.3)が各エリアごとに実施されました。テイクアウト情報
- 3面 店舗めぐり 旬を食す ランク店 春のメニュー
- 4面 マルハリゾート情報 ・知多豚の豚汁うどん ・ドッグランメンバーズカードが出来ました! au PAYはじめました ちまきグランプリが開催されました! まるはとお仕事する会社 社長の一言

只今、完成に向けて工事中!

もうしばらくお待ちください!

まるはドライブイン 至師崎「佐くら」

豊丘IC 280 南知多道路 至豊浜

〒470-3411 愛知県知多郡南知多町 豊丘竹石53-1

近隣の皆さんが楽しみにされている顔が思い浮かんできますね。オープン予定は4月3日(土)大安吉日。オープンが待ち遠しいです〜!(水)

◆ ◆ ◆

先日はリニューアルされた佐くらに試食に伺いましたが、落ち着いた内装でとてもよい雰囲気でした。オープンまであと少し。みなさん楽しみにしていて下さいね!

【坂野美都さん】

ドライブインのオープンは地元の方々待ち望まれていて、私もとても楽しみにしています。先日、カレーラーメンの試食をしましたが、以前の味を再現していて、とても懐かく美味しかったです。また新たにフルーツサンドなどスイーツの提供などもすると報告頂いています。

内装は落ち着いた感じにするために白とこげ茶を基調にし、以前の店舗の特徴的なタイルの壁をそのまま使用しています。お料理は、ドライブイン美里さんと大人気だった中華そばやカレーラーメンを主力に、女性向けに地元の野菜を使ったお惣菜がついたランチなど考案中です。また、フルーツサンドやソフテックリームなどスイーツにも力を入れており、地元のお仕事終わりのお客様や観光のお客様に喜んでいただけるかと思えます。マルシェでは、地元の野菜やフルーツサンド、また地元の企業さん一押しの商品をお買い求めいただけます。オープンまでもうしばらくお待ちください!

70周年 特別企画 期間限定 5月31日まで

エビフライ わけあり10本セット

わけあり10本セットとは? 通常のエビフライよりほんのほんの少し小さいサイズですが、エビフライ10本セットのわけありセットが数量限定で何と3,980円(税込、送料無料)。りんくうドライブインでは店頭でも3,240円(税込み)販売しております。

エビフライ 10本セット(冷凍) 3,980円(税込)

※数量限定の為、無くなり次第終了します。

まるは食堂の通販 **まるはビッグショップ**

家でまるはのエビフライ!

期間限定 ファミリーギフトを実施中

コロナ禍が続く中、まるは食堂のエビフライを食べて家族みんな笑顔になってほしいですね。

そこで、ご家庭でもまるは食堂のエビフライ、キスフライを食べていただくためにお取り寄せ用にご用意しました。

まるはのエビフライは秘伝の出汁につけておりますので、何もつけずに食べても非常に美味しいです! ご贈答用としても非常に喜ばれております。

ファミリーギフトは5月31日までの期間限定。エビフライ、キスフライを5,000円以上お買い上げで送料無料。「エビフライ10本セット」や「エビフライ10本とキスフライ10枚が入ったセット」がおススメです。また、通常のエビフライよりほんの少し小さいサイズですが、エビフライ10本セットのわけありセットが数量限定で何と3,980円(税込、送料無料)。りんくうドライブインでは店頭でも3,240円(税込み)販売しております。

Rakuten まるはショップ 楽天市場店はこちら▶

YAHOO! まるはYahoo! ショップ店はこちら▶

エビフライの他、南知多の海産物など色々! まるはショップはこちら▶

顧客満足向上研修(vol.3)が各エリアごとに実施されました。

名古屋エリア



昨年未から調査員による店舗診断が実施され、結果が各店舗に配布されました。そこで出された店舗の良い点や改善する点などを課題とし、各店舗でリーダー集合研修や現場でのOJT研修を実施されました。1月にラシック店で行われた名古屋エリアの研修では、石黒統括が登壇。「愛される店づくり」をテーマに2日間メンバーを入れ替え、対面での研修が行われました。

昨年未から調査員による店舗診断が実施され、結果が各店舗に配布されました。そこで出された店舗の良い点や改善する点などを課題とし、各店舗でリーダー集合研修や現場でのOJT研修を実施されました。1月にラシック店で行われた名古屋エリアの研修では、石黒統括が登壇。「愛される店づくり」をテーマに2日間メンバーを入れ替え、対面での研修が行われました。

南知多エリア



を理解するためにみんなで一緒に考えました。また、キャリアのある店長さんたちからは、「さすが！素晴らしい！」と拍手の模範解答を聞くことが出来ました。いつも当たり前だと思っ

JR名古屋駅・チカマチラウンジ店

テイクアウト情報

イオンモール大高店

JR名古屋駅、チカマチラウンジ店ともに、名物エビフライやキスフライ、弁当各種や巻き寿司などベースのメニューがあります。その他でお客様から揚げ物や焼物、煮物といった加熱した商品を持ち帰りしたいとのご要望の際は、まるはらしく『断らない、相談する』を実践しております。店頭が目立つメニューを置き、ホームページ等のSNSでも両店それぞれ発信しています。また、デリバリーサービスも行っています。

	JR名古屋駅店	チカマチラウンジ店
ウーバーイーツ	○	○
フードパンダ	○	○
出前館	×	ただいま準備中です

イオンモール大高店では、全店共通のお弁当の他に独自の様々なテイクアウト商品もあります。お陰さまで沢山の注文を毎日頂いております。お客様におかれましても、まるはの料理を食べてもらい、このコロナ禍の中、新たな繋りと外食という贅沢を存分に味わって貰うため、これからも日々勉強してまいりますので、是非お立ち寄り下さいませ!

JR名古屋駅・チカマチラウンジ店

オリジナルテイクアウトメニュー



◀写真はタコ飯弁当です。
(タコ飯/玉子焼き/白身魚のフライ/ほうれん草のお浸し)
内容は固定ではありません。

●店舗での戦略、工夫してる事

- ・ベースメニュー以外のお値打ち弁当を日にちを決めたり、人通りの多い時間帯に合わせ販売しております。(JR店)
- ・店頭にてご注文された全てのお客様に電話予約でもご利用可能だご説明しております。これは待ち時間を無くす為と、リピーターの方かどうかが分かりやすくする為という狙いがあります。(両店)
- ・入居ビルのテナント様への営業、場合によっては配達(チカマチラウンジ店)
- ・マンネリ化を防ぐ為、なるべく旬なものを取り入れた新しいメニュー(弁当やおつまみセット)を作成しております。(両店)

まるは食堂 イオンモール大高店

TEL: 052-626-2930

まるは串 1本 600円

イオンモール大高店 限定!!

●店舗での戦略、工夫してる事

- ・メニューへの挟み込み。HPやインスタ等のSNSでのPR
- ・お持ち帰りして下さる商品にも挟んで提供をしています。
- ・その他にも店頭、店内のポスター設置。
- ・イオン館内にもチラシを置かせてもらっている状況です。

HPはこちら

MARUHA.OAHA

「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



まるは食堂旅館 うめ乃湯
〒470-3412 愛知県知多郡南知多町豊浜峠8
TEL:0569-65-1126

Q 温泉での主なお仕事は?
朝の掃除からはじまって、フロント業務として、お客様の接客をして、遅番だと夜全部片づけて。早番と遅番があるんです。機械以外は全般。機械は触れないからね。

Q まるはで働かれて何年ですか?
私ね、トータルするとすごく長いんですよ。高校生の時にアルバイトでお世話になってた。それから就職して結婚して20年前、食堂で夜に働ける人を探していたからお世話になって。2、3年で辞めるともりが楽しくなって、5年くらいいた。事務所のオオタさんから「温泉にどうですか?」とお話をいただいて、もう20年近くお世話になっている。



管理部 温泉担当
家田広子さん

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

Q 仕事では大変なことはないですか?
男湯、女湯、2階と調理場の洗濯、1階の脱衣所とロビーに4部門に分かれてる

Q このお仕事のやりがい
今、接客が難しいなって思うことや体がしんどくて辛い時に休みたいと思ったりすることもあるけど、やっぱり親しくなったお客様がいい人が多くて。年配のご夫婦で来られる方を見ると自分もあの歳になって旦那とそんな風になれたらなあと思う。「釣りが好きだから」と、わざわざ魚を持ってきてくれたり、新鮮な野菜を持ってきてくれる方も。あと、よそから来てくれる方でこの前に来た時、いなかったねえ。今日は会えてよかった〜とか、そついう言葉が一番嬉しい。そつうると、また頑張ろうという気持ちになります。定期をお持ちの方は毎日会うから、来ないとお互いに心配になるもんね。

Q 温泉のスタッフさんたち、仲良しで楽しそうですね。
うちは、まるはの部署の中で一番仲がいいんじゃないかなーもろろん、他の所も仲がいいけど、うちは8人しかいないから特に。時々、仕事がキツイなって思うこともあるけど、みんな協力し合ってるから、わがままも言わせてもらって。頼むの曰、「出て」とか、助け合ってます。

Q 毎日入られるお客様はみえますか?
年間定期を4万円で購入していたんだけど毎日入れます。たまに1日に2回来る人もいますよ。それもOK。定期のお客様さんは90名くらいかな。特に地元の人が多いです。

Q 旬を食す
春です。春から初夏にかけての旬の魚が、一気に変わる季節になりました。春になると魚体の色が桜色に染まる真鯛は、産卵の為にしっかりと栄養を蓄えて脂がついて、今が旬です。他にも春告魚とも呼ばれるメバル。私がつとも得意とする釣りの対象魚です。味わいも上品な白身魚で刺身、煮付け、焼き魚、何でも格別な美味しさがあります。また、二枚貝も旬を迎え、あさり、大あさり、平貝、ミルガイなど各店舗お刺身を中心とした貝盛り等、春食材を展開します。春初めということとで広く紹介しました。釣りシーズンはこれからのので、次号からは対象魚を個々にクローズアップしていきます。

ラシック店 春のメニュー

ラシック16周年 各日16食限定

旬の貝づくし定食 ※内容は仕入れにより異なります。

貝づくし定食
さざなみコース
うめさんコース

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ました。(趣味の釣りのお話も一緒に!)

永田さん
中部国際空港店

貝の盛り合わせ
3月15日より期間限定販売1,650円(税込) ※イメージ

「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

一番搾り KIRIN

おいしいとだけ、搾ってる。

ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。

愛知 豊浜港

ト

鮮魚 塩干

有限会社まると水産

株式会社
豊半

マルハリゾート情報

MARUHA RESORT INFORMATION

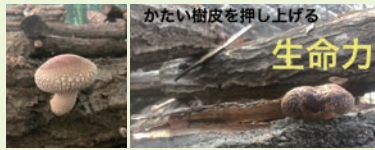
リゾート特製 知多豚の豚汁うどん



まるはリゾートでは3月からビュッフェに知多豚を使用した豚汁をご用意しました。さらに、地元河和で作られた白玉うどんも準備致しております。二つを組み合わせて豚汁うどんでお楽しみいただけます。また日によっては寒い季節になります。暖かい豚汁を是非ご賞味くださいませ。

●野性的な原木しいたけ
当店で使用している原木しいたけ。山から樹齢20〜25年たったしいたけの菌を接種。250〜300日間、自然の環境を利用して培養し、その後ハウスでしいたけを発生させる栽培。季節ごとに標高差700mの適地へ、4万本の原木を40km移動して育てた野生的な原木しいたけです。(全て手作業)

2Fダイニング「スープ・付け合せ」
※その他日替わりビュッフェやBBOの「焼野菜」で使用しております。



かたい樹皮を押し上げる 生命力

ドッグランが5個出来ました！



ドッグランご利用時間 平日11:00〜日没迄/土日祝10:30〜日没迄
ドッグラン利用料 1匹につき500円
※BBOご利用のお客様はドッグラン利用料サビズ。※ペット同伴BBO・ドッグランは、雨天時・強風時はご利用出来ない場合がございます。予めご了承下さい。

デッキ(BBO専用席) ペットと一緒にバーベキューを楽しんでいただけるスペースです。※こちらのエリアは喫煙席 ※予約時にペット同伴ブースとお申し出下さい。
平日11:00〜20:30 (BBO終り)
土日祝10:30〜20:30 (BBO終り)
※平日・土日祝 17:30にてBBOの受付を終了



スタンプが5個たまると...
●ドッグラン利用料無料
●ソフトドリンク(1ドリンク)プレゼント
●スタンプが10個たまると...
●ドッグラン利用料無料
●RESORT特製サンドウィッチプレゼント

au PAY 始めました

3月1日より、南知多豊浜本店、まるはリゾート、りんくう常滑店、チカマチラウンジ店でスタート。PayPay、d払い、auPAYといったコード決済はそれぞれが独自にキャンペーンを実施しているためお得！ポイントはあるけどまだ使ったことないお客様、スタッフが丁寧に対応しますので、ぜひご利用ください。

ちまきグランプリが開催されました！



ちまきグランプリって?! 名城公園「Tomarino」さん主催の『地域の飲食店を応援しよう』という地域参加型・家食イベントです。

コンテストは「おうちのちまきグランプリ」「街のちまきグランプリ」の2部門。飲食店が考案した

オリジナルちまき、みなさんのオリジナルちまきをホームページで発表。「これ食べてみたい!」「このちまき美味しそう!」と思っただけの方に投票し競います。投票された方の中から抽選で豪華景品をプレゼント! まるは各店舗も独自のアレンジを加えたちまきを考案し参加。結果、街のちまきグランプリ第1位にチカマチラウンジ店、第2位にラシック店が選ばれました。レシピも公開されているので参考に作ることもできます。一般参加もあるので、興味のある方は、次回のイベントに是非ご参加ください!



チカマチラウンジ店 ジャンボえびフライの味噌ちまき



ラシック店 まるは3種の神器のちまき寿司



オリジナルちまき考案・制作中!



詳しくはこちら



まるはと

お仕事する会社

日本音楽出版株式会社

①お仕事のお話を聞かせてください。

上映権付きDVD映像ソフトのレンタルをはじめ、防犯・監視カメラやAV機器・通信機器の販売・施工・保守メンテナンスを行っております。33年前、カラオケチームで家庭用レーザーカラオケが世に出始めた頃。そういったものを売る会社を立ち上げたので力を貸してほしいと、お世話になった方に声をかけていただきスタートしました。今は監視カメラのことがメインですね。世の中ずつと不安定だから、客先に行くことも必要とされます。カラオケの方はコロナ禍で低迷していますが、今のお客様を大切に守っています。会社は年中無休なんです。よ。もともとカラオケボックスは年中無休。当時の冷蔵庫庫みたいなレーザーディスクはよく故障してね。故障するとお客様に迷惑かけるので体制をきっちりと整えて、それに対応するには年中無休でないといけない。その延長線上で今もそれをモットーにしています。

②まるはとお仕事するきっかけは?

平成3、4年頃、うめさんがお元気な頃に良くしていただきました。カラオケ同業者から「まるはさんを引き継いでやってくれないか」と紹介を受け、そこからですね。その会社の社長が、まるはの会長と繋がりのある方で。その頃はまだ本店だけだったかな。うめさんは有名な方であちこちで講演をされた。それが一般の企業や団体が多くて、ご自分の幼少期からまるはをつくるまでの苦労話とかをされるのがおぼあちゃんなりの言葉で非常に胸打つ、感動するポイントがあつてね。岐阜だったかな? 講演先から電車に乗って、一緒に帰ってきたこともありました。

③まるはとのお仕事のつながりは?

店内の音響、BGM、呼び出しとかの店内放送。防犯カメラの導入。



代表取締役 加藤 満憲 さん

同じ機械でも日本音楽出版に頼んでくれるカラオケは歌いやすいと言われる。スピーカーの位置やケーブルの素材など、環境のこともしっかりと考えて設置するからね。歌いやすい店ってというのは繁盛するじゃないですか。だから、お客様から「歌いやすいわ!」って喜ばれます。

日本音楽出版株式会社

〒453-0024 愛知県名古屋市中村区名楽町一丁目6番地
TEL:052-526-0207
FAX:052-526-0363



社長の一言



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

1月よりまるは新聞は2カ月に1度の発行となり、2カ月ぶりのまるは新聞となります。引き続き、お客様、地域、社員の皆様があるはつびーにまようように努めてまいります。社員基本方針に「原点復帰」原点を学び継承する」とあります。ここでのいう原点とは、昭和25年に創業した『魚屋まるは』から、昭和50年頃までの『まるは食堂』の商売や経営等の創業者である祖母の考え方です。この度、4月3日土曜日にはまるはドライブイン佐くらを開業いたします。場所は知多半島道路の終点、豊丘インター降りて右折し直ぐ。実はこのドライブイン、今から43年前に祖母が『まるはドライブイン』として開業しました。ほどなくして暖簾分けをし、昨年ご縁を頂き再び43年ぶりに当社が引き継ぐ事になったのです。驚く事は、このドライブインの前後に他に連続で2店舗を新築で開業した事と、インター降りて直ぐという場所や、現在の本社本店の当時は何もない場所に建物建てたという祖母の思考です。この当時祖母は60代半ば。子供たちが20〜30代で成長したタイミングだからと私は考えています。この原点の考え方があつたからこそ、私も15年前中部国際空港開業から、社員の成長と共に、非連続の時代、本社の受け皿を目的に新店をしてきました。既にまるは食堂としての目標は6年ほど前に達成し、その後は地域の為や新規事業への挑戦や、地域を担う経営者を輩出する為に、グループ会社を増やしてきました。このドライブインもグループ会社として再出発します。原点と前オーナーの想いを引き継ぎながら、地域に愛されるドライブインを目指します。ありがとうございます。