

月刊 **はまるは新聞** 5 May 2021 Vol.33

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!**

コロナ禍、さらなる新たな挑戦!

コロナ前とは違う活路を見出す!

CONTENTS

- 1面 コロナ禍、さらなる新たな挑戦! コロナ前とは違う活路を見出す!
- 2面 まるはドライブイン「佐くら」正社員になりました! 「続・まるは食堂」～なにごとのおわしますかは知らねども～公演開催決定! まるはのテイクアウトで豪華なおうちパーティーに!
- 3面 店舗めぐり 旬を食す まるはショップ
- 4面 マルハリゾート情報 ・ダイニングビュッフェメニュー ・新テイクアウトメニュー BBQ丼絶賛販売中! 「潮風の一味道」もう、読みましたか? 漁港の肉子ちゃん × まるは食堂 タイアッププレゼントキャンペーン まるはとお仕事する会社社長の一言



社長、zoomにて講師

ごとの違うていませ。でも、どんな時も変わってはいけなないの「まるはらしさ」が参加したスタッフ全

想像以上のインパクトを与えられた新型コロナウイルスの大流行。世界中の人たちが外食することの楽しみを奪われ、飲食店は営業の休止・縮小を余儀なくされてしま... 食材の流通も途切れてしまったことで、飲食業全般へのダメージは計り知れません。そんな厳しい状況の中、「まるは食堂」ではその難局を乗り越えるためにコロナ前とは違った何かを見つ

まるはらしさを徹底的に見直す

まるはでは緊急事態宣言が発出されたことに伴い、この機会をチャンスととらえ教育訓練を活かし、社員のスキルアップ↓店舗の成長↓お客様の満足向上につなげ、今期の目標である「1店舗も潰さない、最低でも最高の黒字」を目指し、いろいろなテーマを掲げ、様々な社員研修を実施しています。

特に影響を受ける名古屋エリアの店舗に対し実施されたのが「名古屋統括教育訓練」。講師は坂野社長。まるはの創業から現在に至るまでの沿革、名古屋統括のビジョンを中心に共有しました。創業者相川うめさんの教えを皆で見直し、その精神を受け継ぐための気づきと学びの時間。どれだけけるは独自の技術やノウハウを学んでいるとしても、まるはらしいおもてなしの精神がなければお客様は離れていってしまいます。どうすればこの危機を切り抜けるのか。そして、店やスタッフが守られるか。そこにおける工夫の仕方は店舗ごとに違って

コロナ禍を機にヒット商品を生み出す

まるはが力を入れているのがテイクアウトの考案や新メニューへの挑戦です。まるは食堂各店舗では、縮小営業期間を新商品開発のチャンスととらえ、時短営業のかたわらテイクアウトを強化しています。JR名古屋駅入江店長がお話を聞かせてくれました。

「JR名古屋店の新名物、タコ飯弁当。始めたきっかけは先ず、まるはだけに「8のつく日」に普段はやらない事をやろうという発想から、鯛めし弁当を始めました。もちろん最初は認知もされていませんでした。でも売れ残る事がありません。売り方、見せ方が、全然ダメだったんですよ。反省しました。売れ残ってしまったお弁当はパートナーさんの賄いで提供していたのですが、今回か食べていたパートナーさん達から「今度はタコ飯がイイなあ」と



「まるはのお刺身は新鮮で美味しい」「まるはのエビフライが大きくて幸せな気持ちになる!」お祝い事はまるはでしよう!というありがたい言葉を、日々お客様から頂いています。その言葉にお応えするため、皆さんに喜んでいただけるよう、まるはは常に全力で新しいことにチャレンジし続けます!

たいな事を言われて、そこで初めてタコ飯をやってみようということになったんです!

タコの頭やタコ足の切れた端を簡単に作ってみたら、これがまた旨くて。皆から好評で、即採用となりました!何度か試食を重ねる内に、必要な量や保管方法など色々変わっていきましたが、自分達が納得できるタコ飯弁当が完成し、今では自信を持って販売しています。提供回数を重ねる毎に完売となり、今ではご予約も頂けるまでになった事が嬉しいのと、何気ないキッカケをくれたパートナーさん達に物凄く感謝します!!

8のつく日の特別弁当。是非食べてほしいです!

写真ではお伝えしきれないのが悔しいのですが、優しい味付けがされたタコ飯は本当に本当に美味しいです。でもそれに負けないくらい美味しいのが付け合わせ。卵焼きや魚の煮つけなどが入っていて大満足のお弁当。そして、なんとこのお弁当、税込500円で販売しているんです。是非、食べて納めてください。

コロナ禍の危機でも、新メニューへの挑戦

各店舗で今までにない新しいメニューに挑戦しています。まるは食堂では初めてとなる「生しらす丼」。鮮度が求められる生しらすは今豊浜で揚がっているものです。特製の出汁と新鮮な卵の黄身を絡ませると絶品。「火鍋」はこちらもまるはで初めての中華。見るからにパンチのありそうな一品ですが、食べてみるとその辛さがクセになる味です。その他特別な定食やメニューを期間限定で提供しています。

「まるはのお刺身は新鮮で美味しい」「まるはのエビフライが大きくて幸せな気持ちになる!」お祝い事はまるはでしよう!というありがたい言葉を、日々お客様から頂いています。その言葉にお応えするため、皆さんに喜んでいただけるよう、まるはは常に全力で新しいことにチャレンジし続けます!

正社員になりました

イオンモール大高店 安藤 元さん

五月一日から正社員になりました。出身は栃木県です。昨年の八月迄、東京で働いていましたが、新型コロナウイルス感染拡大の為、職場が休業続きで思うように働けず悩んでいた時に、以前ラシック店などで一緒に働いていた現在名古屋統括の石黒さんから連絡をいただきました。「まるはでまた一緒に働こう」という言葉をいただき気持ちが固まり、まるはで再出発することを決めました。これから一生懸命頑張りますので宜しくお願い致します。



JR名古屋駅店 水谷 友香さん

4月から社員になりました。JR店水谷です。まるはに入ってから3年目になりました。これまで色々な事を経験させて頂いた中で社長の想い、そして名古屋エリア発展に自分も関わり少しでも貢献したいと思い、社員になる決断に至りました。コロナ禍で苦しい中でも社員になれた事に感謝し、恩返しできるように日々精進していきます。美味しいエビフライ、新鮮なお刺身、是非!食べに来てください。よろしくお願い致します。



「続・まるは食堂」

～なにごとのおわしますかは知らねども～

公演開催決定!

昨年5月に予定していた舞台「まるは食堂」の公演は、コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、緊急事態宣言も出されたことにより、皆様の健康と安全を最優先に考慮し公演をすべて一年延期しました。そして今年、規模や内容を変更し、記念公演とは別枠で東京芸術劇場にて開催が決定しました(名古屋については再延期を決定)。



コロナ禍、一年以上、本公演のために関わっていただいたすべての皆様の想いをカタチとして残せることに心より感謝です。少しでも多くの皆様にご鑑賞いただきたいです。

出演 ● 竹下景子 関口アナン 浜谷康幸 中原和宏 水町レイコ 日暮玩具 今井勝法 吉村佑佑 若杉宏二
【東京公演】東京芸術劇場シアターウエスト
<https://www.geikei.jp/house/west.html>
2021年6月16日(水)～20日(日)
【一般発売日】2021年4月14日(水)10:00～
【チケット料金】全席指定席 6000円
【チケット取り扱い】ローソンチケット
Lコード: 32070 <https://l-tike.com>
こりっち <https://ticket.corich.jp/apply/111587/>
【ディレイ配信】6月17日(木)18時公演をディレイ配信!!
購入開始 ● 5月19日(水)10:00～
配信期間 ● 6月23日(水)0:00～29日(火)23:59まで
購入先 ● https://www.ticketpay.jp/booking/?event_id=32052
お問い合わせ ● Nana Produce
TEL: 090-7209-4089(平日10:00～16:00)
E-mail: nanapro@docomo.ne.jp

ディレイ配信はこちら



Nana Produce HIPIはこちら



本公演は政府の「新型コロナウイルスの感染拡大予防ガイドライン」に従いまして出来る限りの対策を講じてご来場頂く皆様の安全を確保すべく、感染回避に徹底して取り組んで参ります。ホームページにて詳細のご確認、宜しくお願い申し上げます。 <http://nanapro.tokyo/>



お待ちせしましたーまるはドライブイン 佐くら 日にオープンしました！心待ちにしてくださっていたお客さままでオープン当日は大盛況。お祝いのお花や「頑張ってるね」とありがたいお言葉をたくさんいただき、感謝感謝です！
佐くらでは夏に向けて、新商品を販売予定♪阿久比町のいちご観光農園 JYUGOYA のいちごを使用し

たいちごスムージー、コーヒゼリー入りのコーヒッシュイク、ソフトクリームなどこれからの季節にピッタリのひんやり美味しいスイーツをご用意!!
喫茶では昔ながらの中華そばやカツ丼、カレーライスなど、懐かしの味をお召し上がりいただけます。また、マルシェでは、地元特産のお土産を多数取り揃えております。南知多にお越しの際には、是非、お越しくださいませ。

ウマイゾ!
昔ながらの中華そば!



受け継がれた「中華そば」

はドライブイン 佐くら 最新情報



【まるはドライブイン 佐くら】
〒470-3411 愛知県知多郡南知多町大字豊丘字竹石53-1
TEL:0569-84-7170
営業時間/8:00～16:00
定休日/木曜日 ※年末年始等
はご確認くださいませ。

大高イオン店のテイクアウト



毎年、GWは「家族で美味しいものを食べに行こう」と外食していましたが、今年はコロナ禍で自粛...。ということで、まるはのテイクアウトでおうちパーティーしました！人数や予算に合わせて作ってくれます。



山下陽平店長
テイクアウトの情報ははこちら

味もボリュームも、さすがまるは！お寿司やお刺身は超々新鮮！オードブルにはまるは名物エビフライも入っています。食べる前にちよつとだけ温めれば揚げたてに近づきます。おうちでまるは、おススメですよ!

ご要望に
お応えして、
喜んでいただき
たいです!



乾杯をもっとおいしく。
SAPPORO

「たくさん笑顔をつくる」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



会長へ一言
「また、船に乗りたいたので、乗せてください！」

まるは食堂 中部国際空港店

渡辺直樹さん

Q 修行時代のお話を聞かせて下さい。
大阪の料亭にいた時、親方が若い子を外に修行に出すんですよ。白浜は夏が忙しいので、僕は毎年助っ人で白浜に行かせてもらってました。他にも、いろいろな料亭とか10か所ぐらい行きました。

Q まるはに来て、どうでした？
まるは食堂と聞いていたから、普通に親子丼とかうどんとかやってる食堂で魚とかあまり触らないと思って来てみたら、魚が中心のお店でびっくりしました。

Q まるはで働いて大変だったことは？
僕が外部からまるはに移って入ってきた第三なんですよ。だから、最初は色々大変でしたよ。刺身もまるはは独特の切り方があるって、今までの僕のやってきたやり方と全然違ってました。だから会長や社長やみんな「違っついでいいんですよ。そこから、いろいろ言われた通りに習って覚えて、今はそれでやってます。」

Q まるはに入るきっかけは？
ここに来る前は和歌山の白浜の旅館で働いてました。そこで一緒に働いていた同僚がたまたま美浜の人で、彼のおばあさんがうめさんとお友達で紹介してもらって、まるはに来ました。

Q 飲食のお仕事に進もうと思ったのはいつから？
高校の時に調理専門学校に通って、実はケーキ屋さんになりました。ケーキ屋さんで、製菓、中華、和食に分かれて科目を選択する時に、製菓は女の子ばかりで、僕、男子校だったんで女の子ばかりの科に行くのは恥ずかしくて、製菓と書けず「和食」と書いて提出してしまっただけで和食に進みました。当時、王将でバイトしてたこともあった。当時、王将でバイトしていても僕の地元では王将がいろいろ展開していて、くるくる寿司とかいけすの王将というのがあって、「いけすの王将」にいました。

Q ケーキ屋さんになりたかった理由は何？
ケーキが好きだから、ケーキ職人になったら単純に毎日食べれると思った。今はケーキ屋になりたいとは思わないなあ。

Q 次にバトンを回された会長とのエピソードは？
昔は良く船に乗せてもらっていて、神島とか何度も連れて行ってもらいました。僕が本店を離れてから、あまり会えなくなりました。前に一度、ものすごい霧の濃い日に神島に行って周りが霧で真っ白になって。その時、GPSも調子悪くなってしまっただけで、30分南に進めば神島があるでー島影を探せ！って言われて、一人で必死で探しました。会長「このまま島影が見えんかったらどうなるんですか？」って聞いたたら「太平洋出てくっ人ぞ漂流だあ」って言われてちょっと怖かったですね。でもその後すぐ島が見えてきて無事でした。あと、日本が見えなくなる沖まで出て、カジキ釣ったこともありましたね。

一言しり
うめの湯家田さんから渡辺さんへ

家田さんには本店で仕事に入る時、うめの湯にタオルをもらいに行く時にお会いしますよ。変わらぬ頑張りませー！



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！)



中部国際空港店 永田さん



定兵栄丸(祖父が創業していた定兵衛製菓から名前を取りました)バージョンアップと修理が終わったので海に戻りました!

煮穴子と、展開します。良い次期になるとお腹が黄色くなり、「ああ、美味しそう」と思いながら捌いております(笑)。これからアオリイカが釣れるシーズンなので私も楽しみます!

まるは食堂の通販まるはジモッピ

今年はいつより早めの梅雨の時期に入りました。6月といえばお中元の季節。まるはショップでも6月1日よりお中元がスタートします。いつもお世話になっている方や大切な方への贈り物に冷凍「まるは食堂のエビフライ」はいかがでしょう？まるはの美味しいエビフライが届いたら、きっと皆さん笑顔になって喜んでくださること間違いなし。また、ご自宅でのエビフライの揚げ方動画をQRコードで載せて「お家でまるは」をお楽しみください。

はショップのお中元

エビフライ キヌフライ を5,000円以上お買上げで **送料無料!**

- ◎エビフライ(冷凍) 10本セット **5,940円** (税込・送料別)
- ◎エビフライ(冷凍) 10本セット **3,980円** (税込・送料別)

お中元、贈り物にぴったり！
ギフト・お中元・お祝い・内祝い・お礼・ご挨拶・誕生日など
無料でのし紙・梱包承ります。



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▶

「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**

は まるは食堂の テイクアウト

全店共通

- エビフライ (1本) 594円
- エビフライ弁当 1,450円
- まるは巻き寿司 (1巻) 972円
- 海鮮丼 1,000円
- BBQ丼 1,000円
- オードブル 4,000円~
- 結婚披露宴 2,500円~

ご予約に応じておまかせも承ります

MARUHARESORT限定 新テイクアウトメニュー BBQ丼絶賛販売中!

知多牛、知多半島産豚、三河赤鶏、アイボークウィンナー、知多の野菜が入ったボリュームのある丼ぶり! (特製ソース付き) ご飯大盛り無料 BBQ丼/1,000(税込)



土日祝日限定 ダイニング ビュッフェメニュー

旬の魚を天ぷらにして、秘伝の出汁を絡ませ太巻き風に巻いたおにぎり巻きです。



企画プロデュース 明石家さんま/6月11日(金)全国ロードショー※
新型コロナウイルスの感染拡大状況やその他主催者側判断により、予告なくキャンペーンの変更や中止をさせていただく場合がございます。



©2021「漁港の肉子ちゃん」製作委員会

Q. 今回の企画の経緯について教えてください。
本作は、漁港の船に住むちよと訳あり母娘、肉子ちゃんとキッコが紡ぐ感動のハートフルコメディ。まるはさんも家族の深い絆があることやタイトルにもある漁港の物語であることなど、映画と親和性が高いことからタイアップのお声かけをさせていただきました。実は、坂野社長が子どもの頃、本作品をプロデュースしている明石家さんまさんが、南知多のまるは食堂へ来店されたという思い出があるそうです。坂野社長は親近感を抱かれていたそうです。本作品の詳細は公式サイト見ていただけたらと思います。アニメですけど、大人の方向けの切なくて最後はホッとする物語です。抽選への応募は2021年6月6日(日)まで。

漁港の肉子ちゃん × まるは食堂 タイアッププレゼントキャンペーン
劇場アニメ映画「漁港の肉子ちゃん」とまるは食堂がタイアップ。まるは食堂で飲食いただいた方(テイクアウトもOK)に抽選で景品が当たる期間限定企画です。映画宣伝担当の方にお話を伺いました。

「潮風の一本道」、料理旅館まるはを築きあげたうめさんの人生が描かれた1冊です。「最近、心が疲れてるなあ...」「何でもマイナスに考えて凹んでしまう...」そんな人は是非、本を手にとって1ページめくってみてください。本の中でうめさんは、いつも前を向いてたくましく進んでいきます。そして、何事もプラスに捉え進んでいきます。きつと読み始めた人はどんどん続きが知りたくなって、きつと読み終わると明日から頑張るぞっていう気持ちになれるはず。仕事の手本に「と、うめさん流の精神を学びたくて読み始めた本でしたが、私にとつて、今では「こういう人になりたい」という生き方のお手本になっています。

コロナ禍でうち時間が増え、本を読む人が増えていっていると言われています。皆さんも是非、時間を作って読んでみてください。

まるは創業者相川つめさんの人生をまるごと描いた1代記
「潮風の一本道」
もう、読みましたか?



漁港の肉子ちゃん公式HP

株式会社 Aqua Trading
〒459-8001 名古屋市 緑区大高町追風53
TEL:052-613-9977
FAX:052-613-9988

代表取締役 幸昌志さん

コロナ禍で影響を受けてますけど、とは言ってもみんなですからね、しんどいの。自分だけじゃないんで、何とか耐えてやっていければいいなって思います。

③炭って、どんな種類があるんですか?
バーベキュー用の安価な炭から、まるはさんに卸させていた「オガ炭(おがくずを原料とする工)な炭」って呼ばれるちくわみみたいな形ですね。その上は備長炭。大きく分けるとこの3つです。うちは一応全部扱ってるんですけど、やっぱり、オガ炭が右肩上がりですと伸びています。ほとんど、輸入ですね。国産は良いのですが値段が高くて、飲食店さんは試行錯誤、経費を減らさないといけないんで国産を使っているところは少ないです。炭は保存がきくので、湿気さえ注意しておけば何年でももちます。

②幸さんのお仕事のことを教えてください。
炭の卸し販売です。専門業者は愛知県には結構少ないかもしれません。飲食店やアマゾンに卸させていたいただきます。昔、バーベキューをやるからバリ家具をやって、その時の経験からか輸入できるものはないのかなっていろいろ探してた時、某ホームセンターの方から「炭、入れない?」という声がかかって、それが最初でした。いろいろ失敗経験もありましたが、仕事の先輩からいろいろ仕事を続けろ。続けとればなんとかなる。って言われて、「本当に何とかなるのかな」ってやりながら徐々に広がっていき、多くの方とお付き合いをさせていただく中で紹介もいただいて、そういうので仕事が広がった感じですね。名古屋の飲食店さんを結構やらせていただいています。

①まるはとのつながりは?
8年ぐらい前、知人のつながりで坂野社長と知り合うことができて、そこから良くしていただいています。マルハリゾートさんに炭を納めています。以前、坂野社長と相川支配人と3人でバリ島に一緒に行ったことがあるんですよ。昔、僕がバリ家具をやった経験があったことから、もしよければバリ島を案内しますよ。っていう話になって現地視察に行きました。

株式会社 Aqua Trading
お仕事する会社
心より感謝

まるはの社長ブログ(アメブロ)動画はこちら

倫理の学びに「苦難福門」があります。読んで字の如し、苦難に見舞われても喜んで迎え、自分を改めれば、幸福や歓喜が拓けるという意味です。まるはの70年の歴史の中で、創業者や先代は数多くの苦難に見舞われました。創業者の祖母は、苦難を常に「感謝だ」と教えてくれました。こう考える事ができたのも、祖母はブレない理念や信念、夢をもっていたからだと考えています。祖母が生きていたら、コロナに対し、どのように苦難福門、苦難感謝と云うのでしょうか?コロナ禍の一年は、様々な事に「3C」チャンス、チャレンジ、チェンジの実践をしてきました。飲食業関連研究会の立ち上げや、ドライブインのオープン、まるは新聞のコラム等の挑戦。コロナ禍での挑戦には自助・互助・共助・公助が欠かせませんでした。今後とも祖母や先代、まるはに関わる皆様に、コロナ禍に感謝と言っていただけのような挑戦を続けたい。ありがとうございます。

社長の一言

株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和