

月刊 **はまるは新聞** July 2021 Vol.34

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48期  
テーマ 新しい未来へ想いをつなぐ



# 6月1日 「まるはごんぎつねの湯」オープン

事業継承

## CONTENTS

- 1面 6月1日 「まるはごんぎつねの湯」オープン(事業継承)
- 2面 第48期経営指針発表会 「新しい未来へ想いをつなぐ」新入社員紹介 めざせ豊浜真鯛の塩ラーメン!
- 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 ・ライブ情報 ・MARUHA RESORT特製 タカミメロンかき氷 まるは(名古屋エリア) 出前館、始めます! ランック店夏のメニュー まるはの「うなぎ丼セット」 まるはりんくうピアテラス まるはとお仕事する会社 社長の一言

### 中村支配人に インタビューしました

**Q こんぎつねの湯を継承した理由は?**  
半田市の老舗スーパード(現在閉業)を経営していた宮口屋商店さんと弊社代表とご縁があって今回「事業継承」という形で引き継いで頂きました。後継者問題や温泉の泉質が本社の湯のうめ湯と同類泉質という事など他様々なご縁を頂いて、今回の事業継承に至った経緯になります。

**Q 温泉の成分や効能などを教えてください。**  
この泉質は【ナトリウム塩化物強塩泉】という泉質で、本店うめ湯と似た泉質です。温泉成分でいうと濃度が物凄く高く、他店さんと温泉成分の濃度を比較しても源泉濃度で言ったらまるはごんぎつねの湯の泉質の良さが改めて分かりました。ご来店頂くお客様に話しを伺うと、特に温泉好きで各地を周られてるお客様は色々試して最後にまるはごんぎつねの湯に戻ってきてくれるという非常に有難いお言葉も頂いております。59・2度の高温源泉かけ流しの露天風呂に滝からの落差で湯冷ましさせて高温管理を維持し、温泉成分から乾燥肌の方やアトピーの方に特に効くとされ、美肌効果や他温泉療法としても16種以上の効能があるとされています。

**Q まるはの特徴的なところは?**  
今後はまるは食堂として、現在休憩所で無料開放している場所を行く行くは食



**支配人のコメント**

この度6月1日より、弊社グループ店舗の1つとして、創業22年の天然温泉施設を様々なご縁の甲斐あって事業継承する運びとなりました。

任者にはMARUHA RESORTの店長、又本店でマネージャーを勤めておりました中村が支配人として従事してまいります。ごんぎつねの湯は、半田市出身の作家「新美南吉」の代表作である名の由来から来ており、大変有難いことに半田市をあげて各方面より応援をして頂いております。

その名に恥じぬよう、また応援の期待にしっかりと応えられるよう、今後はまるはらしいサービスを展開し、お客様・地域・社員に愛される温泉施設づくりを目指し、スタッフ一同取り組んでまいります。

是非一度「まるはごんぎつねの湯」へお越しください!

**まるはごんぎつねの湯**

営業時間…10:00~22:00(最終受付は21:00まで)  
休館日…毎週月曜日  
(但し祝日の場合は営業、翌日火曜日休館)

**堂で利用できるように現在計画しています。定番メニューに温泉施設ならではのメニューも導入したいと考えています。食堂再開のお声を沢山頂戴しておりますが、ご期待にお応え出来るようしっかりと準備してから再開させて頂きます。今しばらくお待ちください。温泉施設関係では、スタッフさんと協力しながらお客様に喜んで頂ける商品やサービス設備を少しずつ導入していきます。食事と同じく季節物商品もあります。ご満足頂ける施設創りを目指し続け考察していきます。**

**Q 中村支配人、今、楽しいですか?**  
楽しいですよ。毎日、いろんなことをやっています。改装は、自分たちのできる範囲で自分たちの手でやっています。このス

タツの皆さん、大工、電気屋、水道屋などの経歴を持った方たちで、プロの職人さんばかりなのでとても有難いです。

# 第48期経営指針発表会

## 「新しい未来へ想いをつなぐ」 今まで以上にまるはっぴーを拡げるために、 今まで以上にまるはらしとの共有と実践を！



南知多エリア

常滑エリア

名古屋エリア

は管理本部を中心に皆さんの尽力でも良い成果を出すことができました。次に互助や共助の部分では、ドライブイン、佐くらや、こんぎつねの湯の事業継承やネット販売の強化、新事業の挑戦、店舗間の共有などあらゆる計画通りに進んでいます。そして自助では「二人三役」の実践等により、この難局をみんなで乗り越える事ができました。

第47期に取り組みできなかったことや結果の出せなかったことに対し、反省を活かし、まるはに関わる皆様に今まで以上に喜んでいただけるよう、コロナ禍だからこそ出来ることを働き、まるはパートナー一心となって結果に繋がっていきます。

### 「6つの方針」

- 1 SDGsの取り組みを意識したサステナビリティ経営の実現
- 2 HACCPの義務化による安心安全の共育と再構築
- 3 地域性や高齢化等を配慮した、健康経営優良法人を目指した健康経営の取り組み
- 4 ニューノーマルの環境に対する働き方改革と新しい事業に対する取り組みの強化
- 5 今まで以上に報連相を強化し、強靱な経営体質を目指すための週報の導入
- 6 47期に引き続き、自助・互助・共助・公助を活かした経営体質の強化



## 新入社員紹介

### 竹内 尊浩さん



6月入社の方竹内尊浩です。常滑市に家族5人で暮らしております。趣味は釣りです。小さなボートですが、休日は天候が良ければ海に繰り出しています。特にカワハギ釣りが好きで毎年トーナメントに出場しています。釣りの動画を撮影、編集し、YouTubeに投稿しています。興味あるかたは是非ご覧ください。(トコナメマンGO!で検索お願いします)。特技はパチンコです。(連敗中の方はご相談ください)。歴史あるまるは食堂で働ける事大変光栄に感じております。アフターコロナの世界は多くのイノベーションが起こり、人々の行動変容も多種多様になっていくと感じています。お客様のニーズも多様化していく中で我々ができる事は何かを常に考え、サービスを最大化する事で「まるは」のブランド力、企業価値を高める事に貢献したいと考えております。

### 山本 真稔さん



7月1日に入社しました山本と申します。以前は名古屋の料理屋で10年間勤めていて、転職した矢先に新型コロナウイルスの感染拡大のため、職場が休業続きで将来が不安になっていた時に、専門学校の同期で卒業後も同じ職場で下積みをしていた、ラシック店の市原店長に相談した所声をかけて頂き、先ずは店長を目指して頑張ろうと入社させて頂きました。これからまるは食堂を盛り上げられるように一生懸命に頑張りますのでよろしくお願い致します。

### 石黒統括にインタビュー



## めぞせ豊浜真鯛の塩ラーメン!



新たなまるはの挑戦。おせちに続き、今、鯛塩ラーメンに挑戦しています。全力で取り組む石黒さんに想いを聞きました。

●真鯛の塩ラーメンへのこだわりは？  
社長からのこの件の話があったので、スタートしてから1カ月弱。以前から鯛のあらを使った鯛ラーメンを本気で作ったら売れるんじゃないか?というの、山下(陽平)君と話していたんです。僕の中では商品化できると思ってました。もともとJR店で海鮮ラーメンはやっていたんですけど、鯛のあらと塩だけのラーメンというこだわりまでないものだったので、社長がスイッチを入れてくれた感じですよ。

●統括の仕事と並行して進められてきたんですね？  
今回、コロナの影響もあって、集中できる時間や場所を確保でき、外部環境がちょうど良かったんです。普段の忙しい状態だったら、こんな形で進められてないですからね。このメニューが完成したら、コロナ禍の期間をものすごく上手に使ったと言えます。本当に1カ月でここまで出来ましたから、食材もすべてに手に入って、場所もあって条件が良かった。コロナ禍で生まれた鯛塩ラーメンです。片手間では到底できないので、商品の提供の仕方も変わって来ると思っています。社長に試食してもらってクリアしたら商品化です。

●ラーメン作り、感想は？  
面白いんです。まるはにいて、メニューにここまでこだわりをもった考えたのは、エビフライ以来ですよ。塩ラーメンは作る人によって味が違って来ると思うんです。スープは誰が作っても比喩で誤差が出るとして、それは旨い範囲の誤差と表現していて、それならいいですね。

●この先のラーメンのスケジュールは？  
新しくできる麺でもう一度社長と相川取締役と評価してもらいます。ここからどんな展開になるかわからないですけど、流れが変わるんじゃないかと思う商品ができるかなと思います。



### 石黒統括の鯛ラーメン食べある記



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



**Q 会長は小さい頃からまるはの仕事を手伝われてたんですよね?**

生まれの時に、家が魚屋とめし屋やとって、物心ついた時から店のお手伝いから始まったんです。まるはの誕生70周年、俺はちょうど歳が70歳だからまるはのことを番よく知ってるんだ。おふくろと一緒に銭勘定もしよったし、学校行く前に、配達もしよった。

**Q 会長はどうやって、魚の調理とかを覚えてたんですか?**

全部、口貴たちがやってくると見て、自分で経験して覚えた。料理屋さんに勤めると人が食べに来て、「こつやるといって教えてくれるがね。それを覚えてやってくただけだ。」

**Q 会長に会いに行くとお客さんもお客さんですわね**

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

仕入れ担当の  
仲村芳生さんへ一言  
「酒が好きで、今度また  
どこかに飲みに行こう」

株式会社まるは 会長  
ばんの まさいち  
**坂野正一さん**

**Q 会長は休みの日、何をしていますか?**

船乗ったり、スポーツカー乗ったり、フグ提灯作ったり。フグ提灯作るには、乾かしたりして完成までに10日くらいかかる。店に飾って使うの。

**Q 好きな食べ物は何ですか?**

お好み焼き、焼きそば、たこ焼、ラーメン。コノイチのカレーも好きだな。

**前回の渡辺直樹さんに一言**  
「また、神島に行こうぜ!」

**Q 会長はまだ、現役バリバリの板前さんですか?**

今、息子たちが頑張ってるやとるもんだで、手伝えるうちは手伝う。そのうち身体の調子とかで働けなくなる時が来るもんだで、それまでは、板場の後継者も作らんといかんし。

まるは食堂に来るお客さんというものは、100%腹が減ったお客さんが来る。それは間違いない。沢山食べたいからって、朝飯抜いてから来る人も。店に向かう車に乗ってるうちに今日頼むメニューを決めてくるらしい。そういうお客さんの気持ちを知って、こちらもお客さんに喜んでもらえるようなことを自然と出来るようにせないかん。

そういうことは、調理師学校では教えてもらえないよ。作り方やなんかは教わるんだけど。中身が結構のビルでもね、返事が良くて感じがいい人が運んでくれると、飲む人はごらいう美味いんだよ。返事が悪くて愛想が悪いと不味くなっちゃう。食べに来る人っていうのは、そういうもん。この人がやるとなるとなく味があるとか、雰囲気が良いとか。そういうことをわかりやすく納得がいくように教えないかんがね。俺が言ってることは、調理師学校で覚えるという話ではないわけよ。まるは食堂で喜んでもらうためにはどうしたらいいかということを考えていかなと。

**Q 会長は休みの日、何をしていますか?**

船乗ったり、スポーツカー乗ったり、フグ提灯作ったり。フグ提灯作るには、乾かしたりして完成までに10日くらいかかる。店に飾って使うの。

**Q 好きな食べ物は何ですか?**

お好み焼き、焼きそば、たこ焼、ラーメン。コノイチのカレーも好きだな。

親子4代で来てくれる人もある。40年前、「おじさん、魚釣ること、教えてよ」と言っ子が釣って、「フグはこつやとて釣るんだ」と教えた。その子が今、大人になって結婚して子どもを連れてきてくれる。長くやると、お客さんもお互い歳くつたなあという人もあるし。うちのおふくろが言ったこと、「年寄笑うな、行く道じゃ。子ども叱るな、来た道じゃ。」ってね。

**まるは食堂の通販「まるは」は「ミロピ」**

**まるは食堂、新事業で「骨まで食べれるレトルト魚」を開発中!**

ものづくり補助金を活用し、りんくう店のスタッフさんとタッグを組んで、「骨まで食べれるレトルト魚」を開発しています。主には鯛の切り身のレトルト開発を進めており、ご自宅でもまるは食堂の味を食べることができ、また介護施設や非常食などの行政または宇宙食としても採用頂けるよう、とにかく美味しいレトルト魚の完成を目指しています。まもなく、レトルト殺菌機がドライブインのセントラルキッチンに入る予定。ますます開発スピードが早まります。多くの方に「とにかく美味しいまるはのレトルト」を食べ、ハッピーになって欲しい一心で只今奮闘中。引き続き、りんくう店の皆さんに力を借りて進めてまいります。完成までもう少しお待ちください。

◆おうちでまるはの美味しい煮魚が食べられるようになったら嬉しいですね。完成が待ち遠しいです! (水)

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▶

**旬を食す**

中部国際空港店の永田さんに登場してもらい、旬の食材や話題を教えてくださいました。

盛夏となり、暑い日が続く、私もこれからはらくは夜釣り中心になって来ます。また、夏は、自身が所有する海側に面した土地で売店を置き、バーベキュー、海水浴、最近ではキャンプする方も多く、母が今の所は営業してくれています。土曜日、日曜日になると弟やその家族が手伝い

中部国際空港店 永田さん

釣ったアオリイカ  
こだわりの釣り具  
キャンプ場の様子

に来て、夏は私も休みの日の日は忙しくなってしまうので結局夜釣りなんですけどね。6月は恒例のアオリイカ釣りに行き、今年も少ないながら釣りました。魚とは違う独特の引きで楽しめました。船は、トランサムの変更でまたまた今月の終わりから造船所に入院するのじゃらしく我慢です。

**「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**

ライブ情報



7月4日に出張!HOT SHOW NITE IN MARUHA RESORT 2021が開催されました。当日はマスク・消毒・手洗いをを行いソーシャルディスタンスを保ち、みなさまにお楽しみいただきました。BBQをしながら、出店には知多牛串やまるは巻き等もあり、10組程が出演のLIVEとなりました。今後も今年の夏は、7月23日に「ASHDAHERO LIVE」等多数開催予定です。お気軽にお問い合わせ下さい。



毎年好評の夏季限定氷屋川久さんとマルハリゾートのスペシャルコラボかき氷!! 6月1日より好評販売中です!

MARUHA RESORT特製 タカミメロンかき氷



タカミメロンを2分の1個使用したSPECIALかき氷となっております。

他にも 各¥600 (税込) 6種類のかき氷

- あまおうイチゴ
マンゴー
パイナップル
巨峰
シークワサー
紅茶

全てのかき氷はプラス¥50で練乳をかけられます

【数量限定】

MARUHA RESORT特製 タカミメロンかき氷 ¥1,300(税込)

海が見える屋外テラスで、1組のみの贅沢な空間 BEER TERRACE ぱりんくうビアテラス 【完全予約制】各時間帯 1日1組(8名様以上)限定

期間 2021年7月16日(金)〜9月中旬
料理(大人お入様 税込 ※前払い制)
料理&飲み放題(90分)
4,000円〜6,000円 ※飲み放題なしのプランも選べます。別途有料ドリンクメニューとしてシャンパン等がございます。
「4,000円コースの場合」
食事代、席料込、飲み放題(生ビールキリン)番搾り他、アルコール各種、ソフトドリンク各種
●予約可能人数 8名〜16名まで※8名様以下でもお入様×8名分の料金がかかります。
●営業時間 昼の部 11:00〜14:00/夜の部 17:00〜20:00
※食後物飲み物の持ち込みは、遠慮ください ※雨天の場合は屋内に変更もしくはキャンセルできます。
【ご予約 お問い合わせ】
まるは食堂ぱりんくう常滑店/まるはぱりんくうビアテラス
TEL 0569-388-108 ※詳しくは店頭、もしくはお電話で気軽にお問い合わせください。



テイクアウト商品撮影中



まるは名古屋エリア 出前館、始めます!

「で、で、で〜まえかん〜」 ダウンタウン浜ちゃんのCMでおなじみ『出前館』がまるはで開始準備中!しばらくお待ちください。

ラジック店 夏のメニュー

まるはの「うなぎ丼セット」

ラジック店限定 1日10食限定



うなぎは全て愛知県産を使用。セットでまるは名物大きなエビフライ! さらに茶碗蒸し、もずく、味噌汁、漬物がついて2,750円(税込)。7月・8月の2ヶ月間限定のご提供です。是非ご賞味ください!

まるはと

お仕事する会社

株式会社 鈴木牧場



知多牛

①こちらはいつからされていますか?

僕の祖父がしていた仕事から祖母、そして父に繋がって「牛屋やるかなあ」という話になって、ここができたのが昭和51、52年頃。まだ40年までいかなかったんですけどそれくらい続いています。僕がやりだしたのは23年前です。

②牧場の仕事の時間は?

朝5時から10時で終わって、途中挟んで15時から。1日2回ミルクを絞らないといけないんですが、間隔を出来るだけ12時間に近づけたらいいですね。スタートを遅らせるのも遅くなってしまうので、早朝からの仕事になります。

③お仕事で大変なことは?

最初は、休みがなかったことですね。あと、糞の処理、これは今でも大変です。発酵させて畑で使える良い堆肥にします。農家さんもそれをわかってくれて「今年も入れてね」とリピーターになってくれる流れが来ています。



④牛の種類や頭数などについて教えてください。

乳牛と肉牛と乳牛の育成牛。乳牛が鈴木牧場の母体なんですけど、350頭位。肉牛は仔牛から全部含めて600〜700頭位ここに居ます。以前は母体を入れるのに北海道に頼ってたんですが、北海道の方でかなりの値段が上がって、それを買っていると経営に影響があるので、純粋なホルスタインを育てて自分たちでやってみよう。と従業員のみんと話し、やっと回りましたところ。自社だけで完結する形ですね。販売等、いろんなところを頼らないといけないんですけど。

代表取締役 鈴木伸弥さん



これだけの牛がいると、毎日、何か起きるんですよ。病んでる時にどこが悪いかって伝えてくれるといひんですからね。

鈴木さん、牧場の色々なお話、ありがとうございました。載せきれなかった情報、また次号で皆さんにお伝えします。

株式会社 鈴木牧場 〒475-0933 愛知県半田市新野町1-35 TEL:0569-27-8222 FAX:0569-27-7623

社長の一言



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

まるはは、7月から新しい期が始まります。今期で法人になって48期目、創業からは71年になります。法人になるきっかけは、「有難いお言葉」でした。祖父と祖母が昭和25年に裸一貫で魚屋をはじめ、7年後に食堂、11年後には旅館をつくりました。我武者羅に突き進んだ昭和49年に国税局の方が見え、「法人にしては?」という助言(有難いお言葉)に直ぐに動き株式会社まるはが誕生しました。当然多くの追徴課税を収めた事は有名です。6月より半田市の公衆浴場「こんぎつねの湯」を継承させていただきました。まだ現況のまま引き継ぎ、先ずは勘考できる事は実践しながら、改善しなければいけない事を集約し、冬にかけて改善や修繕をしていきます。継承のきっかけは、後継者を探されている中で、私にお声がかかった事。りんくう常滑店を開業する10年以上前に、知多半島の中心にセントラルキッチンを兼ね備えた、食堂をという計画があり、このごんぎつねの湯の近隣を探していた事がありました。最終的にはりんくう常滑に決めましたが、こうして継承させていただける事に何かの縁を感じています。ごんぎつねの湯は地元の皆様をはじめファンが多い場所です。お客様の有難いお言葉を大切にしながら、まるはらしいエッセンスを取り入れ、新生「まるはごんぎつねの湯」として成長させていきます。まるはの今期の方針テーマは「新しい未来へ想いをつなぐ」です。アフターコロナ、ニューノーマルの時代に、変える事、変えてはいけない事をしっかり指針に取り入れ、一年邁進していきます。ありがとうございました。