

月刊 **はまるは新聞** 9 September 2021 Vol.35

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

10月より予約開始!

※写真はイメージです。

まるはっぴーおせち 2022

CONTENTS

- 1面 まるはっぴーおせち 2022
- 2面 まるはごんぎつねの湯 異動情報
まるは食堂の通販
まるはショップ
洗剤の購入を通じて子ども食堂を支援しています。
- 3面 店舗めぐり
旬を食す
よろばん農園
- 4面 マルハリゾート情報
大高イオン店
月替わりメニュー
ワタリガニコース
始まりました
まるはとお仕事する会社
社長の一言



昨年、70周年記念企画で販売した「まるはっぴーおせち2021」。まるは食堂でのおせちは初めての試みでした。スタッフでいろいろな意見を出し合い、途中いろいろな困難もありましたが、まるはスタッフの一致団結、試行錯誤の末とても立派なものが完成しました。店内広告やまるは新聞

活魚料理 **まるは食堂**

数量限定
総数230セット!
なくなり次第終了

※写真は八寸2段重のイメージです。

八寸2段重 22,000円(税込) 200セット

八寸3段重 33,000円(税込) 30セット

ご予約受付

- お受け取り日...12月31日(金) 18時まで
- お受け取り.....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

インターネット **電話・FAX**

まるはっぴーおせち 検索

本店.....TEL. 0569-65-1315 / FAX. 0569-65-1777
ラシック店...TEL. 052-259-6701 / FAX. 052-259-6702
りんくう店...TEL. 0569-38-8108 / FAX. 0569-38-8111
JR店.....TEL. 052-589-1908 / FAX. 052-589-1910

での案内、口コミやテレビなどのメディアで紹介した結果、あつという間の完売。大好評で大成功でした。

「さて、今年の年末はコロナも収束して、平常の年越しを過ごせるかな」なんて思っていたら甘かったようです。緊急事態宣言が延期されるなど、まだまだ元氣のない世の中が続きます。いやいや、そんな時期だからこそ元氣印のまるは食堂。少しでも皆さんに明るい気持ちになってほしいと願いを込めて、今年もまるはっぴーおせち第2弾の販売が決定しました！昨年の経験を活かし、さらにバージョンアップして登場！二段重に加え、三段重も登場します。

9月はじめに第1回おせち会議が行われ、社長とスタッフで料理の内容や重箱の素材、料理の配置などについて話し合いがされました。「まるはらしいおせち」ということで、味も素材もインパクトも妥協は

しません。お客様にいかにも喜んでいただくか、これから完成までに何度か会議を重ね、スタッフ総力をあげておせちに掛かります！

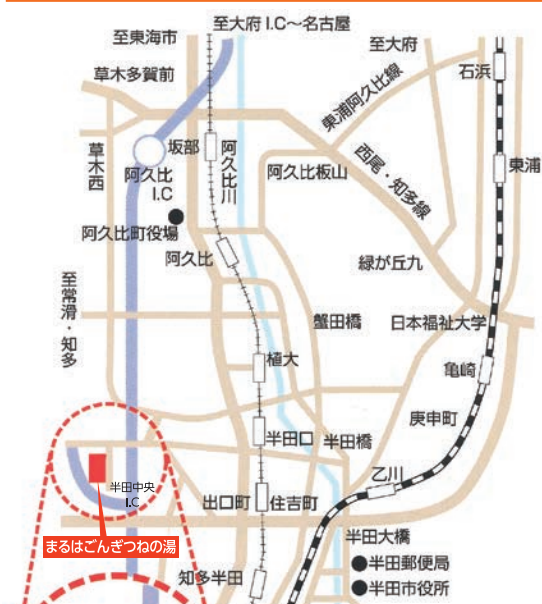
新鮮で美味しい地元の食材がいっぱい詰まったまるはのおせちは、ふたを開けると彩り鮮やかな美味しい料理の段と、伊勢海老やカニ、アワビにサザエが目飛び込んでくる豪華な料理の段。「うわあ、スゴイ！」と幸せな気持ちになれます。

新しい年、お正月にみんなでまるはのおせちを囲んで、まるはっぴーなスタートを迎えてください！

10月1日、予約開始(予定)です。「昨年のおせち、よかった！」と気に入っていただけの方も、「昨年予約が間に合わず買えなかったから、今年こそは！」という方も、「へえ、まるはっておせちやってるんだ」と今年初めて知った方も。数量限定でするので、ご予約はお早めに！

まるはごんぎつねの湯

まるはごんぎつねの湯です！毎月開催している「お風呂の日」。毎月、26日から月末まで（月曜日を除く）、回数券を購入されたお客様に招待券を1枚プレゼント！是非、ご利用ください。



〒475-0963 愛知県半田市平和町5丁目73-2
 ●営業時間…10:00～22:00(最終受付は21:00まで)
 ●定休日…毎週月曜日(但し、月曜祝日の場合、翌火曜休館。又、毎月開催お風呂の日の週、26日～月末までは定休日無しで営業させていただきます)
 ●入浴料…大人:800円/小人:400円/3歳以下無料
 *まるはでお食事された際のレシートで、1グループにつき100円お値引き(当日発行に限りです)

- ◆お車で越しのお客様
知多半島道路 半田中央インターから1分
- ◆電車でお越しのお客様
名鉄河和線 知多半田駅下車 タクシーで10分
名鉄河和線 住吉町駅下車 タクシーで10分



7月から異動になった 山下さんと小原さんにインタビュー



本店フロント 山下 陽平さん

Q お仕事の内容を教えてください。
 A イオン大高店の店長から変わり、本店でフロントとして管理本部へ異動になりました。予約を取ったり、会計等の対応、予約帳を作成したりしています。たまに調理場に入ることもありますが、ほぼフロントにいるので、お客様に接する機会が多い仕事ですね。今はまだ知らないお客様ばかりなので、自分の顔なじみのお客様を作りたいです。

Q お仕事で困ることは？
 A 予約のことはわかりますが、お客様から不意に料理について聞かれるときがあるので、仕入れのことがわからないので今日は何の魚があった、何がないというのかわからないので、すぐにお答えできなくて調理の方に聞きに行くんですよ。なので、せっかく本店にいるので、本店でしかできない、特に仕入れはやってみたいし、いろんなことをやってみたいですね。

Q 抱負を聞かせてください。
 A ますます新しい仕事に慣れる。今、やりたいと思うことがあるので実現させたいです。地元の方とタッグを組



イオン大高店 小原 祐志店長

Q 店長に就いて1カ月経ちましたね。
 A 多店舗のスタッフさんが来てくれるようになってから、自分達が当たり前だと思っているイオンの常識が「これ、ちょっとおかしくない？」と指摘されることがあって、それを「確かに」と実感できる1カ月でした。今まではビュッフェに力を入れてきましたが、これからは単品であったり、特にドリンクに力を入れて少し傾向を変えていきます。イオン店は家族連れや車で来店されるお客様が多いので、ノンアルコールのカクテルをと思っています。あと、扱う野菜を徹底的に地元のものにこだわりたいので、よろばん農園の真由美さんにお願ひしています。カレーの具材に地元の野菜(カボチャ、ジャガイモ、ナス)を使って、サラダもつとみずみずしい野菜にしています。

Q これから、やりたいと思っていることは？
 A 今まではビュッフェに力を入れてきましたが、これからは単品であったり、特にドリンクに力を入れて少し傾向を変えていきます。イオン店は家族連れや車で来店されるお客様が多いので、ノンアルコールのカクテルをと思っています。あと、扱う野菜を徹底的に地元のものにこだわりたいので、よろばん農園の真由美さんにお願ひしています。カレーの具材に地元の野菜(カボチャ、ジャガイモ、ナス)を使って、サラダもつとみずみずしい野菜にしています。

Q 抱負を聞かせてください。
 A がむしやりに頑張ります！もともとストレスは感じないタイプだと思っていたのですが、この頃少しストレスを感じる時があるので、仕事上さらにジム行って筋力上げて体を動かして解消しています。

洗剤の購入を通じて 子ども食堂を支援しています



話を聞くと、「仕事から帰って、食事を作る時間が省けるので子どもたちと過ごす時間が増えて嬉しそうです。」「水曜日になると、子どもの方から『今日は、お弁当の日？』って聞いてきます。楽しみにしています。」「シングルマザーで子ども2人で暮らしているのでも助かります。」「と、とてもハッピーな声がたくさん聞かれました。まるはも、これからこういった取り組みにも参加し、子どもたちの笑顔をたくさん増やす力になれたらいいなと思います。

山野社長は「以前から社会の役に立つことをしたいと考えていて、もともと厨房器具を扱う会社であったため、そこから何か展開を考えていたところ思いついたのが子ども食堂。今、特にコロナでお子さんの食のことが問題になっています。コロナ禍が落ち着いたら、子どもたちとココで一緒に調理をしたりして交流を深め、バラエティーに富んだ子ども食堂にしていきたい。」と話していました。



お弁当の中心は日によって替わります。この日は「名古屋コーチンの親子丼」。お弁当を受け取るお子さんたちはみんな笑顔で、その横にお父さん、お母さんも笑顔でした。お母さんたちにお



HPはこちら
 山野社長
 ただいていて、寄付していただく方も、そして子ども食堂に来て下さる方々がみんなハッピーになれる取り組み、これからも続けてほしいです。写真撮影やインタビューにご協力くださった皆様、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

お取り寄せ可能！ ネットや店頭で好評販売中！
 「わけありエビフライ10本セット」
 ●何で「わけあり」なんです？
 少しだけ小さいサイズのものをお客様にお値打ちに提供しているからです。本当に、通常のエビよりちよっとだけ小さいエビフライです。もちろん美味しさは変わりません！
 ●わけありエビフライセット、お値段は？
 通常サイズ10本セットは期間限定の送料無料で5,940円ですが、「わけあり10本セット」は送料込みで3,980円(数量限定)と通常より4割以上お値打ちです。

「コロナ禍、少しでもまるはのエビフライをご家庭でも味わっていただきたいです。」(坂野社長)

あらかじめ衣がついているので、油を170℃で熱して約5分揚げるだけ。おうちでも簡単につくれます。美味しい揚げ方はこちらの動画をご覧ください。

美味しい揚げ方はこちら

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

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

「お客様の笑顔が見たいから」
ハートフル・サービス
接客・接遇マナー研修
 事業内容：覆面調査+接遇研修・新入社員ビジネスマナー研修・講師育成・接客サービスマナー検定取得講座認定校

〒468-0051 愛知県名古屋市長 天白区植田 3-1205 仁ビル401
 連絡先 Tel / Fax: 052-718-3424 HP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中。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!

※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

特典

- 公式サイトでの企業/商品ご紹介
- 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
- 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
- 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)



Q お仕事の1日の流れは？
 日によって違います。例えば今日でいうと、朝6時に出勤して、支店の荷物をトラックに積み込んで6時半ごろ豊浜を出発します。7時半ごろに日比野の市場について、次に8時ごろに柳橋に行きます。

Q いったいまるはで働かれていますか？
 高校を出てからずっと、今31歳です。結婚して豊浜の寮に住んでいます。

Q まるはに入らなかつたきっかけは？
 出身が沖縄で、本当は地元で就職決まっていたんです。バイトしてた居酒屋から、そのまま就職しないかって言われていたんです。僕、愛知県に叔母がいて、「愛知県に面接受けに行けば旅費払ってくれるから、叔母の所に遊びに行けるな」と思って本土の企業の合同面接会があったので、面接受けたら受かったんです。就職するなら飲食店が良かったから、まるはと回転寿司のチェーン店のどちらかで選んだのがまるはの方だったんです。

Q 仕入れ量の間違えることはありますか？
 ありますよ。仕入れ数を少なく間違えた時は業者さんに電話して助けてもらったりとか、どっぴにか手を尽くして、どっぴにかします。逆に多過ぎた時には、みんなで生懸命こしらえて、どっぴにかします。どっちにしても、仕入れと調理場とで考えて、何とかできます！

Q 仕入れのお仕事で大変なことは？
 仕入れの量は多過ぎてあかんし、少なくてダメ。なかなか読みにくくて難しい。まるはってこういう看板があるんで、バラバラが二重難しいなあと思います。

Q 仕入れのこだわりは？
 なるべく地元のものにこだわって仕入れて、出していくたいと思っています。

Q 魚では何が好きですか？
 さんまかな。刺身もさんまが好き。見慣れている魚は食べないわけじゃないですけど、自分がいつも触らんような魚の方が好きですね。

Q 一番好きな食べ物は何ですか？
 唐揚げですね。昔から好きです。

Q 趣味は？
 休みの日は、酒を呑んでるかマンガ読んでるか。週刊少年ジャンプ読んでます。ジャンプ歴は小学校の頃からずっとです。お酒は、同じ寮に住んでる平海と我部と呑みます。



仕入れ担当
なかむら よしお
仲村芳生さん

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 会長からのご指名でしたね。
 会長はよく気にかけてくれるんです。気が合うんだと思います。色々連れてってくれます。

Q 一番好きなものは？
 家族ですね。子どもは娘が4歳と1歳10カ月。3番目が10月に生まれます。男の子です。

Q 旬を食す
 食欲の秋となりました。魚も夏から秋冬の季節となり、さわら、ワタリガニの雄、天然ヒラメや、フグなど、たくさん魅力的な秋冬食材が登場します。船が修理中だった為、まるはではあまり扱いませんが川で、お盆過ぎからうなぎ釣りをしました。うなぎは、秋には「下りうなぎ」といって、脂の乗りが良く、身が厚くとても

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

Q 旬を食す
 美味しいんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

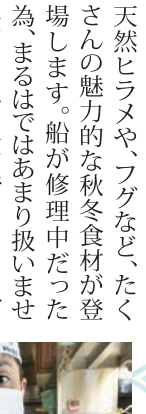


まるは本店からすぐ近く。今年2月から農業をスタートした(株)よろぼんの真由美さん。「よろぼん農園」で育てた野菜はドライブイン佐くらで直売と日替わり小鉢などに、また、イオン大高店に提供にブツェに使用されています。広い畑には、なす、オクラ、カボチャ、青じそなどいろいろな野菜が数種類、元気に育っています。麦わら帽子に長靴姿ですっきり畑仕事に



なじむ、収穫中の真由美さんにお話を聞きました。
 水 ●「真由美さん、すごい上手に野菜が出来ますね！」
 真 ●「いえいえ、まだまだ1年目の初心者。いろんな人に教わりながら試行錯誤やつています。最初は大変だなと思っていましたが、実が育って収穫して、食べた時の美味しさ。そして、その野菜をあげたりした時にみんなに喜んでもらえることが嬉しくて。今は、大変とは思わない。すごく楽しいです！あ、この獲れたてのオクラ、持って帰って食べてみてください。」
 …というところで、いただいたオクラを茹でて食べてみました。獲れたての野菜って、柔らかくて甘みがあってお世辞抜きで美味しかった。これからまた季節が変わり、新しい野菜を増やしていくとのこと。畑の野菜のことを話す真由美さんのイキイキとした表情が印象的でした。よろぼん農園のいろんな野菜、楽しみにしています！
 (水谷)

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。



美味いんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

美味いんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

美味いんです。今年は少ないようですが、それでもビッグサイズが4〜5本は釣れて空港店スタッフの賄いになりました。船体の修理が終わりましたが、11月初めにまるは常滑ポイント新規オープンするのでそちらが忙しければ、またしばらくお預けする予定です。常滑ポイントでは、丼もののほか、カレーやまるは巻きも展開するので、皆さん気軽に寄ってくださいね。

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

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

フレッシュでスッキリ辛口!
BBQ飲み放題メニューに樽生スパークリングワイン(アルコール)追加致しました

イタリアヴェネツィア近郊のMONTELVINIから輸入されたワインです。専用サーバーから注ぐ時に初めて光と空気に触れるため、現地で飲むような味わいです。新しく飲み放題メニューに追加された樽生スパークリングワインを是非ご注文くださいませ。

※まん延防止等重点措置&緊急事態宣言の際は酒類の提供持ち込みは出来ませんので宜しくお願い致します。



ドッグランスペース横にテイクアウト商品を召しあがれるテーブルを設置!

ご好評頂いているマルハリゾートのテイクアウト商品のお弁当をこちらのスペースにてお食事いただけます。



※こちらの席のご予約は承れません。

マルハリゾート 限定特製弁当

電話又は店頭でのお申込み。商品は店頭での受け渡しです。調理作成にお時間を頂きますので事前予約がおススメです。

愛知県知多郡南知多町大字山海字高峰9番地1
 TEL: 0569-64-0333



BBQ丼
1,000円(税込)



まるはのエビフライ弁当
1,458円(税込)



知多牛入りハンバーグ弁当
1,458円(税込)



三河赤鶏の唐揚げ弁当
1,458円(税込)



知多半島産豚の生姜焼き弁当
1,458円(税込)

※写真と実際の商品は仕入状況により異なる場合がございます

ワタリガニ豊漁につき特別限定企画。平日限定のコースです。ワタリガニにエビフライとお刺身、焼き魚、付け出し、ご飯、味噌汁がついてくるといって充実した内容です。どっしりワタリガニが食べたい方、Sサイズ1,800円でテイクアウトもご用意できます。漁が終わり次第終了なのでお早め!



大好評の人気企画
ワタリガニコース
始まりました!

大高イオン月替わりメニュー
9月の月替わり定食は
鯖の三色丼になります!



魚へんに春と書いて鯖。漢字から見て旬は春なのかなと思いますが本当に美味しい時期、実は秋なんです! 脂のたっぷり乗った刺身、漬け、炙りの三色が入った豪華な丼。季節ごとのビュッフェもついて、大変お値打ちですのでは非食べにご来店下さい!!

まるはと

お仕事する会社

美浜きのこらんど



①キノコ農家をはじめられたきっかけは?

父が養豚場をしていて、私も手伝っていました。が周辺も宅地化されてきて、色々あって養豚を続けるのが難しいかなと思いき、先輩たちに相談したんです。知り合いに椎茸栽培をしている方がいて、「愛知県の林業試験場というところで色々なキノコの栽培試験をしているから、行ってみたい」と聞いて、県庁の林務課を訪ね、初めてキノコの栽培してるところを見ました。そこで試験的に栽培されていたのがエリンギだったんです。いたので帰りに、家族みんなで食べてみたら今まで食べたことない! っていうことで決めて、養豚場をキノコ栽培できる施設に改造して始めました。創業は平成7年7月。

②印象的な出来事は?

最初すごく調子が良かったんですが、突然キノコに異変があった原因は確定できず試行錯誤の日々。悩んで5年目の夏に撤退しようかとも考えていた時、サザンオールスターズの桑田佳祐さんがミュージックステーションに出演して、「今、これにハマってるんです!」って言って突然ポケットからエリンギを出したんです。次の日、エリンギが市場から消えました。スゴイ反響でしたね。その後もいろんなメディアに取り上げられて、需要が高まりました。

③栽培しているキノコの種類は?

エリンギ、ヒラタケ、ホウビタケ、椎茸、舞茸、柳松茸、なめこ、ブナシメジですね。最初はエリンギだけでしたが、やるからにはいろんなキノコをやりたいなと思ってたから、マルハリゾートさんにはエリンギとブナシメジを納めています。

④キノコは栄養価が高いですね。

キノコは免疫力を高めます。大学の先生がエノケダケ農家とあまりキノコを食べない人達のがんの罹患率を調べたら有意差がはっきり出て、食べてない人の罹患率が高かった。それとビタミンDの含有量が多いのでメンタルに効果があるらしい。ストレスの多い現代人にはいい。

おススメの食べ方は、エリンギのフライ! 天ぷらではなく一度やってみて。絶対美味しいから。



代表 天木 辰信さんと奥さん

美浜きのこらんど
 〒470-3231
 愛知県知多郡美浜町大字上野間字矢口42-1
 TEL/FAX: 0569-87-5647

社長の一言



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

まるはでは、社員が常に心掛ける行動指針や経営理念をまとめた、名刺サイズ4つ折りのパートナーカードを持っています。社員は面接前の会社説明でこのカードの説明を受けます。全部で8面あるうちの1面に『人生理念』があります。ここには人や社会人として尊重する事、幸福や成長する為に必要な考え方が載っています。先ずは結果の方程式、結果=熱意×能力×考え方(思考)が記入され、その下部に目的、目標、夢が記入できるようにしています。結果を出すために重要な社会人の「考え方」を成文化したものを載せています。「知った事だけ知ったつもりで満足しない」「解らないものを解らないままにしない」「できない事はできるまで努力する」「自分のできるようになったら自分だけのものにならない」「過去は変わらないが自分と未来は変えられる」が記されています。この考え方を実践し結果に繋がったのが、亡くなる96歳まで笑顔を絶やさず、常に前向きに動いてくれた創業者の故相川うめでした。10月から「まるはのお節」の予約が始まります。昨年は売れるか心配しましたが、テレビの影響もあり、おかげさまで200セットを2日で完売するという有難い結果になりました。実は10年以上前から、お節をつくらうという話が出ていました。「年末年始は忙しい」事を理由になかなか形にはなりませんでしたが、昨年コロナ禍で特に名古屋の店舗の売上が激減した事をチャンスとと見え、名古屋のスタッフに相談したところ快く引き受けてくれました。おせちの目的や目標を設定する事で、結果、即完売となりました。今年は「もっと良いものを」というご要望に応じ、三段重を用意。近々に第二回目の試作を見に行きます。過去は変わらないが、アフターコロナやニューノーマル時代の未来、そして自分自身は変える事ができる。この事を忘れず、今年も残すところ3カ月、まるはは一心でまるはつぎを掲げていきます。ありがとうございます。