

月刊 **はまるは新聞** 11 November 2021 Vol.36

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



CONTENTS

1面 2021.11.6
BOAT RACEとこなめに
ブースオープン

2面 11月よりフグ漁解禁!
南知多本店より
美味しいお知らせ
CBCチャリティ募金に
今年も参加します!
マルハリゾート
エビフライケーキで
HAPPYウエディング!

3面 店舗めぐり
旬を食べ
まるはごはんつねの湯

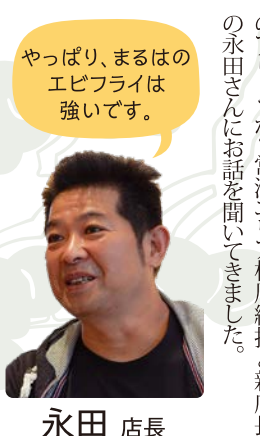
4面 マルハリゾート情報
特別料理クリスマス限定
おでん始めました
名古屋エリア忘年会
まるは食堂の通販
まるはショップ
まるはとお仕事する会社
社長の一言

● **オープンして、構想通り進んでいますか?**
思っていたのと違うことだらけでしたよ。今回、わけありの少し小さいサイズのエビフライでお値打ちな定食を作りました。これが一番出るだろうという予想が…全然逆でした。一番値段の高い、ジャンボエビフライの定食が一番の売れ筋だったんです。この定食は、先入観で客層のタイプを勝手に想定して、S席のために用意したメニューだったんです。オープン前にスタッフの10人中10人が「そんな値段の高い定食は絶対売れるわけない!」って言ってたんですけど、予想外でしたね。ぶっちゃけ売れました。やっぱり「まるはは、どこまでいってもエビフライなんだなあ」って実感しました。客単価を考えて、ある意味まるはが認められたということですね。

● **その他のメニューのことを教えてください。**
ブース3店舗は、麺類、肉系、魚系。客層的に年配の方が多いので魚を選ばれるのかなと思

● **「不安はなかったですか?」**
断ることは考え方をそこで遮断することなので、まずはやってみる。ダメだったら相談する。人間、やってやれんことは何も無いと思うんで「辛いからイヤだ」と言わず、やってみる。人生、挑戦じゃないですか。

● **「ピジョンを聞かせてください。」**
まずは統括のピジョンを反映させたいです。今までのない形態なので、やりたいピジョンはやってみて、僕が見て判断して、ニーズに合わせて変化させていきます。



● **「やっぱり、まるはのエビフライは強い。」**
もともと新店舗をやってみて気持ちにはありました。それも人がやってた二番煎じではなく新規立ち上げで、今まで色々やってきたことが、役に立ってたんだなと思います。

常滑市の「ボートレースとこなめがリニューアルオープン。レースを目の前でみられる観覧席が設置され、フードコートも一新されました。その中に「まるは食堂ボートレースとこなめ店」がオープン。家族連れで遊具を楽しまれる有料施設「モーヴェいとこなめ」も併設され、広い層にお楽しみいただけるボート場に生まれ変わりました。新しい店舗はどんなお店なのでしょう? 常滑エリア 相川統括と新店長の永田さんにお話を聞いてきました。

(メニュー例)

大エビフライ定食 1,500円	中エビフライ丼 セット 1,080円
キスフライ定食 800円	キスフライ丼 880円
大エビ、キス定食 1,150円	中エビ、キスフライ丼 セット 980円
大エビフライ丼 1,080円	まるは巻 セット 1,100円
中エビフライ丼 880円	
キスフライ丼 880円	

● **「大変なことはありませんか?」**
券売機の使い方がわからないお客様が多くて、一日に何度も呼ばれます。現金を出されて、直接売ってくれと言った人も多くて大変です。

● **「色々工夫しながらの新しい挑戦ですね!」**
レースを楽しみに来た方も、お子様連れのお客様も、美味しい思いをして帰っていただくのが我々の仕事ですからね。メニューは売れるものと売れないものを見直して、年明けに一新します。まるは食堂といえば新鮮な海産物なので、旬なものを出していきたいです。これからの時期だと牡蠣を揚げるとか、夏にはアナゴを出すとか、魅力的な魚がいっぱいありますから、旬の食材、期待してください!

● **「増やしたいメニューはありますか?」**
今、開発中の鯛ラーメンを仕上げています。ろ。お客さんからも「ラーメン無いの?」って言われます。要望の声があるので、メニューとして検討中です。

● **「まるは巻きをテイクアウトして、外の観覧席でいただきました。出来立てで美味しかったです。」**
エビフライを作り置きすると時間が経って衣が柔らかくなってしまふ。サクサクの状態が美味しいので、揚げ立てを巻くことにこだわっています。

● **「新規出店のエピソードを聞かせてください。」**
フードコートに入る3店舗を決めるプレゼンに竹内店長と参加したんです。主催者側からエビフライの値段を安くしてほしいという要望があったのですが「うちとしては、エビフライを安くすることはできません。」と伝えました。ブランド価値が下がってしまうから。ただ、うちは色々なノウハウがあるので、お値打ちなメニューを考えると、地元の強みを活かしてやれますという話をしたところ、想いが伝わって選んでいただきました。プレゼンに値段は下げないと聞いたことが良かったんですね。それと、中部国際空港店やりんくう店を出して常滑に関わってきたことが繋がったんだと思います。この2店舗の実績で信頼は大きいと思うから。これから状況に合わせて内容を変化させながら皆さんに気軽にご利用いただけるお店にしていきたいです。

● **「新店舗のことを教えてください。」**
まるは食堂ボートレースとこなめ店のコンセプトとしては、通常の店舗よりも少しリーズナブルな感じになります。公共施設に出すのも初めてです。特殊な環境で、こういった形式というものは初めての試みなので、色々な面で挑戦できるお店かなと思います。

券売機の使用法を習得中

まるは食堂
ウェブサイト

ボートレース
とこなめ店

〒479-8501
常滑市新開町4-111
TEL:0569-35-5211

ソフトクリーム練習中 新メニュー準備

相川 統括



冬の南知多コース



ふぐ入り知多の恵みコース



ふぐ定食(2月より)



ふぐ10,000円コース(税込11,000円)

ふぐは単品でもお召し上がりいただけます。



ふぐ白子焼き



ふぐ鍋



ふぐ焼き



ふぐから揚げ



ふぐ刺

ご予約・お問合せは、ご利用予定の各店舗まで

【南知多豊浜本店】TEL.0569-65-1315
【りんくう常滑店】TEL.0569-38-8108
【ラシック店】TEL.052-259-6701

ふぐ料理・鍋コースの詳しい情報は、ホームページでもご覧いただけます。



【まるは食堂ホームページ】
http://www.maruha-net.co.jp/

まるはのふぐ料理

ふぐコース 要予約(3日前まで)

令和3年11月1日~令和4年2月28日迄(予定)

◆ふぐ 6,000円コース(6,600円税込)

付出し、ふぐ刺身、ふぐ鍋、ふぐ唐揚、ふぐ茶碗蒸し、本日のおまかせ一品、エビフライ、雑炊、フルーツ

◆ふぐ 8,000円コース(8,800円税込)

付出し、ふぐ刺身、ふぐ鍋、ふぐ唐揚、ふぐ茶碗蒸し、本日のおまかせ一品、エビフライ、雑炊、フルーツ、焼物(白子又はふぐ)

◆ふぐ 10,000円コース(11,000円税込)

付出し、ふぐ刺身、ふぐ鍋、ふぐ唐揚、ふぐ茶碗蒸し、本日のおまかせ一品、エビフライ、雑炊、フルーツ、白子焼、ふぐ塩焼、てっぴサラダ

ふぐ単品 一部要予約(3日前まで)

◆ふぐ刺身(1,540円税込) ◆ふぐ唐揚(1,880円税込)

◆ふぐ鍋(1,540円税込)

◆その他、焼ふぐ、白子焼、てっぴ、ひれ酒がございます。

※画像は、イメージです。 ※アレルギー食材や苦手な食材等は、ご予約の際にお申し付けください。コース内容の変更など、出来る限り、ご対応させていただきます。
※天候、仕入の状況等により、売り切れやコースの内容を変更する場合がございます。
※ふぐ単品は、その他の【各支店】でもご提供しております。ご利用予定の店舗へ、3日前までにご予約してください(店舗により、ご提供できない料理がございます)。

11月よりフグ解禁! 南知多本店より 美味しいお知らせ



本店フロント 山下 陽平さん

段々と寒くなり冬に近づいてきましたね。南知多では冬に食べて頂きたい旬な魚介類が沢山あります。特に僕がおすすめるのは「フグ」。11月からフグ漁の解禁になり、今年も多くフグが市場に並び、冬の味覚としてご賞味いただいております。
豊浜本店では、フグコース(りんくう店、ラシック店含む)を始め、豊浜本店平日限定で冬の南知多コース、宿泊者向けにフグコースは勿論のこと、フグ入り知多の恵みコースもございます。年明け2月にはフグ定食も始まります。単品でもフグはご賞味いただけますので是非、冬の南知多、各店舗へお越しくださいませ。

ふぐの解禁を、僕に聞いてください!

マルハリゾート エビフライケーキでHAPPYウエディング!

初秋の晴れた日、マルハリゾートで結婚披露宴が行われました。主役は石井さんご夫妻。お二人を祝福するように、雲一つないBBQ日和になりました。

ガーデンでのオリジナル人前式

挙式会場はBBQ用のガーデン。まるはリゾートの異国情緒あふれる雰囲気の中で、自由にBBQをしながら会話を楽しまれるみなさん。

ジャンボエビフライまるかじりで、会場内は大盛り上がり!

新郎のご友人から歌のプレゼント。歌は菅田将暉さんの「虹」。素敵な歌声に会場中が聞き入ってしまいました。

石井様の式に参加させていただき、マルハリゾートでの結婚式をご紹介させていただきました。ありがとうございました。明るく楽しいお二人らしさがにじみ出るアットホームな結婚式でした。「自分達らしい結婚式をしたい!」とお考えの方は、是非、マルハリゾートで思い描く結婚式をしませんか。スタッフ一同、素敵な思い出づくりのお手伝いをさせていただきます。

最後はみんなでバルーンリリース! 色とりどりの風船がお二人の幸せを祈って青空の中に溶け込んでいきました。

CBC チャリティ募金に今年も参加します!

今年も、エビフライまるはっぴー募金が始まりました!今年も期間が少し長く、11月から12月20日まで。SDGsと子供達のために10万本を目指します!(まるは社長のブログより)

詳しくはこちら

「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

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

- 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)



良平さん作 寿司盛り合わせ

Q お仕事の内容など教えてください。
朝食の早番もあるし、会長が留守の時は会長のやってる活け造りを担当します。土日は、回転まるはに入ってます。

Q 若い人に技術を継承する役割ですか。
昔は親方を見て覚えてた。見て習って書いて見習いだからね。でも、俺のやり方は、最初はやらせるんじやなく一緒にやる。やって見せて教えるのわかりやすいから同じ目線に立つよ。初めから出来るわけないんだから。若い子たちと一緒にモンスターとかインスタやってた。Instagramもね。知識をつけんと話ができんじやない。若い子たちがやること、こちらも寄っていかないと。若い人と壁を作らんようにしたら、みんな、和気あいあいとした雰囲気になっちゃうよ。



料理場・回転まるは あいかわ 良平さん

「ええのか？」
調理場の山本君へ一言

「まるはは入るきつかけは？」
同じような業種の人が欲しいという話があった時、もともとまるはの人間なので迷わず入りました。会長は私の叔父です。小さい頃、それこそ昔のまるはの時から料理運んで手伝ってた。高校の頃は、まるはでバイトしてた。そのまま、まるはには入らずに名古屋の覚王山にある寿司屋で7年間修業しました。

質問リレー
仕入れ担当 仲村芳生さんから 相川さんへの質問

Q 筋肉の調子はどうですか？
「絶好調！」



Q お休みの日の過ごし方は？
朝起きて、まず新聞を必ず読む。そして、プロテインを二気に飲む。その後、筋トレしてから日が始まる。

Q 好きな食べ物は何？
魚だね。刺身だったらいワシが番。自分でイワシのフルコースを作るよ。刺身干物、つみれ。自分で作るものが一番美味しい。毎日の食卓、海苔でもヒジキでも何かしら海のものを食べたい。

Q 良平さんの一番好きなものは？
「朝ドラ」。筋トレをする前に見てる。

Q おうちで料理はしますか？
たまに娘からリクエストがある時だね。天ぷら揚げとか、きんぴら、ごぼうが好きとか言ってくれます。お雛まつりの時は、寿司と茶碗蒸しを作るし、運動会や遠足の日はだし巻き卵を必ず焼いた。回転まるはで出してる卵焼きは、私の味と同じ。

Q 趣味は？
筋トレ。きつかけはタバコをやめた時。「タバコやめると太るよ」と言われて、太りたくないから歩き始めて、次は走り始めて、その延長で筋トレ始めた。若い頃、ぼつやり型で運動が全然ダメで、懸垂ができなかった男が、筋トレしやったらできるようになった。45歳にして人生で初めて出来て、感動して筋トレにハマった。人は変わるんだよ。

旬を食す
初登場、仕入れ担当の仲村芳生さんです。「今が旬だから食べてほしい食材」や「美味しい食べ方」を教えてください。

今旬の魚は「カワハギ」です!!
秋から冬にかけてのカワハギは、肝が大きくなり美味しいです。おススメの食べ方は、刺し身なら肝ポン酢。弾力のあるカワハギの身と濃厚な肝の相性は抜群です!火を入れるのでしたら、やっぱり煮魚がオススメです。美味しい時期のカワハギ、是非ご賞味ください。

《肝ポン酢の作り方》
裏ごしした肝に、しょうゆ、ポン酢を入れてよく混ぜたら出来上がり!

回数券購入者限定特典!
回数券の表紙を集めてキャンペーン!!

表紙を集めてまるは「ごんぎつねの湯」へ行こう!
【キャンペーン利用条件】
回数券10回利用後、表紙を5枚集めてフロントスタッフまでご提示。
温泉入浴1回ご招待!
※回数券発行1年以内の表紙5枚のみ有効とさせていただきます。
※旧回数券の表紙は対象外とさせていただきます。
※表紙5枚につき1名様のご利用とさせていただきます。(大人・お子様のご利用も可)

ポイントカード始めました!
温泉に入って、貯めて、使えるポイントカード。入会費・年会費無料!
詳しくはスタッフまでお問合せ下さい。

住所: 半田市 瑞穂町5-7-25
TEL: 0569-27-6578
営業時間: 10:00~19:00
定休日: 毎月第1・3日曜日
有効期限: 毎月1日更新

半田市地域振興券について

半田市が配布している地域振興券をお持ちのお客様は、通常800円の入浴料が500円券(専用券)1枚のみでご入浴頂けます。又、販売品や回数券のご購入にもご利用頂けますので是非この機会にご利用下さい。

取扱い店: まるはごんぎつねの湯

半田市地域振興券
専用券 共通券
取扱い店: まるはごんぎつねの湯

半田市地域振興券取扱い店 証明書

「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

おいしいとだけ、搾ってる。

KIRIN

一番搾り

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

MARUHA RESORT INFORMATION
マルハリゾート情報



12/24、12/25の二日間特別料理を
ご準備させて頂きます。
内容は現在鋭意制作中ですので決ま
り次第告知させて頂いていきます。
まるはリゾートWEBページ・
Facebook・店舗紙媒体等で
紹介させていただきます。
今年はお値打ちメニューでご提供予
定です。



おでん 始めました。

急に寒くなってきましたね、寒くなると恋しくなるのが「おでん」。昨年に引き続き、心身ともに温まる南知多地元産の6種類のおでんをご用意しております。
※おでんの内容は日によって変わる場合がございます。予めご了承下さい。

JR名古屋駅店・チカマチラウンジ店・ラシック店 名古屋エリア忘年会

忘新年会 12/17(木) 12/31(木)

ご予約承り中!! 貸切り予約も可能!!

全店 飲み放題付!!

名古屋まるは 宴会大皿コース 4,000円(税込)~

(1人前ずつ分けてご用意することもできます)

500円割みでご予約に応じてご利用いただけます。

※オードブル(5-6品) ※別途盛り合わせ ※フライ盛り合わせ ※デザート ※飲み放題(会場により異なります)

JR名古屋駅店 <small>(ご予約お問い合わせ)</small> TEL 052-589-1908 <small>営業時間 11:00-23:00(土・日・祝)</small>	チカマチラウンジ店 <small>(ご予約お問い合わせ)</small> TEL 052-414-6018 <small>営業時間 昼の部 11:00-15:00(土・日・祝) 夜の部 17:00-23:00(土・日・祝)</small>	ラシック店 <small>(ご予約お問い合わせ)</small> TEL 052-259-6701 <small>営業時間 昼の部 11:00-15:00(土・日・祝) 夜の部 17:00-23:00(土・日・祝)</small>
---	--	--

名古屋エリア忘年会の情報はこちら▶

まるは食堂の通販 まるはツヨクチップ

いよいよ、まるはのレトルト開発がスタート!!

先日、レトルト開発チームを立ち上げました。ドライブインりんくう常滑店、セントラルキッチンにレトルト機が入り、開発がスタートしました。味や調理については、りんくう店の調理場加藤さんにご協力を頂き、ここまでやることができました！
試運転と同時に鯛の煮魚のレトルトを製造して、りんくう店のスタッフさんたちに試食してもらい、「美味しい」の感想をいただいています。来年の春頃には販売できたらと考えておりますので、もうしばらくお待ちください。
次回はカレーのレトルトを実施します。今後も美味しい開発を進めてまいりますので、お楽しみに！(文：柴田)

販売には、色々な機関の認証を取る必要があります。大変なことです。早く、完成して販売される日が待ち遠しいです！(水)



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



若くして自分で会社を立ち上げ、とても前向きで、今でも名刺を持って営業に回られている山本社長。そして、社長の遺伝子を受け継がれている娘の山尾さん。楽しい話をありがとうございました。



代表取締役 山本 晴雄さん

有限会社コウセイ産業
〒479-0837 常滑市新開町1-82
TEL:0569-35-6734 / FAX:0569-34-8124
携帯:090-3563-4412

まるはと

お仕事する会社

外食産業の明日に貢献する
有限会社 **コウセイ産業**

① お仕事の主な内容は？

主力的に、飲食店さんに業務用の洗剤を納めています。その次にゴミ袋、トイレトペーパーのような消耗品。市民病院さんのトイレトペーパーの納品は月に何十ケース数が多いですよ。私が基本に考えたのは、「人が生きていくのに必ず必要なものを売る。」それを考えていけば、売れるものはつかりです。

② この仕事を始めるきっかけは？

21歳の時岐阜の業務用の商品を扱う会社に就職しました。今でいう、業務用スーパー。そこで色々なノウハウを習得して、35歳の時に常滑に戻ってこの会社を立ち上げました。今はパソコンが普及した時代だけど、その当時は我々がパソコンだった。営業でお伺いしないとお客様に情報が伝わらないから、名刺を持って営業まわりました。人対人が一番だから、知多半島の会社でコースを決めて訪問しました。時代は変わってけど、基本は世の中間同士なので、そこで商売が成り立つでしょう。

③ 売人なんですね。

うめさんが魚屋さんをしてた当時、うちの親は駄菓子屋を名古屋まで仕入れに行つて、八百屋とか、映画館の売店に卸してたんですよ。私の兄弟も自営なので、うちもそういう売人のDNAなんですよ。

④ まるはとのつながりは？

洗剤を納めています。本店と空港店、りんくう店、ドライブインとマルハリゾート、はずのほし、佐くら、そして新しいポートレースとこなめ店。

社長の一言



株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和

10月26日は創業者故相川うめ(享年98歳)の命日でした。物心ついた頃は、祖母というよりはおっかない女性的な笑イメージでした。小学生の頃、祖母の言いつけで血洗いや調理補助等の手伝いをしながら、商売の話を聞いてもらつた事が今では財産になっています。「信者をつくれ！信十者(八十十者)は儲かる」という字になる！でも儲けんでもええ儲かる！学生の頃はチンパンカンパンでしたが、経営に携わるようになって、この言葉の奥深さを理解できるようになりました。昭和25年から魚屋を創業し、信者をつくり食堂、旅館と挑戦をし、昭和50年から新館現在の本店、別館、ドライブイン、本館と4年連続で店を開業する挑戦をしました。この間の苦勞話もよく覚えていて、いつも最後には『感謝感謝』と言っていました。まさに『苦難福門』『ピンチをチャンスに』です。この原点があるからこそ、このコロナ禍やアフターコロナに向けても、前向きに挑戦し続ける事ができました。「ドライブイン佐くら」「こんぎつねの湯」の継承や、いくつかの新事業のスタート等。そして11月6日にはポートレースとこなめに、まるは食堂としては初となるフードコートに出店を致しました。15年前の中部国際空港から、本社本店含め8店舗目となるまるは食堂です。どの店も、その地域性や環境に合った新しい事にチャレンジするという方針があり、このポートレースとこなめ店は常滑統括主導でフードコートという新たな挑戦です。まるは食堂は、大型海老不足等の理由で10店舗までと決めていきます。すでに3~5年の間に新たにチャレンジするまるは食堂出店のビジョンが決まっています。来年にはいちご農園事業にも挑戦します。コロナ禍を振り返った時にこのピンチをチャンスと考え、チャレンジし、天国の祖母に『感謝感謝』と言つてごらえるよう努めます。ありがとうございました。