

月刊 **はまるは新聞** TAKE FREE ご自由にお持ちください

1 January 2023 Vol.43

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49期
テーマ **想いをカタチにする**



今年は

迎春

「与」

本年もまるはグループを
ご愛顧のほど宜しくお願いいたします

うめ乃湯から撮影した初日の出

CONTENTS

- 1面 新年のご挨拶
- 2面 新年のご挨拶
- 3面 さかなのまるは
まるはショップ
まるはッピーおせち
ごんぎつねの湯
- 4面 マルハリゾート
いちごの丘
マルハリゾート内海店
とこなめポート店
まるはのさかなクン
田中さんちのお花
まるはッピーチャンネル
回転まるは

代表取締役社長
坂野 豊和



新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。2023年がスタートします。今年の干支は癸（みずのと）卯（う）にあたり、癸は「物事の終わりと始まり」を意味し、卯は「繁殖や増える」を意味するといわれています。併せて、癸卯には、「これまでの努力が花開き、実り始める」といった縁起の良さを表しています。私は年男なので、特にこの一年は経営理念や人生理念に繋がる大きな足跡を残したいと考えています。私が経営者として大切にしている事の一つに、『初めが肝心』があります。何かを始める場合、先ずは『感謝をする事』、そして『目的や目標を確認する事』を常に意識しています。毎年元旦に全体朝礼を行います。そこで私はじめ各責任者が年頭の挨拶をします。ここで私個人の一年の抱負の漢字一文字を披露します。昨年は『翔』でした。今年の漢字は『与』（あたえる）という字にしました。与の意味には、「あた



える」以外に、「くみする」や「仲間になる」「一緒に力を合わせる」といった意味があります。今年はコロナ禍で挑戦した、いちご農園はじめ多くの事業をカタチにする一年と考えています。また、今年の7月には法人設立50周年を迎えます。この節目の年にお客様をはじめまるはに関わる皆様に、少しでも喜びや幸せを与えられるまるはらしい企画やイベントを計画し、まるはパートナーには報酬やチャンスをより与えられる環境づくりをカタチにしてまいります。今年の夏には、社員が主体的に場所選べから店づくりまで計画した『新まるは食堂』を、初出店となる三河にオープンさせていただきます。2023年、皆様に『まるとまるはでまるはッピー』を更にお届けできるよう、まるはは一心で邁進してまいります。2023年もまるはグループをご愛顧のほど、よろしくお願ひ申し上げます。ありがとうございます。

管理本部 本部長
坂野 美都

新年明けましておめでとうございます。旧年はまるは食堂をご愛顧頂き誠にありがとうございました。昨年はいちごの丘を前オーナーから継承し、全てが未経験の作業の中、経験者のご指導のもと、店長やスタッフの努力で無事オープンする事ができました。本当にありがとうございました。また未だwithコロナで厳しい中、各キャンペーンに対応した取り組みなど、少しでも集客出来るよう、スタッフ主体となり勘考した年でありました。本年は外部環境として、いくつかの法改正があります。また、しっかりと対応していきます。また昨年同様、まるは食堂の原点であるアットホームな接客、感謝の気持ちを忘れずに取り組み所存です。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

管理本部 統括
鈴木 徳彦

新年明けましておめでとうございます。旧年中は、皆様より沢山のご支援を賜り心より感謝申し上げます。お陰様で、「いちごの丘」のオープンや「まるはッピーチャンネル」の本格スタートなど、新しいチャレンジに取り組むことができました。新年は、引き続き新型コロナウイルスの影響、ウクライナ戦争や米国の金融引締め、為替変動、物価高騰など様々な社会情勢の変化要因がありますが、その中でも原点を守りながらDX化（デジタルトランスフォーメーション）を進め、地域一体となって知多半島・名古屋・三河を盛り上げながら多くのお客様に愛されるお店づくりをしていきます。本年もよろしくお願ひいたします。



新年のご挨拶

仕入部

統括 専務取締役 坂野 益也

新年あけましておめでとうございます。昨年も多くのお客様にご来店頂き、心より感謝申し上げます。南知多豊浜本店では地元産の魚介類、食材を中心に「まるは」らしい料理、接客を昨年以上に提供してまいります。また、お食事、ご宿泊に對し安心、安全を全社員と共に徹底してまいります。物価高騰に伴い値上げなど、お客さまにご理解を頂くことも多いとは思いますが、少しでもお値打ちに提供できるようにしてまいります。まだまだコロナ禍ではございますが、皆様のご健康、ご多幸心よりお祈り申し上げます。本年もよろしくお願いたします。

南知多・美浜エリア

統括 取締役 相川 光久

新年あけましておめでとうございます。昨年はまだまだコロナの猛威にさらされた一年ではありましたが、世の中もウィズコロナに向かつて歩き始めています。私たちもコロナの影響はまだありますが前を向いて一歩一歩進んでまいります。今年はいちこの丘も本格的に始まり今までは違った分野にも積極的に挑戦し知多半島全体でまるはとして観光力を入れていきます。私も昨年7月に17年お世話になった常滑を離れ、南知多に戻ってまいりました。まだまだ戸惑うことも多いですが南知多統括として一杯、努めてまいります。本年もよろしくお願いたします。

常滑・半田エリア

統括 花岡 志洋

新年明けましておめでとうございます。喜びも楽しみも笑顔も、笑い声も全て「まるは」は「アツ」という間の半年では「良き仲間と出会え、共に育ち、感謝感謝で日が暮れる日々」に感謝し、本年もパートナーと一緒に明るく楽しく喜んで働く職場を共に創り、楽しみ続け「飽きない面白い」をお客様の「美味しい!!」の笑顔の為にメンバー一同で楽しんで「面白い」して行きます。本年も宜しくお願い致します。

常滑エリア

りんくう常滑店 店長 竹内 泰樹

新年あけましておめでとうございます。旧年中はたくさんのお客様にご来店していただき、誠にありがとうございました。まはは食堂りんくう常滑店としてお客様に「安心」「安全」な空間と料理を意識し努めて参りますが、お客様がお食事をされる際、宴会場などこちらも安心、安全作りをしてまいります。又、今年新しい料理や宴会のプラン、お客様に喜んでいただけるような、楽しく、お値打ちな企画も行ってまいります。今年もよろしくお願いたします。

中部国際空港店 店長 藤巻 誠人

新年あけましておめでとうございます。昨年の後半から徐々にセントレア内も賑わって来て、中央イベント会場や近隣のEXPOでもイベントやコンサートなども増えてきました。旅行需要や海外旅行も回復してきて、今年ももっととセントレアも盛り上がりつつあると思います。その流れの中心には常にまるは中部国際空港店があるように、勘考、改善に努めていきます。ぜひ、飛行機に乗る前、乗った後にはまるは中部国際空港店に立ち寄ってください。今年もよろしくお願いたします。

半田エリア

半田天然温泉 まるは こんぎつねの湯 支配人 中村 謙一

新年明けましておめでとうございます。昨年は隣接する休憩所を4月にリニューアル「OPEN」し「まるは」は「こんぎつねの湯」としてご案内させて頂く事が出来ました。携わって頂きました関係者様方には厚く御礼申し上げます。又、源泉井戸の不調に伴い自家源泉の掛け流し湯がご案内出来ず、ご来店頂きましたお客様には大変なご迷惑をお掛け致しました事、深くお詫び申し上げます。温泉施設設備面での改善を含めたりリニューアル「OPEN」を目標とし、併せてより一層ご満足頂けるサービス案内を発信して参ります。本年もご愛顧賜りますよう、宜しくお願申し上げます。

名古屋エリア

統括 石黒 善幸

あけましておめでとうございます。本年も名古屋エリア一同、頂を目指し邁進してまいりますので宜しくお願いたします。

ラシック店 店長 我部 政司

新年あけましておめでとうございます。昨年もまるは食堂ラシック店をご愛顧いただき誠にありがとうございました。7月より店長となり多くのお客様に支えられ感謝、感謝感謝でございます！本年度もまるはに関わる皆様にあいさす、今年度もラシック店をどうぞよろしくお願いたします。

イオンモール大高店 店長 小原 祐志

新年あけましておめでとうございます。昨年は多くのお客様のご来店ありがとうございました。今年度もお客様には季節を感じていただけるピュアフェのご提供をしていき、飽きの来ないよう日々内容を変化させていきます。イオンモール大高店にお越しの際にはまるは食堂にぜひお立ち寄りください。今年度も一年よろしくお願いたします。

市原 克哉

新年あけましておめでとうございます。昨年にもまるは食堂ラシック店イオンモール大高店をご愛顧いただき誠にありがとうございました。少しづつ日常が戻り始めたこの一年。本日に多くのお客様に支えられて営業ができていくことを改めて実感いたしました！ありがとうございます！ラシック店、イオンモール大高店共に若い店長に変わり、新しい風を起しながら、いままでのお客様に愛されてきたまるは食堂の原点をしっかり守ってまいります。2023年も変わらぬご愛顧よろしくお願いたします。

チカマチラウンジ店 店長 松下 裕也

新年あけましておめでとうございます。昨年にもまるは食堂チカマチラウンジ店をご愛顧いただき誠にありがとうございました。おかげさまで昨年、10周年を終えることができました。多くのお客様に支えられてきました。多くのお客さま、常連様に支えられて大きな話題も無く、無事に一年営業ができたことを誠に感謝しております。2023年も身近に感じるまるはを發揮して参ります。ご愛顧よろしくお願いたします。

JR名古屋駅店 店長 入江 勇太

新年あけましておめでとうございます。旧年中は格別のご厚情を賜り誠にありがとうございました。おかげさまでJR名古屋駅店、12月7日で5周年、そして無事に新しい年を迎えることができました。これもひとえにご来店いただいた皆様方のおかげと深く感謝しております。本年も皆様の温かいお言葉を沢山頂戴できるようスタッフ一同より一層のまははらしさで気合を入れて参ります。今後ともJR名古屋駅店をどうぞよろしくお願いたします。まだまだ、寒い日が続きますがお体ご自愛くださいませ。

マルハリゾート いちこの丘 店長 榎原 勇樹

新年あけましておめでとうございます。昨年12月に皆様のおかげで無事オープンする事ができました。開店からたくさんのお客様にご来店いただき誠にありがとうございました。これまでの伝統をしっかりと継承して、まるはらしい新しい一年にしていきます。今年もよろしくお願申し上げます。

マルハリゾート 内海店 店長 沼井 修

新年明けましておめでとうございます。マルハリゾート内海店では昨年たくさんのお客様の支え、ご協力があった開催することができました。今年もより内容の濃いイベントを開催できるように努力してまいります。また、マルハリゾートとして昨年リゾート管轄としていちこの丘をオープンさせて頂きました。夏場はBBQ、冬場はいちご狩りとマルハリゾートを一年中楽しんで頂けるようスタッフ一同より磨きをかけ切磋琢磨してまいります。今年もまるはリゾートをよろしくお願申し上げます。

「まるは新聞」を応援
してくれる企業を募集中

- 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ヶ月間での申込みの場合は1,000円分のお食事券贈呈)

協賛企業のお問合せ・ご応募は
まるは企画広報委員会
担当:鈴木 Tel:0569-65-1315

「お客様の笑顔が見たいから」
ハートフル・サービス
接客・接客マナー研修専門家
事業内容: 覆面調査・接客研修・接客サービスマナー検定取得講座認定校

〒468-0015 愛知県名古屋市天白区
連絡先: 原2-3508-1 サンテラス近藤702
TEL/FAX: 052-718-3424 HPはこちら

TONKATSU KITAJYO
とんかつ喜太条
TONKATSU KITAJYO

リフォームするなら
K・KOUBOU
〒471-0008 豊田市百々町6丁目7番地2
TEL 0565-41-3839
FAX 0565-41-6223

まるは食堂の通販
まるはショップ

2月3日(金)節分
は 恵方巻
恵方に向かって丸かぶり!!

海鮮太巻き まるは巻
1本1,080円(税込) 1本1,080円(税込)
【2月3日(金)店頭受け取り限定】

● 海鮮太巻き まるは巻
● 当日限定各一本1,080円(税込)
● 海鮮太巻き一本・まるは巻一本ずつ
セット価格2,000円(税込)
ご予約・お問い合わせは、ご利用予定の
各店舗まで
詳しくはこちら

2月3日(金)節分
まるはの恵方巻

今年の恵方は、
北 東
西 南
南南東




三河に初出店!
安城市
三河安城駅付近

2023年初夏

「新まるは食堂」がオープン!!

まるは食堂の料理は勿論の事、三河地方の強みも活かした鰻料理、魚屋もあるお店となります。現在、オープンに向けて準備中ですので、詳細はわかり次第お伝えしていきます。皆さま、楽しみにお待ち下さいませ!

オープニングスタッフ大募集中
興味がある方、詳しくは本店
(電話)0569-651315
山下まで。お待ちしております。

まるは
ごんぎつねの湯

日ごろは、ごんぎつねの湯をご利用頂き、誠にありがとうございます。11月下旬より当館源泉井戸の原因不明の不具合により休業させて頂き、大変ご迷惑をお掛けいたしました。また、一部ご利用出来ない浴槽も御座いますが、他温泉を輸送し、循環湧かし湯で12月より同泉質にて再開させて頂いております。もうしばらく、お客様にはご迷惑をおかけしますが、ご理解と協力の程宜しくお願いいたします。入浴料は復旧までの期間限定で、お値打ち料金のご案内しています。

大人800円→700円
小人400円→300円
回数券は常時販売10枚つり+
招待券1枚 7000円
お風呂の日は10枚つり+
招待券2枚 7000円



今年も、新しい年の始まりに縁起のいい「まるはつぴーおせち」を皆様にお届けすることができました。

まるはのおせちは、豪華な伊勢海老やアワビ、鯛(尾頭付き)、ワタリガニにサザエ、まるは特製のローストビーフなどなど、「まるはの美味しい」がぎゅっ詰り詰め込まれていて、ふたを開けると「うわぁ〜!と幸せな光景が目飛び込んできます。

今年も、新しい年の始まりに縁起のいい「まるはつぴーおせち」を皆様にお届けすることができました。

ます。まるは食堂各店舗の料理長が集結し二丸となって、新鮮な食材を使って丹精込めて作ります。下処理から手を抜かず、調味料にもこだわり、丁寧に作られる食材は優しい味付けで本当に美味しいです。まるはだからできる、皆さんに満足していただけるおせち。「まだ、食べたことが無い」という方は、是非一度、食べたいです!

美味しい笑顔でみなさんに幸せを!
まるはつぴーおせち2023

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

〒475-0856 愛知県半田市更生町1丁目122-18
tel: 0569-47-5338 fax: 050-3156-1294

一番搾り
おいしいとだけ、搾ってる。
KIRIN

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

MARUHA RESORT INFORMATION

リゾート流BBQの焼き方を動画で紹介!

以前より「焼き方を動画で説明してほしい」とお客様からのご要望が多かったので、昨年より動画での説明を開始いたしました! メニュー表にQRコードを表記し、大あさり・サザエ・あわび・ホタテ・伊勢海老・クロワッサンの焼き方を動画にてご覧いただけます。もちろんスタッフに聞いていただいてもOKですよ。また、マルハリゾートの日頃のイベントなどをinstagramで投稿を強化中です。是非ご覧ください。

YouTube QRコード



サザエは沸騰してきたら蓋を取ります

▲サザエの焼き方動画

マルハリゾート Instagram

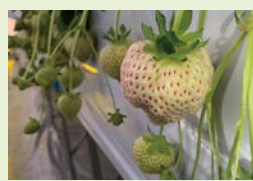


@MARUHARESORT.OFFICIAL

いちご狩り&スイーツ

いちごの丘

MARUHA RESORT



12/8に無事にオープンする事ができました! オープン後初のイベントはクリスマスケーキ作りでした。横田シェフも1人でも多くのお客様に喜んでいただきたいと、一つひとつ気持ちを込めて手作りしてくれました。今月中にソフトクリームの導入、バレンタインには新しい商品、企画を考えていますので、今後もいちごの丘をどうぞよろしくお願い致します。白いちごもまだ完熟とはいきませんが大きな果実をつけてくれました。特別なスイーツや直売も今後考えています。(榎原店長)

ボートレースとこなめ店

永田店長オリジナルのまるはらしい海鮮汁は、普通に食べても『美味しい!!』のに加え、寒い外で良い日差しの中、大好きな競艇場の中で召し上がって頂き、お客様達の『美味しい!!』の笑顔が倍増していました。まるっとまるはっぴーな『ふるまい』企画に感謝です。(花岡統括)



まるはのさかなん! —豊かな海とは—

みなさん、こんにちわ! 大野将弥です。みなさんご存じの事、愛知県の海域はプランクトンが多い豊かな環境の恩恵を受け、アサリの一大産地の他や海苔の養殖も盛んに行われています。今回はプランクトンがどのようにして増え、豊かな海が形成されるのかを簡単に紹介したいと思います。

本店 大野さん▶



(イラスト:大野さん)

プランクトンが豊富な豊かな海を作るためには森、川、里の存在が欠かせません。森に降った雨は、山や森に蓄えられやがて川に流れ込みます。流れ込んだ水には葉や腐葉土から流れ出た栄養が含まれており、海の一次生産者である植物プランクトンや海藻などのエサとなります。また、生活排水から流れる汚れ(リン酸塩など)も植物プランクトンのエサとなります。

植物プランクトンは動物プランクトンのエサとなり魚類などのエサとなりさらに大きな動物によって食われるの関係が成り立ちます(イラスト参照)。

プランクトンが多すぎると富栄養化と言い、海が激しく濁り、海中が酸素不足になり赤潮の原因となります。逆にプランクトンが少ないと貧栄養化と言い海の栄養が少なすぎて生き物が育たない環境になります。最近はこの貧栄養化が問題となっており、生活排水の規制が厳しくなった今、海の水質が綺麗に良くなりすぎて生活排水から流れるプランクトンのエサが少なくなり、生き物が育たないという問題が話題となっております。海は綺麗すぎず汚すぎず適度に汚れている方が、生き物にとって過ごしやすい豊かな海という事です。

次号もお楽しみに!

本店調理場担当 田中さんのお花



玄関先に寄せ植えを作りました。玄関に花が無くて「ちょっと寂しいなあ」という時に、寄せ植えがあると明るくなります。

YouTube channel promotion for Maruha Ichibu, featuring a chef and a QR code for channel registration.



冬はやっぱり、ヒラメです! 食堂ではヒラメの身を使い、エンガワは寿司屋で。ある時無い時ありますがこのサイズの、肉厚なエンガワにはなかなか出会えないです。おススメにエンガワとあったら是非ご賞味を!



回転まるは