

月刊

TAKE FREE ご自由にお持ちください

はまるは新聞

11 November 2023 Vol.48

はまるはグループ
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50期
テーマ 新時代の道しるべとなる



豊浜本店直送!

まるは寿司



COLORS.366

まるは寿司

当山晃生店長



MARUHASUSHI ICHI

イチ

まるは食堂が手掛ける こだわりの寿司店 まるは寿司 — OPEN!

CONTENTS

- 1面 豊浜本店直送!
まるは食堂が手掛ける
こだわりの寿司店
まるは寿司 — OPEN!
2024年もまるはの
おせちでまるはっぴー!
- 2面 年末年始の営業時間
- 3面 店舗巡り
まるはごはんぎつねの湯
- 4面 マルハリゾート
・忘年会&新年会プラン
・土日祝日限定
冬のおでん
・日替わり定食
回転まるは
第10回
まるはゴルフ倶楽部
旬を食す
田中さんちのお花
今年も参加します!
CBCチャリティ募金
社長の一言

2023年10月末、納屋橋堀川沿い「COLORS.366」の1F飲食エリア内にまるはの新店舗「まるは寿司(イチ)」が堂々オープンいたしました。今までのまるはの「食堂」というイメージとは全く違う、「ここは、オープンカフェ?」と思うような空間で、夜はライトアップされてとても素敵な雰囲気です。食事をすると出てくる「まるは寿司」を任された、最年少の当山店長は現在22歳。今後の目標についてなど、多岐に渡ってお伺いしました。

Q: お店がオープンし、半月が経ちましたが、お客様の反応や手ごたえはいかがですか?

来店されて、のれんの「まるは」の文字を見て、「ここがまるはの系列のお店だ」と気付かれる方が多いです。まだ、なかなか知られていない感じがします。近隣の店舗の方たちとは、お互いのお店の話をしたりして、「コミュニケーションがとれています。常連のお客様も少しずつ増えてきています。

Q: 以前から、店長になることは考えていたのですか? 店長になったきっかけは?

バイトから社員になって、皆さんの前で話す時があったんですけど、その時に「最年少店長になる!」という目標を立てて宣言したんですよ。そこから、店長になることを本気で想い始めました。18歳の時です。今回、この寿司のオープンが決まった時、JR店の市原店長が僕を推薦してくださったんです。ここはフードコート形式でお客様との距離が近く、お話しする機会も多い形態なので、僕が一番合うんじゃないかというところで、推薦してくださって、僕自身、人生の良い経験になったと思うのでやらせていただこうと思ったんです。今年7月、ちょうど分社化した頃に、まるは名古屋株式の石黒社長に店長になりたい旨を話したら「まず、指針書を作ってほしい。その書類がしっかりできていたら、やつてもいいよ」ということを言われたんです。全力で指針書を作って、それを社長に見せましたところ、無事合格をいただきことが出来ました。

Q: 食堂から寿司店とは、だいぶ系統が違ふと思うのですが、不安はなかったですか? 苦労されていることはありますか?

今までやったことが無いし、ましてや店長自体も初めてのことであったので、不安だらけだったんですけど、皆さんが手助けしてくださって、なんとかスタートすることが出来ました。今は、だいぶ不安はなくなってきた。「自分達でやる事をやろう」と前に進んでいます。なかなか思い

2024年もまるはのおせちで
はまるはっぴー!!

数量限定!!
ご予約承り中

おせち動画はこちら

【受け取り可能店舗】

- JR名古屋駅 (TEL:052-589-1908)
- ラシック店 (TEL:052-259-6701)
- イオンモール大高店 (TEL:052-626-2930)
- 三河安城店 (TEL:0566-76-8800)
- りんくう常滑店 (TEL:0569-38-8108)
- まるはごはんぎつねの湯 (TEL:0569-27-8878)
- マルハリゾート内海店 (TEL:0569-64-0333)
- 南知多豊浜本店 (TEL:0569-65-1315)

限定150個
ハチ2段重 **27,000円** (税込)

限定50個
ハチ3段重 **37,800円** (税込)

※ご注文いただいたおせちは令和5年12月31日(日)、左記の店舗にて受け取りとなります(最終のお受取り時間は16:00までとなります)。お申込みは電話・FAX・インターネット(まるはショップ)から承ります。

まるはショップ 検索

※マルハリゾート内海店のみ最終のお受取り時間が15:00までとなります。

主なメニュー

昼

- ・寿司定食(並) / 1,450円
- ・寿司定食(上) / 1,800円
- ・海鮮丼 / 2,300円
- ・助八 / 1,400円
- ・焼酎セット / 1,750円
- ・日本酒飲み比べセット / 1,750円

夜

- ・お任せ握り10貫(並) / 1,900円
- ・エビフライ1本 / 700円
- ・お任せおつまみ3種 / 550円
- ・海鮮丼のネタ盛り合わせ(並) / 780円
- ・焼酎セット / 1,750円
- ・日本酒飲み比べセット / 1,750円

電話番号 052-228-3840
営業時間 11:00~15:00 / 17:00~21:00
定休日 無休
価格の目安 ランチ 1,500~2,000円
ディナー 2,000円~

ウェブサイト
http://www.maruha-net.co.jp/

通りには進まないですが、新しいメニューを考えたりして、沢山のお客様に来ていただけるよう試行錯誤しています。

メニューの構成には苦戦しています。もの原価とかを考えるとがなかなか難しいんですよ。あと、まるは食堂といえどエビフライが名物でメインになっているんですけれど、ここは「寿司屋」なので、名物はエビフライではなく、メインは寿司なんです。そういう、バランスを取ったりすることが難しいです。

Q: 「まるは寿司」のこだわりを教えてください!

やっぱり、新鮮なネタですね。朝仕入れ、新鮮な魚をおろして、お客様に召し上がっていただくことが一番のこだわりです。ネタは一流なので。

他店舗の従業員さんと仲が良いのはもちろんですが、結構お客様との距離が近いので、来店いただいたお客様と仲良くなつて楽しめるお店にしたいです。店名にもありますが、「イチ」ということで、この地域で一番のお店になりたいです。

Q: 当山店長がおススメする、ぜひ味わって欲しい逸品を教えてください。

まるは巻きです。プレオープンの時に、ゲストでEIKIのNAOTOさんが来てくださったので、その時にまるは寿司を食べた絶賛してくださったんです。反響が大きかったです。

Q: 今後「まるは寿司」で実現したいことや目標とされていることを聞かせてください。

年末年始の営業時間

※L.O.…ラストオーダー

南知多エリア		2023/12/31		元 日		2024/1/2		備 考
		OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	
南知多豊浜本店	食堂	10:30	19:00 L.O.18:00	10:30	20:00 L.O.19:00	通常営業		●12/29～1/8まで 10:30オープン (アイドルタイムなし) ※1日の電話予約対応は8:00以降
	《朝食企画》		【元旦限定】一般のお客様もお召し上がりいただけます 7:00～8:45(最終受付8:00) 一般ご提供価格1,430円(税込)					
	回転まるは	11:00	15:00 L.O.14:30	通常営業		通常営業		●元日から通常営業 ●12/27～1/8までランチメニューの提供は無し ●1/4営業 ※12/28は定休日のため休業
		夜の部はお休み ※前日までの要予約で 持ち帰り寿司をご用意						
	うめ乃湯	10:00	19:00 最終入場18:30	5:30	20:00 最終入場19:30	通常営業		
マルハリゾート内海店	BBQ	10:30	15:15 L.O.14:00	休 業		10:30	20:30 L.O.20:00	●毎週木曜日は定休日ですが12/28は通常営業 ●12/31予約制 ●1/2～1/5は予約制(最終受付17:30)
	2F ダイニング	10:30	15:15 L.O.14:00	休 業		10:30	21:00 L.O.20:00	●12/28～12/31、1/2～1/8 土日祝日メニュー
いちごの丘		休 業		休 業		通常営業		

常滑・半田エリア		2023/12/31		元 日		2024/1/2		備 考
		OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	
りんくう常滑店		10:40	15:00 L.O.14:00	10:40	20:00 L.O.19:00	通常営業		
中部国際空港店		通常営業		通常営業		通常営業		
ごんぎつねの湯		10:00	19:00 最終入場18:00	10:00	20:00 最終入場19:00	通常営業		
ごんぎつねの湯まるは食堂		11:00	15:00 L.O.14:00	11:00	20:00 L.O.19:00	11:00	22:00 L.O.21:00	

名古屋エリア		2023/12/31		元 日		2024/1/2		備 考
		OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	
ラシック店		11:00	18:00 L.O.17:30	休 業		11:00	21:30 L.O.22:00	●1/3～ 11:00～22:00(L.O.21:30) ●1/4～ 通常営業
JR名古屋駅店		11:00	15:00 L.O.14:00	休 業		11:00	20:00 L.O.19:30	●1/3～ 11:00～20:00(L.O.19:30) ●1/4～ 通常営業
イオンモール大高店		10:00	20:00 L.O.19:00	10:00	20:00 L.O.19:00	通常営業		
チカマチラウンジ店		11:00	15:00 L.O.14:30	休 業		11:00	19:00 L.O.18:00	●1/3～ 11:00～19:00(L.O.18:00) ●1/4～ 通常営業
寿司 ー		11:00	15:00	休 業		通常営業		

三河エリア		2023/12/31		元日		2024/1/2		備 考
		OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	OPEN	CLOSE	
三河安城店		11:00	21:00 L.O.20:00	11:00	21:00 L.O.20:00	通常営業		●12月30日～1月8日まで アイドルタイムとランチメニュー無し

「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)

「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 愛知県名古屋市中区
連絡先 原2-3508-1 サンテラス近藤702
TEL/FAX: 052-718-3424
QRコード
HPはこちら



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

WEX ってどんな会社?
WEX キレイを、確実に
新日本ウエックス株式会社
〒455-0021 名古屋市中区木場町 8-158 TEL 052-691-8121

2Fダイニングビュッフェ

日替わり定食

ただいま、2Fダイニングにてお値打ちな日替わり定食のご提供を行っております。月曜～金曜限定で毎日内容が変更となります。数に限りがありますのでお早めに♪

土日祝日限定
冬のおでん

地元食材を使用したホクホクおでんを始めます。ネタは新鮮!南知多の地元産を使用。去年も好評を頂いたおでんとなります。是非ご賞味下さい。

忘年会&
新年会プラン

お一人様 5,000円(税込)

エビフライ

知多牛ハンバーグ

本日のパスタ(大皿)

ビュッフェ(刺身付)

+

飲み放題90分

※10名様より、送迎承ります。

完全予約制

TEL: 0569-64-0333

(お電話にてお問い合わせ下さい)

6名様～最大50名様まで承ります。

※その他ご予算に応じて料理内容や飲み放題時間延長も承ります。



MARUHA RESORT
MARUHA RESORT INFORMATION

第10回
まるはゴルフ倶楽部

まるはゴルフクラブも1周年が経ちました。毎月1回のラウンドを目標にまるはパートナーや業者さん達と楽しくプレーさせてもらってます。クラブを通じて新しい交流やビジネスにも発展し、来期も変わらず社外での振興を深める場として楽しく活動する事を目標に進めていきます。クラブ入会についてはお気軽にお問合せ下さい。



回転まるは

旬の寿司の握りや旬のネタののった海鮮丼。職人の技も惜しみなく使って、お客さんを楽しませる準備でできています。何なりと注文下さい！
(リョウヘイ)



海鮮丼



おすすめの握り



あなごの押し寿司



ふぐの握り

本店調理場担当

田中さんちのお花

今の我が家の玄関前です。
花束でお馴染みの花も咲きました。

伊勢湾は
冬の気配!!

管理本部
竹内 尊浩
Youtubeチャンネル「トコナメマンGO!」をチェック!

みなさんこんにちは!最近朝が遅くなって、陽が沈むのが早くなってきました。師走の足音がきこえて来ましたが、海の中も冬の気配を感じます。知多半島の護岸ではメバルが釣れる季節になるんですが、ここ数年このメバルが激減しているんです。メバルは目が大きく張り出して見えることから目が張る魚でメバル『眼張(メバル)』という名前がついたといわれています。夜行性で夜になると岩場から出てきて水面の小魚など捕食します。いつも大きな目で上をじい〜っと見ていて上から落ちてくる餌を食べるんです。可愛いですよね!



メバル料理はとても人気で、煮付けが最高に美味しいんです。まるは食堂でも寒い時期になるとメバルの煮付けが大人気です。冬のメバル是非ご賞味下さいませ!

CBCチャリティ募金

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! カウント期間は11月1日(水)から12月20日(水)までのエビフライの売上から1本につき1円の寄付をします。SDGsと子どもたちのために参加させていただきます。



『念ずれば花開く』この言葉は、創業者故相川うめから学んだ言葉です。この言葉以外にも、経営に役立つ言葉をよく教えてくれましたが、いつも深くは教えないのが祖母でした(笑)。想い描いた目的や目標を、ブレる事なく祈るよう唱え努めれば、自らや自助・互助・共助で結果に繋がっていく。そう言いたかったのかなと受け継いでいます。私が家業に戻り初めての出店が中部国際空港店でした。開港の3年前に開催した、商工会青年部主催のセミナーに参加し、空港会社社長の講演の中で「地元の有名店を入れたい」と聞き、講演後の懇親会で誰よりも先に名刺交換をし、出店したい想いを伝えました。その後、経営者仲間やビールメーカー様にご指導ご協力いただき、出店する事ができました。出店に向け、コンサルティングいただいた野口さんが、繁盛店巡りをしている際に言ってくれた事が、「支配人当時の肩書は大丈夫!」どの店に行っても良い所しか見ていない!でした。多くの経営者はその店の悪い所を探し始めるとの事。この時からどんな事も長所探しをする様になりました。さて、10月31日に『まるは寿司』を、名古屋の納屋橋COLORS360に出店させていただきました。分社化したまるは名古屋の一号店です。店長は22歳の當山。以前から「最年少店長になる!」と言っていました。念じて花開いたと言いたところですが、お客様、地域、社員がまるはっぴーになって、ようやく花開いたと言えます。隣のお店は有名店ばかり。店名の『』の様にどこにも負けないまるはらしい想いと、常に良い所を見つけ成長し続ければ、納屋橋No.1店も夢じゃない。その後の想いの岐阜(?)に繋がっていくと確信しています。ありがとうございます。



株式会社まるは
代表取締役
坂野 豊和

社長の一言