

月刊 **はまるは新聞** 9・10
September/October 2024 Vol.53
TAKE FREE ご自由にお持ちください

まるはグループ 経営理念
まるはっぴー
全員参加
心ひとつに健康体質と
不易流行をカタチに!



CONTENTS

1. マルハリゾートでおいしい秋みい〜つけた!
2. 夏休み子ども向け企画でまるはっぴー
3. 店舗めぐり旬を食す
2025年もまるはのおせちでまるはっぴー!!
4. 回転まるは
まるはごんぎつねの湯
まるはっぴーちゃんねる
田中さんのお花
社長の一言

旬を食べる 地元食材を食べる
マルハリゾートでおいしい秋みい〜つけた!



いちごの丘 店長 鈴木さん

Q 昨年は残暑が厳しかったですが、ようやく秋を感じられるようになってきました。秋と言えば「実りの秋」。まるはリゾート株式会社が、秋の味と実りの秋を届けるために、今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。



鈴木店長にインタビュー

Q 今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。

今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。

Q これからやってみようか、という声も聞かれます。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。今年も「秋みい〜つけた!」を開催します。

●マルハリゾート
〒470-3322 愛知県知多郡南知多町大字
山海字高峯9番地1
Tel 0569-64-0333
WEBサイトはこちら▶

●いちごの丘
〒470-2414 愛知県知多郡美浜町
豊丘樹木109-1
Tel 0569-83-1519
WEBサイトはこちら▶

MARUHA RESORT **まるはリゾート内海店**
秋のBBQセット 7人前!!
30分前予約 10月1日(火)~11月30日(土)
写真は2人前です

前営業日までのご予約で
いちごの丘のアイスサービス!
平日VIPコース、ルーム代
5名 限定 1,100円引き

- ・知多豚トマホークステーキ1本
- ・知多牛ステーキ
- ・秋野菜、きのこのホイル焼き
- ・季節の海鮮 (サンマの干物又は本日の焼貝※どちらかお選び頂けます)
- ・クロワッサン (プレーン&チョコ)

90分間 ◆ソフトドリンク 5,500円[税込]
飲み放題付 ◆アルコール 6,000円[税込]
秋のBBQセット (飲み放題なし) 4,200円[税込]

続いて紹介するのは、マルハリゾート内海店から1年を通過して提供している「秋のBBQセット」。その時期の旬のフルーツをふんだんに使ったパフェです。たっぷりの果実が、山盛り盛り付けられています。フオークで実を取るとすると崩れ落ちてきます(決して大げさに言っていないです)。季節のフルーツが堪能でき、とても幸せな気持ちになります。季節ごとに旬のフルーツが登場するので、是非、その時期ならではの贅沢スイーツを堪能してください。秋のBBQセットは、この夏好評だった、地元知多豚トマホークステーキと旬の食材を使った大人気のプラン。海岸からのサン



夏休み子ども向け企画でまるはっぴー

開催 8月21日(まるはっぴーの日)、26~31日

まるはでは毎年、お子さまに喜んでらおうと楽しい夏休み特別企画を考えています。今年新しく出てきた案が「エビ釣り」です。お客様の楽しみ方がモノ消費からコト消費に変化していくなかで、エビ釣りを体験できることはとてもいい経験(コト消費)になるんじゃないかと思えました。ただ、釣りだけなら他の施設でも行われていることなので、「まるは食堂らしさ」をプラス要素として釣ったエビを食べるところまでの企画を立てました。

釣った感を味わってもらうため、竿のしなりや針の形状など試作を繰り返してイメージし道具も準備しました。伊勢湾の夏の味覚は「くるまえび」という事もあり、その時期の旬を味わってもらった事もとてもいい経験になったのではないかと思います。

エビ釣りを実施したのは豊浜本店、りんくう店、マルハリソート、ごんぎつねの湯、三河安城店。多くのお客様に体験していただき、たくさん笑顔と感謝の言葉もいただきました。釣って食べるという事で現場も巻き込んだ企画でしたが、事前の打ち合わせにより大きなトラブルもなくスムーズに実行できました。釣りあげたエビはエビフライで提供していただく予定です。

水槽や場所等の都合により、釣り企画が実施できなかった店舗では、それぞれのお店でお客さまに喜んでいただくことができました。

ご参加いただいた皆様、どうもありがとうございました。来年もお子さまの笑顔がいっぱい見えるように、さらに楽しい企画を考案していきます。

実施した店舗からのコメント

釣り竿の出来ばえが最高だった。店と釣る場所が離れていたので行き来が大変だったが、食事だけでなくエンタメ感もあっていい企画だった。(りんくう常滑店)

BBQのお客様にエビ釣りを体験してもらい、エビフライで提供してとても喜ばれた。(マルハリソート)

小学生以下のお子様にも、まるはっぴーBOXのお菓子をつかみ取りしてもらい、笑顔を見ることが出来た。BOXは山鹿辺店長のお手製!(JR名古屋駅店)

エビ釣りは子どもさんにとっても喜ばれたので凄くいいなと思った。来年はもうなづつかみ取りも面白そうだなと思った!(三河安城店)



店舗	企画内容
豊浜本店	・エビ釣り
りんくう常滑店	・エビ釣り
マルハリソート	・エビ釣り
ごんぎつねの湯	・エビ釣り
イオン大高店	・ポン菓子配布 ・夏休みの工作で貝殻をプレゼント
チカマチラウンジ店	・お子様に無料でガチャ ・お菓子と貝殻プレゼント
ラシック店	・お菓子と貝殻プレゼント
JR名古屋駅店	・お菓子のつかみ取り ・エビ釣り
三河安城店	・貝殻プレゼント



夏休み子供企画
8/21(水)・8/26(月)~30(金)

**釣って食べる
くるまえび釣り**

1回600円(2匹まで)

LINEクーポン利用で100円引き

まるは食堂

「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!

- 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)

お問合せ まるは企画広報委員会 担当:鈴木 0569-65-1315

誰でも気軽に本が出せます

自費出版の相談承ります

「アドバイザー資格保持者がお手伝いします」

●自費出版 ●動画製作 ●パルンアート

Quit 有株式会社クイット 愛知県平田市場通り5-6-2
TEL:0569-23-0722 23-0724 FAX:0569-23-6556
E-mail: quit@quit.co.jp URL: https://www.quit.co.jp/

「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: 接客研修・接客サービスマナー検定取得講座認定校

〒468-0015 愛知県名古屋市長区
連絡先: 原2-3508-1 サンテラス近藤702
TEL/FAX: 052-718-3424



とんかつ喜太桑
TONKATSU KITAJYO

K・KOUBOU
ホールディングス株式会社

代表取締役 加藤 佳嗣

〒477-0001 豊田幸町6丁目3番地6
TEL: 0565-41-3839
FAX: 0565-41-6223
mobile: 090-5117-0631
E-mail: k.koubou@k3jtdocomo.ne.jp

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 名古屋港区本町8-158 TEL: 052-691-8121



小原家の店主小原祐志さん

Q まるはで働くきっかけは？
 僕、出身が半田市で「料理が好き、魚が好き」といって、魚、飲食と言えは「まるは」だと思いい、高校の求人にある中から一番近いまるはを選びました。
Q まるはに入ってから、大変だったことは？
 利き手の矯正。刺身の切り方は教える人が皆さん右利きなので右で指導されるんですけど、僕、左利きで、最初の年は地獄でした。ちょっとした左手を使っていたら、腕の骨が逆で全部逆になるから怒鳴り散らされてました。そのせいか、ストレスで突発性難聴になり左耳が聞こえなくなつて、「左に何かあるんだ？」って考えたら、いつも左側で調理さんがいました。福平さんは、理不尽に厳しいわけじゃないんですよ。成長してはいいからという愛がある感じの人です。利き手は一年で直ることが出来ました。普段の生活は左利きです。



まるはグループ店舗のスタッフを一人ずつ紹介!
We are MARUWA
 まるはグループ店舗めぐり
 小原祐志さん
 花井イール大高店 店長

Q 大高イオン店の雰囲気は？
 パートさんたちがお店を良くするために自主的に動かれるお店。一番初めにパートさんたちから「私たちがあなたを育てて、店長にします」と言われて、「よろしくお願ひします」という感じで始まりました。今、僕がシフトだけ組んでシフト表を渡すと、パートさん同士で調整等を調整してくるのでも助けられています。雰囲気はひととひと和気あいあいですよ。
Q 教育方針を教えてください。
 ガミガミ言わないです。言われるのも嫌だし、人によってレベルも能力も違うので、強くなるのは違うと思う。その人なりの強さを発揮して欲しいから。
Q 休日は何をして過ごしますか？
 筋トレ。週5をジムに通っています。仕事終わってそのままジムに通行です。日によっては腕、脚、背中、腕と部位を決めて鍛えます。仕事の日は、仕事と筋トレでエネルギーを使い切っている。休みの日はエネルギー補給です。僕の影で大高店のバイト2人が同じジムに通い始めました。
Q ジムに通い始めたきっかけは？
 僕、3年くらい前までは太ったのでダイエットのために、ランニング勤務の時にダイエットしようと決めて3カ月で20%減量しました。自分でもびっくりです。今もそれを維持しています。あと3キロくらい絞りたいと思っています。僕って、何事に対してもゼロか100なんです。やる気の出ない時は常にゼロだから。
Q 何をしているのが楽しいですか？
 「女手様」というバンドが大好きで嫁と一緒にライブに行きます。昨年は物販と交通費とか合わせて結構お金を使い過ぎちゃいました。結婚15年のバンドなんですけど、ファンは5年位です。
 あとは仕事終わって、ジム行って、風呂入ってからゲームする時。最近はFIFAやっています。

Q 山本料理長の取扱いは、大変じゃないですか？
 本当に大変ですよ。僕が高い店したりするとか、始めちゃうし、でも、頼られたらそれに応えるように頑張る。何事も真面目なので助かっています。いつも「ニコニコの笑顔」が印象的。

2025年もまるはのおせちでまるはっぴー!!

は

【受け取り可能店舗】

- JR名古屋駅店 (TEL:052-589-1908)
- ラッシュ店 (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)
- まるはどんげつねの洞 (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)

ハオ2段重 / ハオ3段重

まるはショップ 検索

旬を食す

秋は【カワハギ】肝と一緒に!

みなさんこんにちは!今年も猛暑でしたが、徐々に涼しくなってきました!
 伊勢湾の秋の魚といえば「カワハギ」です!お店のメニューでも特に人気があってすぐに売り切れてしまいます!釣りのターゲットとしてもとても人気で、トコナメマンの大好きな釣りの1つです。
 小さな口で餌を啄むので【エサ取り名人】との異名も!
 釣るのが難しく奥深いゲーム性があるので、釣り人を夢中にさせます。
 またその身は透き通るような白身で肝を醤油と混ぜて【肝醤油】にして刺身と一緒に食べたら、もう病みつきになる脳天直撃の美味さです!
 まるは食堂でもこの時期からカワハギのお造りをご提供できますので、是非ご賞味くださいませ!

約7割いたお刺身は、肝をペースト状にしてディップするのがトコナメマン流。お刺身の料理とは異なります。

愛知カワハギ釣り

入れ食い警報!

管理本部 トコナメマン
 Youtubeチャンネル
 【トコナメマンGO!】をチェック!

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22-18
 tel:0569-47-5338 fax:050-3156-1294

一番搾り

KIRIN

おいしいとこだけ、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



今回オススメする魚は黒鯛
秋から冬にかけて美味しくなる魚。白身と青っぽいベッコウ色になっているのが美味しいです。(阪平)



握りの大皿には、食べるのがもったいないくらいキレイな盛り付けで、ひとつずつ丁寧にたわわと握られていて、それを最後に残しておこうか、悩みながら食べました。
ベタな食レポですが、どれも、本当に美味しく過ぎます。回転まるはのお寿司を食べると、みんな笑顔でとてもまるははつよいな気持ちになれますよ。南知多の旬の美味しいをいっぱい、ご馳走様でした。



回転まるは



旬の握り

旬のお寿司を食べたい!と思いい、良平さんに「今の時期、美味しい魚は何ですか?」と聞いたところ、「カワハギですね」ということで、早速カワハギをいただきました。
「どうぞ」と差し出されたお皿の上には、白身の握りと肝の軍艦。「こちらがカワハギです。特に肝は新鮮でなければ提供できないんです。海が近いからこそ出せる逸品を、是非食べてほしいです。」口に入れて、ビックリするくらいクリーミー。甘みがあって、口の中で溶けていきました。私は、食わず嫌いであまり肝というものを食べたことが無かったのですが、いや、美味しかった。というより、今までこんなに美味しいものを食べたことがなかった。と後悔しました。身の部分は弾力があります。今が旬ということなので、是非、食べてみて欲しい握りです。
握り蟹の押し寿司は、もう、目で見ただけで美味しいです。マヨネーズを少し乗っけていただきました。ふわふわとしたカニ身が口の中であっという間に溶けて、幸せです。岩ガキのパター炒めはフレンチを思わせる間違いないく大好きな味でした。

水産部専任講師 田中さんのお花

今年は異常な暑さで日差しが強すぎました!カトレアは、なんと一鉢だけ咲きました。レモンが花をつけたので、実がなるのが楽しみです!



まるは どんぎつねの湯

まるはどんぎつねの湯 WEBサイトはこちら



平日限定 温泉食堂2施設優待 **湯ったりチケット**

※各カウンターで利用証明券をもらってお済み下さい。

食堂利用済 証明券

(平日)
11:00~15:00
17:00~22:00

温泉利用済 証明券

食堂→温泉1グループ全員100円引き又はポイントカード1スタンプ
温泉→食堂1グループ全員にソフトドリンク1杯又はポイントカード1スタンプ

※他サービスとの併用は出来ません

料理 温泉料理 **は まる は 食堂** 公式 YouTube **まるはっぴーCH!** **チャンネル登録よろしくね!**

始まりました!! みんなを元気に するハッピーに!!

「念ずれば花開く。」創業者相川うめが、生前よく口にしていた人生訓です。商業的に見るとフレイクに思われれば結果につながりません。先日、いちこの丘へ、定植した苗の確認に行きました。今年度は広さ約4反の古いハウスの全面改修を行い、気持ちの良い環境になりました。いちこの丘を継承しました。伊藤君をはじめパートナーの皆さん、お陰で乗り切ることが出来ました。本当に感謝です。少し遅れ気味ですが、今年も良い思いが出来るように念じ続けたい。私が認定農業者になったのは3年前。その後認定農業法人(株)まるはファームを設立しました。子供の頃から父が農地を持っていることは知っていたので、当時は関心がある程度でした。本格的に農業に携わろうと思ったのはコロナ前。まるはリゾートの売り上げのほとんどがサマーシーズンだったため、ウインターシーズンに何か商売ができる事を考えました。スキー場も一時は考えましたが、地域と関わるいちご栽培に決めました。その思いを地域の皆さんに発信すると、言葉のようにいちこの丘から事業承継の話が来た。直ぐに現実となりました。花を開く(カタチにする)ためには、想いを強く持ち、発信し続け、探求し、カタチにするまで諦めない事。そして「信者」がとて大切。また、その想いを継承し続ける事も重要だと考え、これからはまるはっぴーをカタチにしていきたい。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