



CONTENTS

- 1面 まるは名古屋 新店舗 和カフェ Yoake 事業継承
- 2面 第51期 中間報告会
- 3面 店舗巡り 慶安旅行 恵方巻 完売御礼
- 4面 リゾート情報 インストライブ開催 寿司一 海鮮丼 田中さんちのお花 回転まるは 社長の一言

まるは名古屋 新業態

和カフェ yoake 事業継承

world relay kitchen



壁面に設置された運搬用のエレベーター

まるは名古屋株式会社の新業態として事業継承した「那古野小学校」があつた場所で、その建物を活用した施設『なごのキャンパス』の1Fにある、かつて給食室だった場所をリノベーションした和カフェレストランです。朝は名古屋スタイルのモーニングが味わえるカフェ(開店8時~11時までの提供)、昼は体に優しい素材を使った美味しいランチを楽しめる食堂になっています。

店内は小学校の給食室だったということもあって、とろとろに懷かしさを感じさせる空気が残っています。壁面に設置された運搬用のエレベーターを見ると「あつた、あつた!」と幼い頃の思い出がよみがえります。

人気のメニューは、バターで描かれたスマイルが可愛い自家製あんこの「小倉トースト」。それに合わせておスメなのが、おしゃれな口ゴ入り瓶で提供される「オーガニック抹茶ミルク」。静岡県川根の牛乳に沖縄産のきび糖を使用した自家製抹茶シロップを注いでいただきます。

ランチメニューのおすすめは「yoakeスペシャルカレー」。15種類の香辛料を独自にブレンドした、挽肉ベースのオリジナルカレーです。非日常の空間が居心地のいい和カフェレストラン「yoake」。是非一度、懐かしの給食スタイルの空間に足を運んでみてください!

大野店長にインタビュー

Q 「yoake」というお店の名前の由来は?
「食べて、世の中に幸せという灯りを灯していくたい」という想いを込めて付けられた名前です。

Q こだわりを教えてください。
「1ヶ月のランチの献立を考える中で、日替わりランチは必ず3日毎に内容を変えています。炊き込みご飯は一週間に一度変えています。料理は主任がいるので、献立は僕も含めてその料理主任と決めています。美味しさのこだわりもありますが、それと同じくらいこだわっているのが提供スピード。モーニング



yoake 店長 大野翔平さん

日はデザートメニューで来られる方が多いんです。モーニングは15時の予約も多いため、カフェ利用は土・日ほど多くないんで

Q お客様の層は?
平日のランチタイム、年齢層はバラバラですがとても忙しいです。晴れの日はすごく多くのお客様に来ていただけます。毎回予約してくれる方が多いです。ランチタイムだけでなく、モーニングもカフェタイムも予約が出来ます。

Q ここの人気商品は?
カスタードプリン、小倉トースト、抹茶ミルク。ドリンクにもすごくこだわっています。

こちらのオーナーがあんこの専門店もされていて、そちらのお店で実際出されている高品質のあんこやわらび餅を使っているので、和菓子ティス

トになっています。

Q これからやりたいことはありますか?
とにかくこだわっています。でも、モーニングからほぼ満席、平日はランチがメインになつて

グは5分以内、ランチは7~12分以内というようになります。作り置きはしていないです。
お客様をお待たせしないこだわりです。
Q ランチのおスメは?
全部おスメなんですが、特におスメなのはキーマカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリタンに関しては、一般的なものとはちょっと違っています。味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

いて、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

お米は全て雑穀米で、白米はないです。

Q とてもリーズナブルな価格ですよね?

食材費が高騰しているのでギリギリの価格なん

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

マカレー。豆や野菜にこだわっています。ナポリ

タンに関しては、一般的なものはちょっと違つて

ます。

Q お客様の層は?

平日のランチタイム、年齢層はバラバラですが

お客様の方が多いです。そこに、大学生や会社が

休みの方とか来られる感じですね。女性が圧倒的

に多いです。土日は全体的に若い方が多いです。

ですが、平日のランチは週に4日、足を運んでく

て、味噌とかつお節が入つて和ディストになつて

います。

手作りのものが多くて、ボリュームもあります。

【第51期】中間報告会



株式会社まるはチーム

株式会社まるはチーム

「不易流行」の不易につきまして、まことに申すのは食堂はもともと魚屋の権利があり、地元の魚市場の買い付けが出水るため、新鮮な魚介類を値打ち提供しております。また、お客様のご要望はお断りしない、相談する喜ばれることを中心的です。本店としてしっかりと守り、他の店舗のお本となるよう実践しております。

株式会社まるは
鈴木取締役

ハリゾーネトとしてはバーべキュー、ピュッフェ、サイドメニュー、季節のパフェなどのメニューの見直しや新商品の開発、併せて、老朽化した設備の修繕や部品の取り替えなどを行っています。いちごの丘は夏に向けての営業、商品開発などを行っています。いちごのかき氷や季節の果物を使ったタルトなどを取り込んで、夏も営業をしていきます。

まるは名古屋
株式会社

EXPOとのコラボレーションや、多地域全体でのサンセッティングの推進、SDGsの取り組みなども食堂なども計画しています。

まるは名古屋
株式会社

A photograph of two women, Maruhara and Chitose, standing in front of a whiteboard with a fish pattern. They are both looking at a laptop screen. Maruhara is on the left, wearing a white t-shirt, and Chitose is on the right, wearing a dark green t-shirt.

「地域を幸せにす
る」イベントを開催
し、約1万人の方に
ご来場いただきま
した。夕日の景色が
非常に好評だった
ことから、今年は更
にパワーアップした

「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!

- 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)

お問い合わせ まるは企画広報委員会 相当・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 ●バルーンアート

Quit 有限会社 クイット 愛知県半田市瑞穂町5-6-2
TEL.0569-23-6722・23-6724 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・接遇マナー研修専門家

事業内容: 覆面調査・接遇研修・接客サービスマナー検定取得講座認定校

〒461-0005 名古屋市東区

連絡先：東桜2丁目3-7 東カンキャステール803

TEL/FAX: 052-718-3424





JR名古屋駅店 お疲れさま会 3/24

東京に行つて
良かつたです。
東京の居酒屋の
店長さんは40歳
ちょっと過ぎの
人だったんです
けど、僕の弱い
部分とかいろいろ
指摘されて、「仕事はしつか
りできるんだけど
消極的な性

Q まるはに入つて大変だったことは?
全部ですね。最初の2~3ヵ月は必ずつと洗い場でした。ステップアップ方式で、洗い場がしつかりできたら次に進む。コソコソつと同じことを何力かやって、出来るようになつたら次のステップに進むみたいな感じでした。

Q 店長になるきっかけは?
僕、数年前に一度辞めてるんですよ。まるはの仕事から離れて、東京の居酒屋で働いたんです。僕の姉が東京にいたので、姉の知り合いのお店で。数年働いて辞めたんですけど、東京に行ったおかげで人見知りが少し無くなつて、名古屋に戻ってきた時に「メツチャシやべるようになつたね」「お前、こんなにしゃべつたわけ」とか言われました。

JR名古屋駅アルバイト
中島恭介さんにひと言
「バイトの目線から僕を見て、
どういう店長だと思いますか?」
Q まるはで働くきっかけは?

JR名古屋駅店 店長 山鹿邊 良太 さん

やまかべりょうた 山鹿邊 良太 さん

やまかべりょうた 山鹿邊 良太 さん

Vaundy(バウンド) 菅はよく出かけてたけど、最近はなかなか出かけたりしてないですね。

Q よく聞く音樂は?

Vaundy(バウンド) 質問リレー チカラマチフウノジ店 松下裕也店長からの質問

Q もういい歳なんで大事な相手を真面目に見つけてください。

今は色々大変で、出会い系とかもなかなか無いので。出会い系があれば、

休みの日も仕事してますよ(笑)。事務的な事をしています。よく、近くのスーパーで金湯とか行きますね。ラクスバガーパー金湯などがありますね。ラクスバガーパーは名古屋はすごく大きい金湯で、寝て、風呂入って、マンガ読んだりして、丸一日過ごせます。そこ以外、近場にいくか金湯があるので行きます。

本当に面倒くさがりなので、友達に説かれたりしたら遠出とかする感じ。僕は小学校から15歳くらいまで三重県に住んでいました。

駄なのて 銀光客 家族連れ 売上一
ノ…とにかく、いろいろな方がみえます
Q これからどうぞお店にしていきたい
ですか？

まるは名古屋の中で、売り上げを含め
いろいろな面でナンバーワンを目指して
いきたいです。

勤怠管理が一番大変。通常は現場の仕事があるので、店長業務との両立が難いです。人をまとめるのも大変です。だから、家に帰つたら疲れすぎて風呂場で寝てしまう。シャワー出したまま座り状態で寝ちゃって、手に持つてるもののが落ちて、目が覚めて起きる感じです(笑)

「格を直したらいい」とか言われて、メンタル、ズタボロになって、毎日酒飲んでました。居酒屋に入つて直ぐの頃に「そうや」といういろいろ言われたので、「ト」で辞めてしまつたら何も変わらないから、逆に何も言わせないようにしてやろう!」つたいう思いが強くなつて、メツチャ頑張りました。

またJR店に戻つてきて、半年くらい前に店長をやつた頃に店長の話をむりいまして。東京を辞める時「これから戻つてくるのであれば店長をやる」という覚悟があつたので店長になることを決めました。



届け出来る様に心掛け、結果、1
〇〇〇本を超える恵方巻を販売すること
が出来ました。

今年も大盛況で、たくさんのお客様にご購入いただきました。イオン店では店舗前のコーナーと特設会場の2か所で販売しました。当日は絶対に食中毒を出してはいけない、衛生面と体調管理を徹底し、「100本販売」の目標を掲げ、事前の準備と食材管理をしっかりしました。



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



