

月刊

は まる は 新 聞

TAKE FREE ご自由にお持ちください

9・10
September / October
2025 Vol.59

まるはグループ
経営理念

まるはっぴー

凡事徹底
一致団結し健康体質と
不易流行をカタチに!

第52期
テーマ

は 2026年もまるはっおせちで
まるはっぴー!!

数量限定!!
ご予約承り中

CONTENTS

- 1面 まるはっぴーおせち 2026
- 2面 まるは 冬の鍋コース
敬老の日イベント
(豊浜本店)
鰻のつかみ取り
(三河安城店)
- 3面 南知多町と
長野県下諏訪町
友好交流
まるはリゾートイベント
寿司コース
- 4面 マルハリゾート
・BBQ
・いちごの丘
キッチンカー
祭り会場で大活躍!
田中さんちのお花
回転まるは
社長の一言

※画像はイメージです。

限定 100個	八寸1段重	限定 100個	八寸2段重	限定 50個	八寸3段重
17,800円(税込)		27,000円(税込)		37,800円(税込)	

まるはっぴーおせち 2026

ご注文は まるはショップWEBサイト
または 各店舗の窓口からお申込できます。



まるはショップWEBサイトはこちら

ご家族の皆さんで「まるはっぴーおせち」を囲んで、はっぴーな新年をお迎えください!

まるはっぴーおせちは令和7年12月31日(水)下記の店頭受取又は配送受取の商品

※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。

※おせち賞味期限 冷蔵管理
の上、生もののため、お早め
にお召し上がりください。

お客様に喜んで
いただくため
お届けするのは
料理とまるはっぴー

今年もおせちのお知らせを
する時期がやってまいりました。
まるはっぴーおせちの販
売が始まってから、今年で6
年目になります。

まるはのおせちは、渡り蟹、
伊勢海老、アワビなど、まる
はらしい豪快な食材が盛りだ
くさんで、お正月の食卓を華
やかに彩ります。地元伊勢湾
の新鮮な素材を使用し、常に
満足することなく、皆さんに
「おいしい」と感じてもらえる
ように、専属の職人が試行錯
誤し、丁寧に真心込めて仕込
みをしています。

豊浜港で水揚げされた新鮮
なものを厳選し、大量に仕入
れてお値打ちにご提供します。
素材の味わいを最大限に引き
出した海の恵みをご堪能くだ
さい。

受注期限は、配送(冷凍)
令和7年11月30日(日)、店
舗受取は(冷蔵) 令和7年
12月15日(月)までとなります。
まるはっぴーおせちのお申
込みは、左のQRコードから
インターネットまたはFAX
で承ります。

受け取り可能店舗

- ◎JR名古屋店
電話 0525891908
- ◎ラシック店
電話 0522596701
- ◎イオンモール大高店
電話 0526262930
- ◎三河安城店
電話 0566768800
- ◎りんくう常滑店
電話 0569388108
- ◎こんぎつねの湯
電話 0569278878
- ◎マルハリゾート内海店
電話 0569640333
- ◎南知多豊浜本店
電話 0569651315

※最終の受取は令和7年12月
31日(水) 16:00までとなり
ます。



ふぐは単品でも
お召し上がり
いただけます。

ふぐから揚げ

ふぐ刺身

ご予約・お問合せは
ご利用予定の各店舗まで

まるは食堂 検索



【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
【三河安城店】TEL.0566-76-8800
【旬彩ふき島店】TEL.052-604-0440

※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)。 ※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。



ふぐコース 【要予約】3日前までにご予約ください

◆ふぐ 10,000円コース (11,000円税込)

付出し2種、ふぐ刺身、ふぐ鍋、ふぐ唐揚げ、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 12,000円コース (13,200円税込)

付出し2種、ふぐ刺身、ふぐ鍋、ふぐ唐揚げ、ふぐ茶碗蒸し、本日のおまかせ一品、エビフライ、焼物(白子焼またはふぐ塩焼)、てっぴサラダ、雑炊、フルーツ

◆ふぐ 15,000円コース (16,500円税込)

付出し2種、ふぐ刺身、ふぐたたき、ふぐ鍋、ふぐ唐揚げ、ふぐ茶碗蒸し、本日のおまかせ一品、エビフライ、白子焼、ふぐ塩焼、てっぴサラダ、雑炊、フルーツ

鍋コース 【要予約】2名様より/3日前までにご予約ください

◆鍋 5,000円コース (5,500円税込)

付出し、刺身(3種盛)、エビフライ(1本)、寄せ鍋セット、旬の一品、雑炊(またはうどん)、フルーツ

◆鍋 6,000円コース (6,600円税込)

付出し、刺身(3種盛)、エビフライ(1本)、寄せ鍋セット、旬の一品(2皿)、雑炊またはうどん、ミニサラダ、フルーツ

※お刺身をしゃぶしゃぶに変更できます。



冬の鍋コース特集

鍋の季節が到来。まるは食堂では冬の味覚をご堪能いただけるコースをご用意いたします。まるはの冬の旬の食材で、海鮮しゃぶしゃぶ、寄せ鍋、ふぐ鍋をお楽しみください。

令和7年11月1日

令和8年2月28日まで
(予定)



サイコロを振るといふ行為はともわたりやすく、年配の方はテレビでおなじみの「何が出るかな、何が出るかな」みたいなBGMで、わくわく感、ドキドキを感じてもらえ、今年は過去最高に盛り上がりました。企画プロデュースは本店の関さん。この企画はお子さまでも盛り上がりそうでしたので、ハロウィンやクリスマス、年末年始にもまた実施してみたいです!【本店 竹内】

敬老の日イベント 盛り上がりました



三河安城店では夏休みのイベントとして、「鰻のつかみ取り」を実施しました。このイベントは、来店されたお客様に「何か、一緒に面白い事出来ないですかね?」とお話したのがきっかけで始まったイベントです!コロナで中断していましたが、またイベントを復活でき、お客様にも大変喜んでいただけました。当日配布券は両日ともオープン前に完売。来年も確定ではありませんがやる予定しております!【三河安城店 山下(陽)】



「まるは新聞」を応援
してくれる企業を募集中

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

こころとからだの相談室
Luce Smile
平井 佑佳 Yuka Hirai
(保健師・産業カウンセラー)
☎ 090-5547-5129 (平日9時~17時)
✉ luce.smile.2025@gmail.com
📍 名古屋市瑞穂区山町2丁目20-1

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・接客マナー研修専門家
事業内容: 面接調査・接客研修・接客サービスマナー検定取得講座認定校
〒450-0002 名古屋市市中村区
連絡先 名駅4丁目24番5号第2森ビル401
Mobile: 090-6380-8272
⇐HPはこちら

TONKATSU KITAJYO
とんかつ喜太条
TONKATSU KITAJYO

K・KOUBOU
ホールディングス株式会社
建設業許可番号 愛知県知事許可(般-4)第71547号
代表取締役
加藤 佳嗣
〒471-0008 豊田市百々町6丁目3番地8
TEL 0565-41-3839
FAX 0565-41-6223
mobile 090-5117-0631
E-mail k.koubou.03.19@docomo.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 名古屋市港区木場町8-158 TEL 052-691-8121



ジョージグッズの一部と
稲垣さんの娘さんが編んでくれた編み物

Q 仕事で大変だった思い出がありますか？

Q うめさんは、どんな方でしたか？
本当に働き者。モノを大切にすることができた。

Q まるはで働くきっかけ？
以前本店で働いていて、二度ブランクがあり、また三河安城店に再入社した感じです。親父がバスの運転手をしていて、僕も一緒に仕事について行くことが多かったんです。それで、よくまるは食堂に行っていて泊ったりもしていました。うめおばあさんに声を掛けてもらって、15歳の時、まるはに入りました。専門の学校に行っていたわけではないです。まるは本店のいろんな人から教えて、仕事を覚えました。まだ、まるは食堂が身内だけでされてた頃ですね。うめおばあさんもお店に出られてましたから。

● 次の人は？
三河安城店 武田真美さん
● 武田さんに質問
「若い頃どハマリしてた事、物がありますか？」

まるは食堂 料理長 三河安城店

まるはグループ
店舗のスタッフを
一人ずつ紹介！
we are MARUHA
まるはグループ
店舗めぐり
いながきひでき
稲垣秀樹さん

Q まるは食堂の昔と今の違いを教えてください。
まず言えるのは、単純に店舗数が増えたということ。料理のバリエーションが広がったことかな。ホントに昔は、焼くか、煮るか、刺身か、でしたから。盛り付けもとてもシンプルでした。本店でいえば、海側のテーブル席が広がって、食堂が広くなりました。昔から、人気なのはエビフライコースでした。

質問リレー
JR名古屋駅店
石黒友香さんからの質問

Q 好きなものは何ですか？
おさるのジョージ、好きです。昔の絵本の方のジョージです。

Q 何をしている時間が好きですか？
やはり、運転してる時ですね。

Q ドラマを観て、泣いちゃったりしますか？
息子が生まれた時くらいから、なんか、涙もろくなりました。今もそのままだ。涙腺弱いんです。号泣はしないですけど。

Q 休みの日は、何していますか？
何もしないで休みます。撮り貯めたものを観ます。結構、ドラマ観てます。現実逃避で。

Q 趣味は何ですか？
車が好きですね。今は、軽自動車ですが、昔はカスタマイズして、いじったりしてました。最初に乗ったのがハチロク。ゼロヨン、やってみましたよ(笑) 初代のロードスター、欲しいですね。

Q 調理場で教育係的な存在ですか？
教育係という事ではないけど、教えたりはします。パートさんは経験が無いので、都度、教えてる感じです。魚の捌き方とか、調理の仕方とか。

Q 稲垣さんおススメメニューは？
山安とまるは食堂のコラボ定食。ウナギもエビフライもお刺身もあって程よい感じが人気で、よく出ます。内容が充実していて、リーズナブルな定食もあります。

Q 始めて働いたところだったので、経験がなくて、他との比較はわからなかったから、そんなに苦労だと思ったことは思いつかなかったですね。

Q 調理場で教育係的な存在ですか？
教育係という事ではないけど、教えたりはします。パートさんは経験が無いので、都度、教えてる感じです。魚の捌き方とか、調理の仕方とか。

Q 稲垣さんおススメメニューは？
山安とまるは食堂のコラボ定食。ウナギもエビフライもお刺身もあって程よい感じが人気で、よく出ます。内容が充実していて、リーズナブルな定食もあります。

Q 趣味は何ですか？
車が好きですね。今は、軽自動車ですが、昔はカスタマイズして、いじったりしてました。最初に乗ったのがハチロク。ゼロヨン、やってみましたよ(笑) 初代のロードスター、欲しいですね。

Q 休みの日は、何していますか？
何もしないで休みます。撮り貯めたものを観ます。結構、ドラマ観てます。現実逃避で。

夕暮れの幻想的なイベント

10/3～5 ハナノヒカリプロジェクト

半田市の矢勝川に咲く約300万本の彼岸花をライトアップする「ハナノヒカリプロジェクト2025」が今年も開催されました。半田市初のスカイランタンを打ち上げ、彼岸花イルミネーション、提灯イルミネーション、キツネに因んだワークショップや出店など、提灯や灯りが幻想的に会場を一体を彩ります。このイベントには中村取締役が実行委員として盛り上げています。(スカイランタンの参加には費用がかかります)



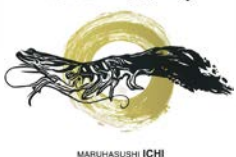
9/27～28 Rinku Twilight 2025

常滑りんくうビーチ前にて、サンセットの海辺で行き交う飛行機を眺め、心地良い音楽と波の音を聴きながら、幻想的なイベント「Rinku Twilight」が開催されました。2024年にスタートしたこのイベントには、キッチンカーや雑貨店が50店舗以上集結します。まるはのキッチンカーも出店しました。27日(土)には常滑市民花火大会が開催され、秋の夜空を彩り、「たべる・かう・つくる・たのしむ」をテーマに、いろんなことを楽しめる毎年人気のイベントです。このイベントには花岡代表が実行委員として盛り上げています。



まるは寿司

まるは寿司



寿司一では、お客様に喜んでいただけるよう、新鮮で美味しい旬の食材をつかったメニューをご用意しております。
みなさまのお越しをお待ちしております。



南知多町と長野県下諏訪町

友好交流

南知多町では、文化・スポーツ・教育・産業・観光・防災など幅広い分野における交流と親善を目的として、下諏訪町と姉妹提携を結び、友好交流を行っています。9月末に開催された「しもすわ産業まつり」では、南知多町から、伊勢湾で水揚げされた新鮮な生イワシ150トンを運び、現地の皆さんに無料で配布されました。今年で44回目になるイベントです。



坂野社長も活動に参加し、袋いっぱいのお新鮮なイワシを皆さんに配られ、すごく喜ばれていました。毎年、秋に行われる「南知多町産業まつり」では、下諏訪町からリンゴが運ばれてきて、無料配布されます。とても素敵な交流、ずっと続いてほしいです！

★ 乾杯をもっとおいしく。
SAPPORO

「たくさん笑顔をつくる」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



KIRIN

おいしいとだけ、
搾ってる。

ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。

愛知 豊浜港



鮮魚 塩干

有限会社まると水産



いちご狩り&スイーツ

いちごの丘

獲れたていちごのクリスマスケーキ

いちごの丘では、旬のスイーツを多数ご用意しております。昨年、大好評だった、美味しいいちごをふんだんに使ったいちごの丘特製クリスマスケーキのご予約も始まっています！

みなさまのご予約のお電話、スタッフ一同、お待ちしております。



MARUHA RESORT

クリスマスデコレーションケーキ

クリスマスタルトクリスマスロール

ご予約受付中

ホホワイトブッシュドノエル

※デザインは変更となる場合がございます。

New Menu

モンブランロール

生クリームに栗ペーストとつぶつぶ栗食感！贅沢に秋を味わう

ケーキセットでも食べられます！

冬のマルハリゾート

10月1日(水)～11月30日(日)



前営業日までのご予約でいちごの丘のアイスをサービス！

平日VIPコース、ルーム代限定 1,100円引き

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]

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

マルハリゾートは、冬のシーズンも皆様に喜んでいただけるメニューをご用意しております。BBQは夏！というイメージがありますが、冬の海を背景に、波音を聴きながら旬の食材でBBQするのもまた、ひと味違っていいんですよ、これが！

MARUHA RESORT INFORMATION

マルハリゾートHP

いちごの丘Instagram

お祭り会場で、まるはキッチンカーが大活躍！



まるは知多外販部から美浜町花火大会への出店です。最近販売が始まった「知多幸たこ焼」、中はとろろり、外はカリっと。さすが、まるは食堂発！地物のタコが、これまた美味！もともと知名度が上がって、みんなに食べてもらいたいです。

まるは名古屋からは、名古屋まつりに参加しました。こちらのキッチンカーでは、新しいカタチのエビフライ。ソースの味が「ソース」「味噌」「麻辣」から選べます。y o a k e のドリ



本店調理場担当

田中さんちのお花

すっかり涼しい季節になりました。乙方の道路脇が秋の代表「彼岸花」で赤く彩られていました。我が家の玄関でさりげなく咲いているのはとても小さな花、サルビア(…の種類だったと思います)です。明日葉も鉢に植えました。



彼岸花



サルビアの種類



明日葉



今回オススメする魚は太刀魚(タチウオ)です

回転まるはでは人気のネタです。炙って提供します。あつさりとした身ですが甘みもあります。

ある時無い時ありますがある時は是非食べて欲しい二品です。(リョウヘイ)

回転まるは



株式会社まるは
代表取締役
坂野 豊和

社長の一言

『感謝を重ね、想いを包む。』おせち料理には、一年を振り返り、感謝を重ねるという意味があります。まるはグループでも、毎年恒例となった「まるはつづきおせち」の予約が始まりました。今年は初めてプロトン冷凍を導入し、全国のお客様へ冷凍配送でお届けできるようになりました。まるはの味が家庭の食卓に届き、まるはつづきを感じていただけることを心から嬉しく思います。一方、10月中旬からは「まるはつづきふぐコース」もスタートしました。まるはらしいふぐ料理を、味は一流・値段は三流の想いでご提供いたします。寒い冬こそ、心も体も温かいまるはつづきを感じていただければ幸いです。10月26日は、創業者・相川うめの命日でした。「念ずれば花開く」といううめの言葉を胸に、『輝くフライにかがやき』の挑戦を続けた二年。原点復帰の想いで一致団結し、液卵から殻付き卵への回帰、タルタルソースの自家製、エビフライの形にまでこだわった「凡事徹底」を実践してきました。そして来年1月には、名古屋・柳橋市場に食堂と魚屋の2店舗、さらに知多半島の先端・師崎観光センターに食堂とお土産売場を同時オープンいたします。創業75年の歩みを礎に、まるはの原点「魚と人、そして笑顔や幸せ」を、不易流行の心で、新しいカタチへと掲げてまいります。健康体質、経営ともに、皆さまが心身ともに健やかに新年をお迎えくださいますように。ありがとうございます。