

月刊 **はまるは新聞** 3・4
 March / April 2026 Vol.62
 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
 第52期 テーマ
凡事徹底
 一致団結し健康体質と
 不易流行をカタチに!



CONTENTS

- 1面 柳橋に新店舗オープン 女将「お誕生、おめでとうございます!」
- 2面 師崎港 むすび亭 SNS投稿キャンペーン「#ハズらせる!」
- 3面 店舗巡り(特別編)
- 4面 マルハリゾート・マルハリゾートLIVE
 ・いちごの丘
 ・このぼりケーキ
 ・いちごの丘
 ・おいしいスマイル
 まるは食堂
 ごんぎつねの湯店
 JR店 送別会
 回転まるは 貝盛り
 田中さんちのお花社長の一言

柳橋に新店舗2店オープン

「鮮魚まるは」「まるは食堂 柳橋はなれ」

店舗情報

●鮮魚まるは ●まるは食堂 柳橋はなれ
 TEL:052-990-0408
 愛知県名古屋市中村区名駅4丁目15-2
 第二中央市場総合食品センター
 第二マルナカビル1F
 アクセス/名古屋駅から5分

まるは WEBサイト
 Instagram

4月15日(水)、名古屋の台所を担う柳橋中央市場の一角に「鮮魚まるは」「まるは食堂 柳橋はなれ」がオープンしました!

鮮魚まるはでは、豊浜で獲れた魚介類の卸売り。柳橋はなれは、まるは食堂では新業態の立ち食いスタイルの寿司店として登場します。

柳橋はなれでは、豊浜直送の新鮮な魚介を使った刺身盛りや握り寿司、その日おススメの「サクッとつまめる1人前一品料理」など鮮度抜群のネタを味わえるメニューに加え、名物エビフライなどまるはおなじみの品々も揃っています!

開店は朝8時。朝食は、お好みで自由に選べる楽しさを。ランチは、お値打ちに海鮮丼や名物エビフライを。ディナーは、軽く一杯から、ボトルキープでゆっくりと過ごす時間まで。

どの時間帯でも「ちょうどよく心地いい」、そう感じていただけるはず。お手頃価格で新鮮な海鮮料理を気軽に楽しんでいただけるお店。ふらっと立ち寄ってみてはいかがでしょうか。お気に入り、きつと見つかります!

◆坂野社長の言葉

いつもありがとうございます。この度、おかげさまで、4月15日水曜日に名駅柳橋にて2店舗をオープンすることになりました。

「魚屋まるは」「まるは食堂 柳橋はなれ」

まるはは魚屋から始まり、75年。今回、50年ぶりに魚屋を復活させ、原点に立ち返る挑戦となります。また、はなれでは初めて、朝食営業にも挑戦し、朝・昼・夜と一日を通して楽しんでいただけるお店を目指します。

月曜日の夜は、私の日として、予約制にしました。柳橋という場所で、まるはらしさがどこまで通用するのか、新たな挑戦として取り組んでまいります。

これもひとえに、日頃より支えていただいている皆様のおかげと、心より感謝しております。

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。また月曜日夜はぜひご予約下さい。今後ともどうぞよろしく願っています。



ご報告

私事ですが、先日無事に第一子を出産いたしました! 母子ともに健康です。可愛すぎてつい見つめてしまい時間が過ぎる毎日です。私たちの所に元気に産まれてきてくれてありがとう。支えてくださった家族や温かく見守ってくださった皆様に感謝感謝です。これからの成長もあたたかく見守って頂けたら嬉しいです。今後とも親子共々、どうぞよろしく願っています!

女将 坂野加奈

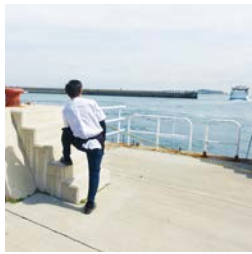
第1子、お誕生
おめでとうございます!



おススメは、「むすび亭食(900円)」。日替わりおにぎりがお楽しみいただけます。まるはらしい「車海老フライむす(350円)」もおススメ。車エビが2本乗っかっています。

まるは新業態「むすび亭」

1/13(火) 師崎港観光センター内にランドオープンした「むすび亭」。今までのまるはには無かった、おむすびを中心にメニュー展開するお店です。関店長にオープンのいきさつや今後の展望を取材しました。



むすび亭店長 関さん

Q むすび亭をオープンするいきさつは？

僕がこの地域にあつたらいいなと思ったのがおむすび屋さん。その話からオープンのカタチに進んだ感じですね。僕はもともと、まるは食堂のフロント担当だったんですけど、昔ちよつとだけ飲食店で働いたことがありまして。この地域は僕の地元で、「地域活性の為に動きたい」「地域のことを広めたい」というところからですね。

Q お客様の層は？

フェリーに乗る方だけでなく、こちらの施設で食事だけ来ら



関店長お手製 フワ旨卵焼き

Q 鯛ラーメン、美味しいですよ

この地域で、鯛に縁があつて。ここから伊勢神宮に鯛を奉



地域の皆さんに愛されるお店になりたいです。それから、地

Q 今後の展望は？

そうですね。僕、センスあるんですよ(笑)。「こうしたらいいんじゃないか」って、ピンときたことをカタチにしてみます。もともとラーメンの上に乗せていたカリカリに揚げたじゃこをおにぎりに乗せてみようとか、そこに梅肉をのせたらさっぱりするんじゃないかとか。いろいろやってみています。

Q 味良し、見た目良しの素敵なおにぎりは、関店長の考案？

そうですね。僕、センスあるんですよ(笑)。「こうしたらいいんじゃないか」って、ピンときたことをカタチにしてみます。もともとラーメンの上に乗せていたカリカリに揚げたじゃこをおにぎりに乗せてみようとか、そこに梅肉をのせたらさっぱりするんじゃないかとか。いろいろやってみています。

Q むすび亭のこだわりは？

米、塩、海苔など地元の食材を中心としたおむすびを提供するお店で、地域とお客様を結ぶお店づくりをしています。

Q オープンするまでに大変だったことは？

店舗のオープンについて今までやったことが無いので、全てが大変でした(笑)。一番大変だったことというと、メニュー作りかな。

今だけ! 超お得キャンペーン!

Instagram
フォロー&投稿で...
まるはっぴいな一品サービス! **無料!**

- Instagramをフォロー
- 店内や料理を撮影
- 「#まるは食堂」をつけて投稿!

かんたん 3ステップ!

投稿画面をスタッフに見せるだけ!

① Instagramをフォロー
② 店内や料理を撮影
③ 「#まるは食堂」をつけて投稿!

投稿画面をスタッフに見せるだけ!

● 他のサービスとは併用できません
● お1人様 1画面のご案内になります
● 予告なくサービスの終了、変更がございます
● 店舗によりサービスの内容は異なります

域を知ってもらえるお店。「この地域にはこういうものがあるんだ」と地元の特産品や銘菓を知ってもらって、広める為に飲食エリアの隣には売店が併設されています。売店の売れ筋は少し見えてきたのでイベントを企画したり、旬の食材を使った季節のおむすびを提供したり、お客さまに喜ばれることをいろいろ考えていきたいです。

まるはでは、各店舗で日々SNSでまるはのファンの方々に情報を提供しています。そんな中、このところ、インスタのフォロワー数をもっと増やしたいでUPさせているのが「いちごの丘」。それを仕掛けているのは鈴木店長です。「どうすればバズることが出来るのか」「フォロワー数を増やすことが出来るのか」、各店舗の

まるは SNSセミナー
#バズらせろ
—店舗の未来は投稿で決まる—

担当の皆さんは頭を抱えているかもしれません。フォロワーを瞬間増やす魔法のような方法は存在しません。バズるためには、バズる仕組みを知ることが近道です。

ということで、まるは広報委員会主催のSNSセミナー開催しました!

第1回講師には、いちごの丘鈴木店長、Instagramの基本や仕組み、フォロワーを増やすためのポイントなどをレクチャーしてもらいました。解説資料がとてもしっかりとまとめられていて、短い時間のセミナーでしたがポイントが自分の中に落とし込むことが出来、とてもためになりました!

これから定期的に開催予定。開催情報は随時お知らせしますので、各アカウント担当の方みんなで学んで、店舗の明るい未来を目指しましょう!

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
名古屋瑞穂区山崎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 株式会社クイット 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: 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

〒450-0002 名古屋市中村区
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 TONKATSU
とんかつ喜太郎
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
TEL 0565-41-6223
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 名古屋港区木場町8-158 TEL 052-691-8121



ほんだののほ **本多希波さん**
IONモール大高店

まるはグループ 店舗のスタッフを一人ずつ紹介!
まるはグループ 店舗めぐり
we are all members

特別号
●IONモール大高店のみなさんへ
「皆さんに本当に人として成長させてもらったので、感謝しかないです。本当にありがとうございました。」

今回は特別号です。3月末で卒業し、4月から社会人になるスタッフさんに、まるはでの思い出などを話してもらいました。今回お話ししてくれたのは、IONモール大高店でスタッフとして頑張ってくれた本多さんです。

Q 働くきっかけは?

求人サイトで見つけました。「美味しいまかない付き」というのに惹かれて親に相談したら、「まるはさんのまかないだったら絶対美味しい」と言ってくれて。それがポイント高く働くことに決めました。実際、まかないはすごく美味しくて幸せです。大高ION店は、ヒュッパ形式でその内容はスタッフさんが頑張っているいろいろ変えてくれるんです。ホールの人がお客さんの食べてる感じとかを見て、そういう意見をもちに料理長が試作して、内容を決めたりします。

Q IONモール大高店の雰囲気は?

スタッフさんたちの人柄が良いです。仕事の大変さとか色々あるけど、長く続けられた理由は雰囲気や人の良さ。他の友達からは、バイト先の人間関係が多かったの、本店の雰囲気とか

良くない話を聞いたりします。私はここが人生初のアルバイトでしたが、ホントに安心して働けます。みんな仕事の関係だけじゃなくて、プライベートのことも話すし、下の名前まで呼び合ってます。パートさんもみんなお母さんみたいに可愛がってくれます。温かい職場です。

Q 一番仕事で大変だった思い出は?

ホールの仕事は覚えることと多いなって感じて。今の時代、オーダーもタブレットできたり、提供もロボットがしたりとか無人でできると思うんですけど、まるははそういうのを全部、人の手とかお客さんとの会話でやっています。「まるはらしさ」を出すのがすごく難しかったです。仕事内容についてマニュアルは無いので、こちらが教えていく中で教えてもらう側の子も雰囲気とかを吸収して、みんな自分なりに考える感じがありました。

Q 1年間の成長を感じますか?

ただ、レジ締めとか作業系のマニュアルみたいなものは作りました。恵方巻なんかは、4年くらいやってるんですけど、お客様への言葉のかけ方ひとつで売り上げが変わるので、みんなにこういうふうにするんだよって、実践しながら色々伝えました。

Q 研修で本店内に行った時に感じたことなんですか?

オゾン店は温かいんですけど、本店って大家族みたいで雰囲気はすごく違って。そういう本店の雰囲気を名古屋のまるはでも活かしていかないとダメだと思って。お客様は本店のような店舗を見て「あのまるはだ!」って思って入店すると思うので、本店の方たちみたいな風になるの、とても難しいけど、あーいう接客をしたいなって思いました。

Q 研修で本店内に行った時に感じたことなんですか?

なので、本店研修はぜひ行った方が良いと思います。自分がバイトで結構教える立場のことが多かったの、本店の雰囲気とか

を知って、ちゃんと伝えていこうと思ったんです。教える時にその業務だけじゃなくて、「なぜ、それをやるのか」とか。「まるはらしさ」ってなかなか難しいですけど、今、バイトを探している学生さんたちに伝えたいコトはありますか?

Q リフレッシュ方法は?

最近、いろいろな所へ旅行してリフレッシュしています。昨年のクリスマスに東京へ行ったときに、お菓子で有名なロッテのホテル泊ったのですが、大きな冷凍庫にアイスがあって、宿泊期間中は食べ放題だったんですよ。夕方から夜にかけて7個くらい食べました(笑)

Q 何をしているときに楽しいですか?

名駅や栄で、一人でお酒を飲んだりします。1杯目はビールで2杯目からはサワーとか、大体カウスターで飲んでます。海鮮が好きなのでお刺身や焼き魚を酒の肴に。お店の人とか見ながらまつたり過ごしてます。食べたりお酒飲んだり、食を楽しんでいるのが幸せな時間です。

Q 好きなものはなんですか?

好きな食べ物は牡蠣で、焼き牡蠣やカキフライ。最初にまるはのカキフライを食べた時の衝撃は忘れられないです。

Q 趣味なんですか?

ドラムです。大学で軽音サークルに入っていました。ドラムは高校の時から始めました。もともと吹奏楽の打楽器担当で、太鼓を叩いたリズムをやってたのでそれを活かせるかなと思ってドラムを選びました。ドラムを叩くとスッキリします。

きます。まるはでホールの仕事をやったことで、「自分は人と話すのが好きだな」って気付きました。ただお料理を提供するのはなく、ただ商品を売るのではなく、その先にいる人とのコミュニケーションを大事にするという考えをまるはで学びました。

Q 好きなものはなんですか?

私、たべっこ動物のうさぎさんが好きです。白くて可愛くて、いつも笑顔なんです。笑顔は大事だなと思って、大好きなんです。

Q 研修で本店内に行った時に感じたことなんですか?

なので、本店研修はぜひ行った方が良いと思います。自分がバイトで結構教える立場のことが多かったの、本店の雰囲気とか



△接客中の本多さん
◀本多さん手書きのPOP
◀恵方巻 特設販売コーナーにて

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)

「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

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

「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

いかの姿焼き
えびせんべい

株式会社 **豊半**

愛知 豊浜港

ト

鮮魚 塩干

有限会社まると水産

全50区画 好評分譲中

ネオグラッドア武豊

武豊町東大高石曾根に誕生

※分譲地の情報はWEBでご確認ください。

ネオグラッドア武豊 検索

乾杯をもっとおいしく。

SAPPORO

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。

いちご狩り&スイーツ いちごの丘

いちごシーズンだけじゃない！夏もオーブン！

Summer Cafe
MARUHA RESORT
6月~11月
金土日祝営業

いちごがき氷 1,320円(税込)
桃たっぷり メロンたっぷり
クロワッサンでフルーツを挟みました
ミックスフルーツ
各種クワッサンサンド 700円(税込)

Cake Set 1,430円(税込)
お好きなケーキ・スイーツ2種とドリンクセット
「焼きスイーツ」は焼く、調理時間が増える場合があります。
タルト・ロールケーキはカットです。

その他メニューもご用意しています。
お気軽にご来店ください。

ブルーベリーかき氷	1,430円	いちごスムージー	880円
ミックスフルーツロール	1,680円	ガトーショコラ	430円
オレンジタルト	2,480円	いちごの丘アイス	350円

*料金は変更となる場合がございます。

このぼりロール

いちごたっぷり、笑顔のぼる。

長さ16cm
ぱくっとひと口
笑顔が泳ぎます！

2700円(税込)

3日間だけの特別な鯉のぼりロール
いちごたっぷり“食べる鯉のぼり”登場

販売期間 **5/3日~5/5日**

ご予約はネット・店頭・お電話で承っております。
TEL. 0569-83-1519

ネットでのご予約

MARUHA RESORT SUNSET BBQ TRIO LIVE

5/10 Sun.

～夕日を見ながら贅沢なBBQと優雅な野外生演奏ライブ～

母の日に海風を感じながら
最幸のひとときを過ごしませんか？

日没後は...
和紙アーティスト“坂口氏”による「和紙灯りアート」で会場ライトアップ!!

加藤 詩織 flute
大和 trumpet
鎌田 やよい piano

時間 17:30開場BBQ開始 | 18:00開演
料金 ¥7000 (BBQ+ワンドリンク+LIVE)
会場 まるはリゾート内海店

ご予約 & 問い合わせ
tel: 0569-64-0333

簡単WEB予約

MARUHA RESORT INFORMATION

マルハリゾート

MARUHA RESORT HP

いちごの丘 Instagram

まるはごんぎつねの湯

元気な店長さんと
美味しい定食

ごんぎつねの湯店 店長の廣瀬さん。
おススメの定食を紹介してくれました。
旬の素材を使ったお料理、ボリューム満点で大満足です。温泉のくつろぎコーナーでは、お得な商品も並んでいて、お客様に喜んでもらえることがたくさんありました。
是非一度、足を運んでみてください！

WEBサイトはこちら

卒業の皆さん お疲れさまでした

今年も、JR名古屋駅では卒業生を送り出す会が開催されました。卒業生の新しい門出をみんな乾杯。飲んで、笑って、泣いて(?)楽しいひとときを過ごしました。卒業おめでとう！まるはのバイトスタッフとして、頑張ってくれてありがとう！お別れは寂しいけれど...またお店に遊びに来てください。

新社会人、頑張ってください。

本店調理場担当 田中さんちのお花

朝夕はまだ冷える日もありますが、日中の光に春の訪れを感じるようになってきました。
我が家の庭にも花が咲き始めましたよ。金魚草、色が揃いました。カリンの花の色もイイです。

金魚草 カリン 牡丹

春は貝の季節

南知多では大あさり、平貝(タイラギ)、白ミル貝が名物で、刺身でよし、焼いてよし、最も美味しい旬の時期です。貝好きの方、是非旬の味覚をご堪能下さい。(リョウヘイ)

貝盛り

店舗前に広がる海の景色

旬の握り

「まるはごんぎつね」を広げてまいります。名駅にお越しの際はぜひお立ち寄りください。また、現在のうめの商いの原点をまとめた初の書籍『原点経営』を執筆しており、7月上旬の発行を予定しております。まるはの歩みと想いをお届けできれば幸いです。ありがとうございました。

社長の一言

「魚屋まるは」が誕生したのは昭和25年5月。創業者・相川うめと坂野正一が、6坪の魚屋から始めたのが原点です。売れない魚を名古屋まで運び、売れるまで行商し、残れば干物やフライにする。その積み重ねの中で「魚を食べたい」という声に応え、昭和32年に「まるは食堂」が誕生しました。そして、創業75年の節目に、名古屋・柳橋中央市場に『まるは食堂 柳橋はなれ』と「魚屋まるは」をオープンいたしました。多くのお客様にご来店いただき、スタッフ一同心より感謝申し上げます。110年の歴史を持つ柳橋中央市場は、地元を中心とした旬の魚が集まる名古屋の台所です。その地で再び魚屋を営むことは、原点回帰、不易流行への挑戦でもあります。マルナカ食品センター様とのご縁、魚屋仲間の皆様のご支援にも深く感謝しております。これからも「早い・安い・新鮮・ボリューム満点」味は一流、値段は三流の精神を大切に、原点経営をカタチにし、「まるはごんぎつね」を広げてまいります。名駅にお越しの際はぜひお立ち寄りください。また、現在のうめの商いの原点をまとめた初の書籍『原点経営』を執筆しており、7月上旬の発行を予定しております。まるはの歩みと想いをお届けできれば幸いです。ありがとうございました。

株式会社まるは 代表取締役 坂野 豊和