月刊 まるは新聞
TAKE FREE ご自由にお持ちください
9·10 September / October 2026 Vol.65

まるはグループ経営理念
まるはっぴー
第53期テーマ
一日一新
一日一勘考で未来のまるはっぴ～をカタチに!

2027年の幕開けは、笑顔はじける「まるはっぴーおせち」で!



CONTENTS

1面 2027年「まるはっぴーおせち」
大好評「スイーツおせち」
2面 冬の鍋＆旬のふぐ特集
超特大エビフライ登場!
JR名古屋駅店
新メンバー歓迎会!
3面 ハナノヒカリプロジェクト2026
第二回 日本酒の会 開催決定!
マルハリゾート 忘新年会
4面 マルハリゾート
・クリスマス マジックディナーショー開催
・至福のモンブランカフェ
いちごの丘
クリスマスケーキ予約
SNSインスタフォロー キャンペーン
回転まるは
田中さんちのお花
社長の一言

毎年完売御礼！まるはが仕上げる豪華おせち、今年もご予約開始。毎年楽しみにしてくださる皆様の温かい声に支えられ、おかげさまで7年目となりました。

豊浜港で水揚げされた新鮮な海の幸をはじめ、渡り蟹や伊勢海老、アワビなどの厳選食材を贅沢に使用。美味しさはもちろんのこと、ご家族皆様に、まるはっぴー。な笑顔とハッピーな時間をお届けできるよう仕上げました。

一年の始まりを、ぜひまるはのおせちとお迎えください。

冷凍配送・店頭受取のどちらも対応。数量に限りがございます。今年もみなさまのご予約をお待ちしております！

配送用のおせちには食材の味と品質を保つ特殊冷凍技術『プルトン』を採用し、出来立ての美味しさをお届けいたします。

商品ラインナップ・価格（2027年最新版）

八寸 1段重【限定50個】	18,000円（税込）
八寸 2段重【限定80個】	28,000円（税込）
八寸 3段重【限定60個】	39,000円（税込）

ご予約締め切り
配送受取（冷凍・送料無料）：2026年11月30日（月）まで
店舗受取（冷蔵）：2026年12月15日（火）まで

お渡し・お受取り日時
令和8年12月31日（木）16:00まで
※マルハリゾート内海店のみ最終受取は15:00までとなります

お申し込み方法
インターネット（QRコード）または各店舗窓口・FAXにて承ります。
受取可能店舗：本店、JR名古屋駅店、ラシック店、イオンモール大高店、三河安城店、りんくう店、ごんぎつねの湯、マルハリゾート内海店、旬彩 ふき島、中部国際空港店

30個限定 大好評「スイーツおせち」今年もお届け!

新年の食卓を華やかに彩る、いちごの丘厳選の「スイーツおせち」が今年も登場！　ふんわりケーキに新鮮ないちごをのせた「一の重」、マカロンやクッキーを詰めた「二の重」、朝摘み完熟いちごがぎっしり詰まった「三の重（三段重のみ）」と、まるはっぴーがギュっと詰まった特別な重箱です。

お正月のご家族の団らんにぴったり。おせちの後は「いちごの丘」のスイーツ重で笑顔に！

限定販売となりますので、お早めのご予約がおすすめです。

二段重（ケーキ・焼き菓子）……9,720円（税込）
三段重（ケーキ・焼き菓子・朝摘みフレッシュいちご）…11,880円（税込）

●ご予約締め切り：12月28日（月）まで（限定30個）
●お受け渡し日：12月31日（木）限定（店頭受取のみ）



冬の鍋コース特集

令和8年11月1日 ～ 令和9年2月28日（予定）

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。









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 5,500円コース（6,050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 6,500円コース（7,150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。

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。

JR名古屋駅店 新メンバー歓迎会!



10月19日（金）に名古屋駅の居酒屋にて、JR名古屋駅店の新しいアルバイトスタッフの歓迎会を行いました。たくさんの新メンバーが加わり、お互いの距離もグッと縮まって大盛り上がり。みんなですっかり打ち解けて大盛り上がりの楽しい夜になりました！

新しい仲間とともにチームワークを深め、これからも元気いっぱいにJR名古屋駅店を盛り上げていきます！

最後にお店の前でパチリと撮影した集合写真です♪

SUPER BIG!! 名物ジャンボの倍サイズ!? 『超特大エビフライ』登場！



まるはの名物がさらにパワーアップ！度肝を抜くビッグサイズ！なんと通常のジャンボエビフライの1・5倍の大きさを誇る、社長一押しの『超特大エビフライ』です。

社長自らが厨房に立ち、豪快に揚げる動画を配信したところ、大反響を呼び注目度が急上昇中。衣の中にぎっしり詰まったの海老の歯ごたえと旨みは、一度食べたら忘れられない迫力です。

お祝いごとや集まりの主役に、ぜひ驚きの巨大エビフライをご賞味ください！

◀動画はこちら

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
名古屋市瑞穂区州山町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　◉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
⇐HPはこちら
連絡先　〒450-0002 名古屋市中村区
名駅4丁目24番5号第2森ビル401
Mobile：090-6380-8272

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

笑顔と光があふれる夜！ 10月3日(土)
『ハナノヒカリプロジェクト』に ごんぎつねの湯が出店！



半田市の矢勝川沿いで開催された「ハナノヒカリプロジェクト」。満開のヒガンバナを照らす赤や青、緑の幻想的なライトアップや竹あかりの温かい灯火が広がる中、会場は多くの来場者で大賑わいとなりました！

まるは食堂「ごんぎつねの湯」が出店し、地元の高校生とタッグを組んでイベントをサポート。会場にはキッチンカーが並び、ステージでは地元のキッズダンスチームによるダンスパフォーマンスやナイトバブルなどが披露され子どもから大人まで笑顔があふれる楽しいひとときとなりました。

イベントのクライマックスには夜空へスカイランタンが放たれ、光の花とランタンが織りなす幻想的な景色に大きな歓声が上がりました。











まるはリゾート内海店にて 「第二回 日本酒の会」開催決定！



2026年12月12日(土)、まるはリゾート内海店ダイニングにて、地元の澤田酒蔵様・原田酒造様をお招きした「第二回 日本酒の会」を開催いたします。

開催日時：2026年12月12日(土)17：00～19：00(受付16：30)

●**場所**：まるはリゾート内海店ダイニング

●**コラボ酒蔵**：澤田酒蔵様、原田酒造様

●**内容**：地元日本酒(各3種・限定酒あり)×特別ビュッフェ(知多牛炙り握り寿司、ふぐ・地魚刺身、天ぷら等)のペアリング



酒蔵トーク、クイズ＆抽選会、オリジナル木枡プレゼント

送迎バスの運行、飾り樽ディスプレイ設置

●**目標動員**：40名(大人7，000円／ノンアル5，000円)







要予約

伊勢湾の絶景サンセットとともに！ まるはリゾートでちょっとリッチな忘新年会

夕日を眺めて乾杯！まるはリゾート忘新年会ご予約承り中。伊勢湾のサンセットと豪華料理が楽しめる「サンセットコース＆ビュッフェ」が登場！まるは名物のエビフライや知多牛ステーキ、ビュッフェに120分飲み放題がついた充実のコースを8，000円(税込)～ご用意しております。28人乗りマイクロバスでの無料送迎もございますので、各種ご宴会・お集まりにぜひご利用ください。



「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
❶公式サイトでの企業／商品ご紹介
❷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
❸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
❹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)

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

愛知 豊浜港
鮮魚 塩干
有限会社まると水産



マルハリゾート
MARUHA RESORT INFORMATION

マルハリゾートHP

いちごの丘Instagram

クリスマスマジックディナーショー開催

昨年大好評のマジシャンGOが、今年もまるはリゾートに登場！
美味しい料理と、目の前で繰り広げられる驚きのマジック。ご家族や大切な方と、特別なひとときを過ごしませんか？

【日時】12月20日(日)
18:00 マジックショー開演
17:00 お食事開始

【料金(税込)】
◆大人(高校生以上)10，000円
料理6品+お好きなドリンク(アルコール可)
◆中学生 8，000円
料理5品+お好きなドリンク
◆3歳以上～小学生 5，000円
料理ワンプレート+お好きなドリンク



ご予約…WEBから
お問い合わせ…TEL:0569-64-0333
皆さまのご予約をお待ちしております。

実りの秋を味わう、至福のモンブランパフェ

いちご狩り&スイーツ いちごの丘 MARUHA RESORT

涼風に秋の訪れを感じる季節。いちごの丘のカフェで、旬の栗を贅沢に使った秋限定モンブランパフェを堪能してきました。

贅沢に重ねられた栗の濃厚な味わい、サクサクのパイ生地、そして全体を包み込むマイルドなクリーム。一口ごとに広がる美味しい層に、香ばしいコーヒーがよく合います。

海を望むロケーションで過ごすひと時は、日常を忘れさせてくれる至福の時間。季節の美味しさが詰まったおすすめのメニューです。ぜひ足を運んでみてください！





「いちごの丘」クリスマスケーキ2026

ご予約受付中

いちごの丘のパティシエが手掛けるクリスマスケーキで、特別な夜をお祝いしませんか？ デコレーションケーキやタルト、ブッシュドノエルなど豊富なラインナップをご用意。

ネット・お電話・店頭にてご予約を承っております。









*写真は2025年のものです。ケーキのデザインは変更する場合があります。

ご予約・営業案内

予約方法 ― WEB(QRコード)、店頭、またはお電話
電話番号 ― 0569-83-1519
(受付時間11:00～16:00)
営業日 ― 11月まで金・土・日・祝日営業
(12月からは火曜定休)

まるは名古屋 SNSインスタフォローキャンペーン

インスタフォローで『まるはっぴー』な特典をプレゼント！

インスタグラムをフォローして、店舗限定特典を楽しもう！いつもご利用いただく皆様へ感謝を込めて、まるは名古屋公式インスタグラムフォロー特典をご用意いたしました。店頭でフォロー画面をご提示いただくだけで、店舗ごとのスペシャルなサービスをお楽しみいただけます。

最新の店舗情報や旬のメニューも随時配信中。この機会にぜひフォローしてください！

ラシック店　チカマチラウンジ店　JR名古屋駅店

本店調理場担当 田中さんちのお花

秋晴れの日差しを受け、プランターのトウガラシが鮮やかに実をつけました。丸い実や尖った実が赤や黄色、紫に色づき、わが家の玄関を賑やかに彩っています。


トウガラシ

回転まるは 今しか味わえない旬の美味しさ

「回転まるは」の自慢、新鮮な「旬の食材」。地魚などを贅沢に盛り込んだ特上握りはもちろん、出汁の旨みが染み渡るハマグリの酒蒸しや、抹茶塩で味わう頭付き車エビの天ぷらなど、お寿司以外の本格一品料理も大充実。

「今しか味わえない旬の美味しさ」を、ご家族やご友人とぜひご賞味ください。


ハマグリの酒蒸し


豪華握り盛り

季節を味わう握りと、旬の魚介の逸品メニューをご堪能ください。(リョウヘイ)




車エビ天


鮮度抜群のイワシ握り&刺身


あおりイカ刺身

社長の一言



株式会社まるは
代表取締役
坂野 豊和

「何でも勘考せなあかん！」この言葉は、創業者相川うめがいつも口にしていた言葉です。

私の著書『原点経営』でも紹介しましたが、まるは流では、今すぐ知恵を絞ってできることを「勘考」、時間や費用をかけて良くすることを「改善」、仕組みを大きく変えることを「改革」と考えています。

今年も残すところあと2か月。まるはでは、年末年始に向けて「まるはっぴ～おせち」の準備を進めています。いくらをはじめ食材価格が高騰する中、どうすればお客様に喜んでいただけるか。仕入れや献立、盛り付けなど、日々勘考を重ねています。

ふぐコースもおせち料理も、うめの時代にはなかった商品です。お客様の声や時代の変化に応え、新たな挑戦から生まれた「改革」であり、今も勘考と改善を重ねています。

来年二〇二七年は「丁未(ひのとひつじ)」、ひつじ年。羊は群れで助け合うことから、協調や結びつきを連想させます。私たちも53期のテーマ「一日一新」のもと、一人ひとりが勘考し、一致団結して、まるはっぴ～をカタチにしてまいります。

一年の感謝を込めたおせち料理とともに、皆様が笑顔で新年を迎えられることを願っています。ありがとうございました。

次号「まるは新聞」は12月ごろ発行予定です。お楽しみに！―― 制作・編集　まるは企画広報委員会・株式会社feelings