

かきうな坂

第10号

札幌回転寿司
9年ぶりOPEN

"大同生命ビル
miredo店"

社内イベントも
開催中!

"手づくり感満載
のイベント!!"

創業からの歴史

"はなまる今昔物語"

福
徳

miredo店研修メモリー



こっち向いて！
ちよつとカメラ目線
もいいですか？

初めて作るのは
手づくりの浅漬け！
包丁気を付けてね～



大同生命札幌ビルmiredo店



～miredo店らしさを求めて～

いけいけ頑張れ！
ちなみに今後の目標は
打倒、ステラプレイス店！?



今、あの頃思い描いた店舗に近づいているでしょうか？

悩んでも、ぶつかっても、仲間と一緒に立ち向かって、お客様に喜んでもらう。そんなお店がいい。

まだまみれど店らしさ、出せますよね！

の思いと今

m i r e d o 店



初めての仕込み、緊張の連続。
なるほど、いかば“いかにも”で
食べやすく両面切れ込みを入れるのね…！
(※いかにも：いかに切れ込みを入れる道具)

これはこんな名前で
これはこういう時に使って…！
教えるほうにも
ついつい熱が入ります！



札幌の回転寿司では、手稻前
田店から約9年ぶりのオープン予
定は4月でしたが、2ヶ月後
に延期。そんな状況に負け
ず、自分たちの力でより良い
お店にしていくと、お店で
のロールプレイングを行った
り、従業員全員で他店舗の研
修へ出向いたり、会社の考
え方と一緒に話し合ったり、一
人ひとりのできることをコツ
コツ行ってきました。

そして、ついに「6月18
日」待望のオープン！初日の
朝礼では、皆で輪になつてハ
イヨーポン！(当社独自の掛け
声)をしましたね。特にリード
ダーや荒井さんは、やつと
オープンできたのが本当に嬉
しかった…と思わず涙ぐ
んでいました。つられ泣きを
するパートさんもいるくら
い、準備には長い時間をかけ
てきたんです。

今では少しずつお客様も増
えてきて、並んでいただける
ようになりました。ありがた
い限りです。まだまだ至らな
いところが多い私たちです
が、「札幌地下歩行空間とい
えばmiredo店」と言われ
るよう、日々奮闘中！

札幌の回転寿司では、手稻前
田店から約9年ぶりのオープン予
定は4月でしたが、2ヶ月後
に延期。そんな状況に負け
ず、自分たちの力でより良い
お店にしていくと、お店で
のロールプレイングを行った
り、従業員全員で他店舗の研
修へ出向いたり、会社の考
え方と一緒に話し合ったり、一
人ひとりのできることをコツ
コツ行ってきました。

そして、ついに「6月18
日」待望のオープン！初日の
朝礼では、皆で輪になつてハ
イヨーポン！(当社独自の掛け
声)をしましたね。特にリード
ダーや荒井さんは、やつと
オープンできたのが本当に嬉
しかった…と思わず涙ぐ
んでいました。つられ泣きを
するパートさんもいるくら
い、準備には長い時間をかけ
てきたんです。

今では少しずつお客様も増
えてきて、並んでいただける
ようになりました。ありがた
い限りです。まだまだ至らな
いところが多い私たちです
が、「札幌地下歩行空間とい
えばmiredo店」と言われ
るよう、日々奮闘中！

荒波乗り越えmiredo店誕生！



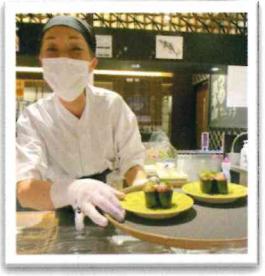
入口すぐのレジ前には年代物の精米機があって、
24時間以内に精米したお米のみを使っています◎
そして、酢飯を作るときは機械に頼らず、“手切り”！
両手で抱えて余るほどの桶としゃもじで力いっぱい混ぜ込みます！

シャリ部



なんと、巻物・軍艦はレーンの中で作っているんです！
目の前で作っているところってなかなかないですよね◎
見られる仕事って緊張するけど、お客様の「おいしい！」が見えて嬉しくなります。
初めは驚きの連続でしたが、今ではレーン内に欠かせない存在です！

巻軍



突然ですが皆さん、おいしいってどこで感じると思いますか？

やっぱり舌で味わう味覚？それとも視覚？嗅覚？花まる流の答えは…“五感全て”なんです。
食べる前から、「魚をあんな風にさばいているんだな～面白い！」や「わ！ご飯を混ぜていると酢の匂いがするなあ！」、「こんなに近い距離で汁物を作っているんだな…いい匂い」とたくさんおいしいを感じてもらえる店づくりにこだわっています。



ここだけの “おいしい仕掛け” に迫ってみた！



miredo店最大の特徴は“全てオープンキッチン”であること。
ネタ部もシャリ部もホールも余すことなく魅せます。また、巻軍がレーンの中にあるのもここだけ。
まるで、ちょっとした工場見学のようです！



この魚ってなんですか？そう声をかけられることもあるネタ部。
実は仕切りガラスがないため、魚を捌くところがまるっと見えます◎
ついいつ見入ってしまう魅力がある…

これからおすすめ商品の声をかけて、レーン内と連携も取ります！

ネタ部



キンキンに冷えたビールを注ぐ、花ドルチェを盛り付ける、アツアツの汁物や
揚げ物…今か今かと待ちわびたその商品、私たちが届けますよ！

お客様を一番近くで見ている私たち。何かあればすぐにお伺いします！任せてください。
※花ドルチエとは…花まるで一から手作りしたデザート。とってもおいしいんです！

ホール



花まるニュース

—2020年SNSはじめました—

常連さんのイチオシ！

季節の汁物もたっぷり紹介しています

根室花まる【公式】 @han... · 2021/01/20

「冬の定番」たら頭の三平汁

今旬の寒鱈
その鱈頭で作る三平汁は冬の定番！

一早塩で身を〆、旨味を凝縮。
そこから出る塩分と出汁だけで味付け！

アラ部分ですが食べられる所が多く、身ほぐ
れもいいので食べやすい！
そして何と言っても目玉部分は格別！
ぜひお口です。



毎日の配信に欠かせないのは
「うちの仕入れ担当への取材」byツイッター担当

根室花まる【公式】 @han... · 2020/12/18 ...
「二階建て」//厚岸産 真いわし◎

厚岸産の鮮度の良いイワシ
二階建てでのこの期間中は
2貫で丸々1匹分のっています！

身が柔らかく、脂ものっている為
口の中でとろけるような食感です！

#根室花まる #二階建て #真鯛 #厚岸産

勿論テイクアウトでもご注文頂けます
sushi-hanamaru.com/takeout/



真剣な姿も楽しそうな姿も面白い姿も…

余すことなく載せていく！
っていうのがイイんですよね～



【採用】株式会社はなまる 2020/09/16

野球部す
野球一筋です
花まるに出会ったのは合同説明会でした
飾り気のない雰囲気が好きになりました

花まる公式Twitter

根室花まるの公式Twitter
旬のものやオススメをリアルタイムに
発信しています



意外にも人気の記事は商品部の道東出張編！
普段どんな仕事をしているのか…
裏側が見えるのがイイ！



はなまるってこんなこともしているんだ！

と意外に思う投稿がたくさん
愉快な仲間がいるんですよ～



花まる採用Twitter

8月～9月には新店オープンが

どんどん3店舗！

オアフ店もたくさんのお客様が来てくれました◎
ハプニングもあったようですが…
それは別ページでご紹介。

Facebook

社内広報でFacebookを始めました

従業員の皆によりはなまるを知ってもらいたくて…



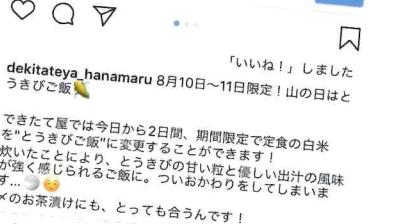
【オープンしました、丸の内オアフ店】



Facebook

社内広報でFacebookを始めました
従業員の皆によりはなまるを知ってもらいたくて…

dekitateya_hanamaru できたて屋



新業態“できたて屋”は一夜干しと海鮮丼の店

美味しさもこだわりも余すことなく伝えます

ファクトリー・時計台・四谷へ日々突撃取材中！



うーん、どの角度が映えると思う？

アルバイトさんと相談して、撮影を助けてもらうことも
多々あります(笑)



新業態“できたて屋”は一夜干しと海鮮丼の店

美味しさもこだわりも余すことなく伝えます

ファクトリー・時計台・四谷へ日々突撃取材中！

Instagram

4月1日に入つてき

てくれた新入社員のみなさん。昨年はすぐに入社式を行うことがで

やく開催出来ました。

普段は大きな会場を借りていますが、今日は

「目指せ！親しみ手作り入社式」を合言葉に

本部の皆で手作りしました。当日集合したみ

んなは緊張の面持ち。

上手く決意表明を言え

るかといえ、入社して3か月の思いも込めて、堂々と発表していく

店長が集まって、お祝いのメッセージや激励の言葉も。これからへの期待が詰まっています！

歓迎会はまるで夏祭り！

みんなで魚を焼いたりたこやきをつくったり
緊張もほどけていきますよね



待望の入社式！良かった！



おかげさまで花まるは7月29日に、創業36周年を迎えることができました。もちろん色々ありがとうございましたが、お客様からの叱咤激励をたくさんいただき、従業員同士力を合わせてここまで店をやってきました。とはいって、昨年は本当にいろいろありましたね。我々飲食業にとっても大変な年でした。毎年従業員が一同に会す「元気大会」もさすがに断念。その代りと言つてはなんですが、オンラインの全社朝礼を行いました。

創業記念！初めての全社朝礼



みんなへ旬のプレゼント

花まるならではのか、定期的に会社からいろいろなプレゼントをいただいています。最近では、社長からのお年賀で、できたて屋の一夜干し銀鮭、が旨味が詰まった、干し。出汁醤油をたっぷりかけて食べると、うん美味しい。◎夏にはバイヤー厳選、甘いあまいとうきびをいただきました。とうきびは個人だけでなく、店舗にもどんどんプレゼント。皆で食べる方が美味しいくなるのはなんでしょう？5月には寿司のプレゼントがありました。これはもう「コロナ禍に負けず頑張ろう」という思いに他なりません。Facebookには社長からのメッセージ動画もアップされています。飲食業らしく美味しい、を働く皆さんにプレゼントするのも花まるという繋がりをちょっとでも感じてほしいからなんですね。



はなまる今昔物語



1994年7月～2020年6月



2020年6月

回転寿司
根室花まる
大同生命札幌ビル
miredo店
OPEN

たくさんのお客様から
叱咤激励を
いただきました。
それを糧に目指せ10周年！



2019年5月

てきたれ

時計台店

OPEN

お店一つひとつに
いろんな思い出が
詰まっています。



2009年6月

町のすし家
四季花まる

すすきの店

OPEN

2010年10月

回転寿司
根室花まる

西野店

OPEN

祝開業！

店は私たちとお客様
みんなのもの。
どうかたくさんの人々に
喜んでもらえますように
～創業のこころ～



1994年7月

回転寿司
根室花まる

根室店

OPEN

START

1983年10月
～1997年8月

(有)ル・mond
時代

実は…寿司屋の前は
スナック店でした！



2018年3月

寿司**四季花まる**
SUSHI SHIKI HANAMARU

シンガポール店

OPEN
→CLOSED



2008年1月

回転寿司
根室花まる

中標津店

OPEN



2017年10月

回転寿司
根室花まる

キラリス函館店

OPEN

2017年7月

てきたれ

サッポロ
ファクトリー店

OPEN

培ってきた魚の技術を
ここでお披露目◎

目の前調理にこだわったお店！



2007年3月

町のすし家
四季花まる

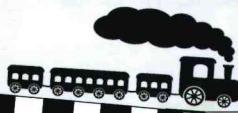
時計台店

OPEN



創業から36年の歩み

根室花まる36年の歩み



うさぎのように早くはないですが
かめのよう一歩ずつ
確かに進んできました…

2011年6月

回転寿司
根室花まる
新千歳空港店

OPEN
→CLOSED

根室から
駆けつけてくれた
お客様もいました。



札幌1号店！

2000年10月

回転寿司
根室花まる
南25条店

OPEN



2003年3月

回転寿司
根室花まる
ステラプレイス店

OPEN



2005年8月

回転寿司
根室花まる
南郷店

OPEN

南郷店は11/20に
リニューアル
しました！



2017年3月

町のやし家
四季花まる
北口店

OPEN

お寿司を気軽に
食べたい…
そんなときは立食いへ！

うさぎのように早くはないですが
かめのよう一歩ずつ
確かに進んできました…

2020年8月

てきたて寿司
コモレ四谷店

OPEN

業態進出は東京初！



2020年8月

主食の寿司
根室花まる
丸の内オアゾ店

OPEN



2013年3月

回転寿司
根室花まる
KITTE丸の内店

OPEN

東京1号店！

2020年9月

主食の寿司
根室花まる
神宮前 COMICHI店

OPEN



2016年3月

回転寿司
根室花まる
主食の寿司
根室花まる
銀座店

OPEN



まだま
これから
進むぞ～！

3店舗

2021年

東京 & 横浜
オープン予定！

2020新店！

立食い寿司 9/4～OPEN!
神宮前COMICHI店



ちょっとおすまししていますが…
竹下通りに負けない元気あり〼！



じゃーーん！
神宮前店腕利きの
黒板師が描きました！

新卒12年目！
いつも愉快な桂さん。周りには
笑顔があふれてます♪



～オープン秘話：神宮前店の旅立ちについて～

「たくさんの“新しい試み”に挑戦し、お客様に花まるのお寿司を楽しんでいただける店へ！」という思いをもってオープンした神宮前COMICHI店。その新しい試みを…リーダーからお伝えしましょう！

「新しい試みの一つ目は、自店で【精米】することにしました。お客様の席から見えるほど大きな精米機を店内に置いて、仕入れた玄米をここで白米にするんです！魚に次いで米の鮮度にまで、ついに手を出したか…というほどごだわりが強いんですよ。精米機の名前は“ホーデン君”。ぜひ覚えてくださいね。もう一つは、これも花まるの特徴なのですが、【黒板】ですね。ん？なにも新しくないじゃないか。全店にあるぞって？それがまた、違うんですよ…現在花まるの黒板は1店舗に多くても8枚以下。しかし！うちの黒板は、な・な・なんと“14枚”もあるんです。途中でネタが尽きそうですが、大丈夫。うちには腕利きの黒板師がいるんです。きっと皆さんに楽しんでいただけると思います。その他にも、テラスだったり、店の入り口だったり、愉快な仲間だったり…たくさんの面白みがありますが、それは、お店に来てからのお楽しみってことで。皆様のお越しを心よりお待ちしております！ちなみに、COMICHI店のInstagramは頼りになる

アルバイトさんを中心に更新中！ぜひ見てね！」（桂）

お店紹介

Instagram
もやってるよ！



#hanamarucomich
#hanamarucomich
#hanamarucomich

2020年、9月4日は「神宮前COMICHI店」のオープン日でした。外の天気はあっぱれ快晴！原宿駅から徒歩7分の立地は、喧騒から離れ、少し静かな印象を受けます。

待って！

そこで目立つのが『JINGUMAE COMICHI』♪その小径にはしごができる食の商業施設なんですが、一歩足を踏み入れると和食やフレンチ、中華だけではなく、日本茶スタンドやクラフトビールが楽しめるお店があるなど、多ジャンルの食が楽しめるお店がズラリ。その一角に、立ち寿司根室花まるは堂々とした佇まい

で、お客様のことをお迎えします。先日ちらっと店内の様子を見たときは、若いカップルの方、ランニングの途中で寄ってくれる方、寿司だけではなくお酒も一緒に味わいたい方々でなかなかにぎわっていました！店内であふれる笑顔に思わず嬉しくなった瞬間です。

また、情報発信にも力を注ぐ神宮前店。実は「立ち食い寿司根室花まる」が、写真や内容の工夫をしながら更新してくれています。魅せ方がとつても上手なんですよ！要チェックです。そして最後にお伝えしたいのが、お隣のラーメン屋さんとつても仲良しであるということ笑。昼ご飯にはお互いの店を行ったり、はなまるのイベント「元気大会」の踊つてみた動画でも共演。同じビルで働く仲間とのミュニケーションも楽しきの一つです

JINGUMAE COMICHI。美味しい・嬉しい出会いがあふれるひ一度足を運んでみてください！

原宿のNew元気印！

2020新店！

立食い寿司 丸の内オアゾ店 8/28~OPEN!



少し照れ気味なオアゾ店一同(笑)
へへっ、オープン嬉しいなあ！

軍艦を作る高橋さん！
はなまる歴は12年目。
無駄な動きがない、洗練
された手さばきでした…！

新メニュー！



あなたの心にオアゾ店！



旧メニュー

オアゾ店の大きな特徴は“テイクアウト”が多いこと。立食い寿司では1人前のセットを提供しています。地元根室から名前をもらった「くなしり・はぼまい・しこたん・えとろふ」の4種類。名前も内容も2月から新しくなりました。お昼ご飯はちょっとリッチにお寿司にしよう！と会社の同僚と来てくれる方。晩御飯に買って帰ろうかな、というお一人様。会議で食べるため30人前を注文します、なんてこともあったりするんです…驚き！

どんな時でも誰かの心に“立食い寿司 根室花まる 丸の内オアゾ店”的お寿司があるのは嬉しいことですね♪

立食い寿司で、いつでもちょこっと『よりみち寿司』昼も夜も気軽に食べてもらえる、お客様に寄り添う寿司屋を目指します！

頑張れ！小掠さん！

銀座からオアゾ店の運営リーダーへ。
小掠さんといえば、花まるではほぼ全員が
知っているほど、有名人。お寿司を握っている姿はかっこいいんだけど、なぜか面白い。

そんな彼から目が離せません！
最近の休みはYouTubeにはまっているとの
情報が入りました(笑)



つぶを仕込んでいる、中
村さん。商品が映える黒
いまな板！
これもオアゾ店ならではの
魅力です。

カメのように コツコツと…



オープンしてから約半年を迎える
オアゾ店ですが、最近は営業の傍ら、
会社の考え方を改めて学んでいます。
はなまるとして大切にしていきたいこと、
チームワークについてを磨きたいことを自
分で考えて、みんなと共有して、一歩ず
つ前に進んでます◎

まだ成長中のオアゾ店。
ぜひ、今後に期待！



立食い寿司の業態では東京で2店舗目となる「丸の内オアゾ店」 東京駅から徒歩1分という好立地へ、満を持して8月28日にオープンしました！当日は、午前11時からの開店でランチタイムと重なったこともあり、初日から並んで待ってくれているお客様もいらっしゃいました。おかげさまで、目標としていた売り上げを大きく超えることができました。すごいぞ、オアゾ店！運営リーダーの小掠さんは、オアゾ店に期待をしてくれているのだと、いう嬉しい思いとありがたい気持ちが沸き上がってきた、とのちに語っています。

しかし、実はその中に想定外のハプニングも多々ありました。一番は仕込みが追い付かなくてお寿司をお待たせしてしまったこと。せっかく楽しみに来てくれたお客様に申し訳なくて。営業終了後に皆で反省会をしたもので、そんな日々の出来事をひとつずつ振り返り、ネタケースどうする？これの配置どうする？ここ誰担当にする？とみんなで少しずつ改善していくました。かつぱ橋まで必要な用具を買いました。かつぱ橋から早いもので半年以上が経行った日から早いもので半年以上が経ります。

一つづつ向き合うこと数ヶ月間。今では「おいしい」や「ありがとう」の声もたくさんいただきました。まだまだ至らないところもありますが…。やっぱり、来てくれるお客様のおいしさを見れるのが一番嬉しい私たち。今日もその思いに向かって一直線に進み続けます。

立食い寿司で、いつでもちょこっと『よりみち寿司』昼も夜も気軽に食べてもらえる、お客様に寄り添う寿司屋を目指します！

オアゾ店、山あり谷あり！？

2020新店！

できたて屋 8/7～OPEN! コモレ四谷店

どきどきの東京初出店！
これからみんなで頑張るぞ～！

実際の干物を見ながら選べる！
どれにしようかな…？

魚を焼く藤本さん。
どのタイミングで
返そうか…



情熱が底知れぬ
熱い男原田さん！



～お店のこだわり見てってください！～

四谷店のこだわりは何といっても焼き台にあります！札幌の既存2店舗にはまだない“溶岩石”という焼きものに最適な石を使っているんです。焼くときに石…？それって本当に焼けるの？そんな疑問も大丈夫。溶岩石は高い遠赤外線と保温効果に優れているので、実は炭よりも魚がよりジューシーに焼きあがります♪四谷店では溶岩石と炭をあわせているので、みずみずしいのに香ばしい◎そんな特徴があるんですよ。思わず「ん～！」と唸ってしまう、さらにバージョンアップしたおいしさを感じいただけます！さらに、干物も通常より時間をかけてじっくり干し機で乾燥させます。種類によって異なりますが、当店自慢の“根室のさんま”は何と6時間もかけているとのこと。旨みを凝縮させるひと手間がここに集まっています。そして、そのおいしさを実際に見てもらひながらメニューを選ぶことができるでの、選ぶのに迷っちゃう！四谷店でぜひ、あなただけのおいしいを見つけてみませんか？

回転寿司よりも、ゆっくりと食事が進むできたて屋。そしてお店がコンパクトな分、距離もぐっと近くなるので、お客様との会話も増えます。これってどんな魚？味は？どう食べたらおいしい？など、お店に来ると気になることはたくさん出てきますよね。そんな時自信を持って疑問にお答えするべく、私たちはお店の商品を食べて勉強したり、店づくりや考え方も全員で共有しています。ですので、皆さんのがお店で気になったことは、商品から店づくり、はたまた人に

ついてまで…なんでも聞いてくださいね！

店内を見れば・話せば
距離が縮まる！



熱気がすごい！

「東京初出店ということで、一番東京のお客様にできたて屋の商品を食べてもらいたい！堪能してもらいたいですね。業態自体もまだ3年と新しいので、手探りなことも多いです。が、その分お客様が何を求めているのか、どうしたら楽しんでもらえるのかを考えながら工夫ができるのは面白いです。今は、創業のころできただて屋の想いを背負いながら、来てくれる方に感謝の気持ちを持つて、運営したいと思います。そして、東京のど真ん中でもご近所に愛される店を目指して、できたて屋コモレ四谷店を行列のできる店にしていきたいと思います。東京中から焼き魚を食べに来ます。東京中から焼魚を食べに来ます。ビルや住宅街に囲まれた四谷店は、会社員の方だけではなく、近所に暮らす家族連れのお客様も多く来店されます。入口すぐには干物などの商品が置いたつしやるんです。思わずおいしく感じる声が漏れる…これができたて屋の醍醐味、オープンキッチンです。期待してくれるお客様は驚かれる方も多いです。あつたり、海鮮丼をつくる・魚を焼く姿が見える場所があることから、初めてのお客様は驚かれる方も多いです。入口すぐには干物などの商品が置いたつしやるんです。思わずおいしく感じる声が漏れる…これができたて屋の醍醐味、オープンキッチンです。期待してくれるお客様によりおいしく感じる声が漏れる…これができたて屋の醍醐味、オープンキッチンです。期待してくれるお客様は驚かれる方も多いです。あつたり、海鮮丼をつくる・魚を焼く姿が見える場所があることから、初めてのお客様は驚かれる方も多いです。」

8月7日にオープンした「できたて屋「コモレ四谷店」」東京では業態初出店ということで、その期待と緊張はとても大きいものでした。運営リーダーの原田さんは皆、でーからお店を作り上げていく気持ちはどこにも負けない！と強い意気込みを語ってくれました。



店に込めた熱い想い！





かわら版小話

皆さん、手に取っていただきありがとうございます！
ようこそ「かわら版第10号」へ。

実は、取材を始めたのは夏ごろからだったのですが、随分と私の中で温めすぎて…季節も変わり春の発行となってしまいました。読んでいて違和感があつたらすみません…大目に見ていただけると幸いです。

今回のかわら版は、“2020年の成長とはなまるの歴史”というコンセプトで作成しています。
期待と不安を背負いながらも、札幌と東京で新たに産声を上げた各店舗にスポットライトを当てました。深堀すればするほどいろんな話が出てきて…改めて、はなまるには愉快な仲間たちが多いんだなど笑ってしまいました(笑)
そんなところも伝われば嬉しいです。

さて、昨年はこれまでの生活がガラリと一変しました。外出が難しくなり、外食をしたい、好きなところへ行きたいという思いに反して、制限が多くなる状況が続きました。また、緊急事態宣言や飲食店の休業・営業時間短縮など、働き方にも大きい波が起きましたね。

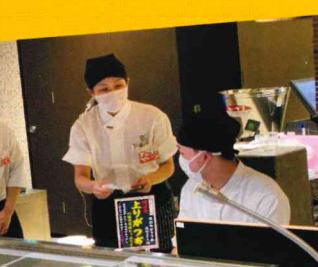
「今こそ、飲食店の出番！」と思いを掲げた私たち。こんな状況だからこそ、お客様に喜んでほしい。全店をあげた“復港応援フェア”という厚切り・增量・二階建て祭を夏頃から開催。実は、お客様の満足感を高めたい気持ちや漁師さんの手助けができる…という想いから始まりました。今ではこれを求めて来てくれるお客様も随分と多くなりました。ご来店、本当にありがとうございます！

「一緒に頑張ろう」と社長がよく言葉に出していたことを覚えています。生活が厳しく、会社も初めての出来事にぶつかる中で、それでも皆で立ち向かうというチームワークがはなまるにありました。今年もこのチームワークを活かして、当店を選んでくれるお客様にしっかりと向き合い、喜んでもらえるように、頑張ります。

そして、2021年。さらなる飛躍を目指して…新店を3店舗オープンする予定です。東京近郊へ新たに顔を出しますので、ぜひお越しくださいませ。既存のお店でも、新しいお店でも、皆さんとお会いできることを楽しみにしています！

お腹だけを満たすのではなく、“心”もはなまるで満たしてほしい。そんな思いを込めて、日々頑張りますので…これからもどうぞよろしくお願いします！

第10号制作担当：湯浅



中
三

今、東京がアツイ!
“新店3店舗オープン”

SNSでもっと花まるを知る!

春
夏
秋

創業からの歴史
“はなまる今昔物語”

かわら版 第10号