

報道関係者様各位

2022年7月19日
うなぎのマルシン
運営：マルシン鮮魚株式会社

高齢化の波を“どんぶり”こと乗り越えファン待望の OPEN！

～ 国産炭火手焼きうなぎを気軽に楽しめる「どんぶりや」～

創業60有余年、「うなぎの白焼き・蒲焼き」で長年地元（愛知県豊川市）の皆さまからご愛顧頂いております「うなぎのマルシン」は、来たる7月20日（金）店舗の一角を改装し【食事処 どんぶりや】を新規開店致します。テイクアウトのうなぎの蒲焼やお惣菜コーナーの奥に新設のカウンター席10席でお食事頂けます。

営業時間は11時～18時（ラストオーダー17時半）、水曜定休となります（※ほか、土用丑の日など、うなぎのテイクアウト販売繁忙期は販売部門のみ営業し、飲食コーナーは休業することがございます）。



運営の工夫で「美味しいうなぎをお値打ちに」ご提供

「当店人気のうなぎや海鮮、惣菜を“もっと気軽に・お値打ちに”召し上がっていただきたい」という思いを実現するために、「レジでの注文時先会計方式・お水のセルフサービス」などお客様にご協力頂く形で営業させていただきます。もちろん、お値打ちだからといって、味と品質に妥協は致しません。

店内でさばいて焼き上げる国産炭火手焼きうなぎを使用した「うなぎまぶし丼」や鮮魚部門の大将が腕をふるう新鮮な魚介をのせた「おまかせ海鮮丼（数量限定）」、総菜部門で人気のどて煮や角煮を使用したどんぶりなど、いずれも当店で普段ご提供している人気食材を使った食べ応えのある“どんぶりもの”を中心にご提供致します。提供メニューの価格帯は税込880円～3993円、いずれも汁ものと漬物が付きます。



【写真は、うなぎまぶし丼と海鮮丼】
なお、OPEN記念企画として、当店公式LINEにお友だち登録頂いているお客様には、クーポンを進呈。期間中（2023.7/20-8/20）、どんぶりやでのご注文時に、お惣菜小皿一品をサービスでお付けいたします。また、新聞をご覧になった皆様にも、ご注文時に「新聞で見たよ」とお申出いただければ同様のサービスをご提供致します。



コロナの波、高齢化の波を“どんぶりこ”と乗り越える！

当店は、鮮魚・仕出し・惣菜のお店と、和食処「花になあれ」を営んでおります。また、給食用食材の加工卸売りでも市内の企業・団体様から多数ご用命頂いています。コロナ禍では、ご宴会や仕出し弁当のご注文がほぼ無くなり給食用食材のご注文も減少する、という大きな波にも飲まれましたが、応援して下さる地元のお客様に救われ何とか営業を続けてきました。

ところが、次に襲ったのは“高齢化の波”。当店のスタッフは70代以上のベテランスタッフが大半で、ランチ営業あたり、健康上の不安を抱えた高齢スタッフをカバーできる技術のある人員の確保が困難となりました。そこで昨年（2022年）9月より、やむなく和食処「花になあれ」店舗2階での宴会予約限定営業とし、1階で提供してきた大好評のランチ営業は一時休業と致しました。その後1階には、今年2月から大将のいところが運営する「発酵ランチ BanBoo」が入店し好評営業中ですが、いまだに「花になあれ」で提供していた和食を求めてご来店されるお客様も少なくありません。

「飲食店はいつ再開するの？」という電話問い合わせも絶えず寄せられています。

家族一丸となって・できる方法でファンの声に応えたい

このような状況の中、ご愛顧頂いてきたお客様の声にお応えしたい一心で、半年間、飲食提供再開の途を探ってきました。先代から勤続しいまや家族同様のベテランスタッフはもちろん、大将と女将さんの元気な5人の子どもたち（小学生・高校生・社会人）のアイデアや意見も活かして新店舗を企画しました。



[写真：左から女将さん・三女・大将]

「人手が足りないなら、効率よく運営できる方法を！お客様にも協力してもらおう！」と、レジで先に注文とお支払を済まして頂く先会計システムやセルフサービスを導入。

「技術と趣向を凝らせる料理人が不足しているなら、鮮魚・惣菜担当が対応できて当店自慢の食材を活かせる“どんぶりもの”はどうか」と、どんぶりもの中心のメニューに。

当店社員として働く長女は欠かせぬ戦力。調理士を目指す次男や高校生の次女は、学業の合間に当店でアルバイト。就職して地元を離れた長男もSNSの活用やメニューの工夫などを遠隔でアドバイス。元気な三女はムードメーカー。店内を明るくしてくれます。

今回オープンする“食事処 どんぶりや”では、スタッフと家族が一丸となって「地域で愛されてきたマルシンの味」を新しい形でお届けしてまいりますので、ご愛顧のほど宜しくお願い致します。

以上

※次ページに参考情報掲載

<参考情報>

■ うなぎのマルシン について



当店では普段「持ち帰り」でうなぎの白焼き・蒲焼きをお求め頂いております。国産炭火手焼きのうなぎが、グラム(g)売りで、お値打ちに購入できる点も喜ばれております。また例年、土用丑の日には、店の前の道が「マルシン渋滞」を起こしてしまうぐらい、多くの皆様に長年ご愛顧頂いております。中には、「子どもの頃からマルシンのう

なぎで育ったから、他所のは食べられなくて…」と、遠方に引っ越されてもお電話やオンラインショップ（<https://unagimarusin.theshop.jp/>）でお求め頂く方も少なくありません。

■ 新規開店の「食事処 どんぶりや」のおしながき

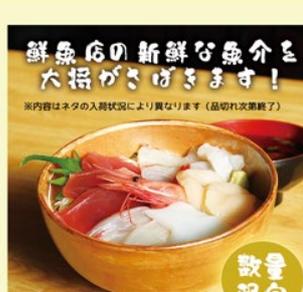
信 どんぶりや おしながき

<営業時間>
 11:00-18:00
 LG.17:30 水曜定休



うなぎまぼし丼

汁もの・漬物付
2000円税別
(税込2200円)



おまかせ海鮮丼

汁もの・漬物付
1500円税別
(税込1650円)



うなぎ重

汁もの・漬物付
3000円税別
(税込3300円)



ひつまぼし定食

だし汁・薬味・漬物付
3630円税別
(税込3993円)



どて煮丼

汁もの・漬物付
800円税別
(税込880円)



かき煮丼

汁もの・漬物付
800円税別
(税込880円)



満豚丼

汁もの・漬物付
800円税別
(税込880円)

レジにてご注文&先会計 お水はセルフ お願いします

以上