



# うらわのうなぎ萬店

**たれの焼ける香りと ふっくらとした鰻  
これぞ伝統 武蔵野の味**



志木街道沿い 別所沼畔にて  
鰻蒲焼きとその手仕事を伝承し続ける  
創業135年 老舗うなぎ屋

2022年4月15日

# 当社概要

---

- 社名：有限会社 萬店
- 屋号：うらわのうなぎ 萬店(まんだな)
- 創業：1886年(明治19年) 10月
- 設立：1953年(昭和28年) 2月
- 住所：埼玉県さいたま市南区鹿手袋1-2-26
- 代表：金子 剛
- 従業員数：17名 (鰻職人は2名、当社歴 32年・8年)
- 敷地面積：約400坪 (店前駐車場を含む)



# 明治十九年創業 老舗『川魚料理 萬店』

萬店は始祖である金子萬蔵が明治19年(1886年)に、志木街道を往来する馬方や行商人などの旅客相手に、農業の傍ら茅葺の小屋でささやかな掛茶屋を開いたことから始まりました。

当地は東に別所沼、西に鴻沼があり、荒川の流れも近く茫々たる水郷地帯、田んぼの中の一軒家で特産の川魚、特に鰻や鯉、鯰、どぜうなどの料理を食膳に供しておりました。

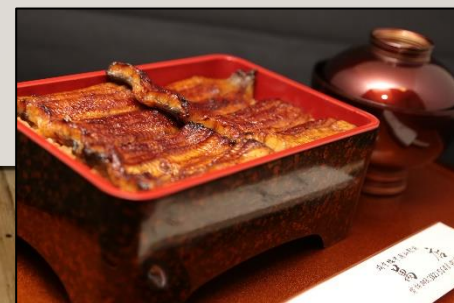
創業以来135年、受け継いだ素朴な誠実奉仕の精神を頑に守り、いつまでも武蔵野の培われた野趣と情緒豊味は忘れぬように心がけております。

萬店 青田の中の一軒家  
昭和30年(1955年)



# 営業内容

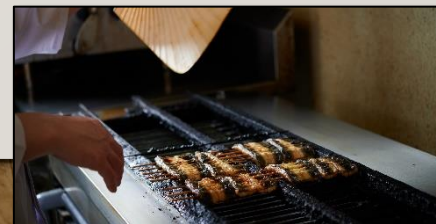
- 提供料理 川魚料理 (鰻、鯉、鯰、どぜう等)
- 提供方法
  - 1階 食堂 52名様(コロナ禍 36席)
  - 2階 完全個室 6室(計48席)
  - 3階 完全個室 3室(計42席)
  - 3階 食品工場 EC/店頭販売(2022年5月開始)
  - 出前 近隣3キロ圏内(顧客数 約1500件)
  - テイクアウト 約2,500件(2020年)
- 年間提供数 約3万食 (過去最高 1998年6万食)



## 鰻へのこだわり

---

- 産地： 九州産にこだわる、ときどき四国
- 仕入： 状態の悪い個体は当然返品  
複数の仕入先確保、肝は買わない
- 捌き： 1分以内、口当たり良く
- 焼き： 下焼き、たれ付け三度焼き
- たれ： すぐに使わない
- 米： 冷えてきても旨い米
- 新香： 自家ぬか床の胡瓜・白菜/キャベツ、特注たくあん



# 強み

---

- 板前には創業から**135**年受け継いだ高度な技術があり、それこそがお客様との信頼と実績につながっている。
- 「いけすから提供まで」店内で一貫調理できる体制がある。
- 自社所有の**3**階建ての豪華で広い店舗があり高級感を訴求している。
- 江戸時代からの伝統の味「浦和の鰻」で有名なエリアにある浦和ブランドの老舗店である。



# 事例

## 三笠会館 銀座本館3階 吉野内 斑鳩



創業135年うらわのうなぎ《萬店》監修による  
三笠会館初のうなぎ専門店《斑鳩》

7月26日 OPEN!

うなぎ専門店  
斑鳩

三笠会館本店 三階 吉野内

お品書き

上鰻重<肝吸い・番の特付> ¥5,500

鰻重<肝吸い・香の特付> ¥4,400

お持ち帰りも承ります。



創業二五年の名店で受け継がれる、  
絶品のうなぎで丁寧に焼き上げた鰻を  
ご堪能ください。



※表示価格は税込み・サービス料込みの価格です。

050-3134-5667

### 川魚料理 萬店 × 三笠会館

創業135年  
うらわのうなぎ《萬店》監修による  
三笠会館初のうなぎ専門店《斑鳩》  
浦和の老舗 萬店が監修する、  
三笠会館初のうなぎ専門店《斑鳩》では、  
創業より継ぎ足された自慢のたれを  
特別に分けていただき、  
丁寧に焼きあげる鰻をお重でご用意いたします。

萬店(まんだな)は、明治19年創業。  
浦和で135年の歴史を誇る老舗川魚料理店です。  
厳選された国産の活鰻を熟練の板前が  
捌き、串を打ち、蒸し、秘伝のたれで  
丁寧に焼き上げます。  
萬店は高度な技術を継承する老舗であることから、  
さいたま市より「伝統産業事業所」の指定を  
受けております。

老舗が大切に受け継ぐ、甘みを抑えた絶品のたれで  
丁寧に焼き上げた鰻は、ごはんとの相性も特別です。  
名店の味を「斑鳩」でぜひ堪能ください。



老舗の味を「自宅」で



創業明治十九年  
浦和老舗川魚料理店  
萬店

— お持ち帰りメニュー —  
上鰻重(写真) 4,900円

三笠会館 本店3階 吉野内 うなぎ専門店 斑鳩  
ご予約・お問い合わせ Tel.050-3134-5667

※表示価格は税込です。  
写真はイメージです。

030774

# 事業計画・補助金等

- 2008年9月：さいたま市伝統産業事業所 認定
  - ✓ 「浦和のうなぎ」が江戸時代の古文書に確認
  - ✓ 市内にうなぎ屋は35件以上、認定事業所は約10件
- 2020年12月：実質無利子・無担保融資 実行
- 2021年2月：ものづくり補助金 不採択
- 2021年3月：埼玉県 経営革新計画 承認
- 2021年3月：小規模事業者持続化補助金 採択
- 2021年5月：IT導入補助金 採択
- 2021年6月：事業再構築補助金 中小企業通常枠 採択
- 2021年7月：埼玉県飲食店等換気対策補助金 採択
- 2021年11月3日：創業祭(壱萬円で鰻重食べ放題)
- 2021年10月：さいたま市DX推進補助金 採択



浦和うなぎちゃん  
©やなせたかし



# うらわのうなぎ萬店 135周年 創業祭

## 11月3日(文化の日)

文化の日に、「浦和のうなぎ」という文化を知って頂くことを目的に企画。



うなぎ文化の根づくまち ~浦和~ **創業明治十九年**  
**135周年創業祭 うなぎ食べ放題**



一番人気のうなぎ三昧(4,900円)



明治19年創業、2021年10月に135周年を迎えることができました。地域に愛され、何世代にも渡りご愛顧を頂いていることへの感謝と、新たにこの地に移り住んで来られた方々にも「浦和のうなぎ」という伝統・文化を知っていただきたく、創業祭「うなぎ食べ放題」を開催させて頂き運びとなりました。抽選で48名様限定ではございますが、萬店の大宴会場にて鰻重を、おなかいっぱい楽しんでいただきたいと思います。皆様のご応募を心よりお待ちしております。

※新型コロナウイルス感染防止対策は万全に行いますが、収束状況によっては延期、中止、または規模縮小の場合がございます。予めご了承ください。 ※ご不明な点はお電話またはホームページをご覧ください。

11月3日 **創業祭**  
(文化の日)

抽選で **うなぎ食べ放題**

- 参加費 壹万円/人(10,000円)
- 時間 60分/午前・午後の2部制
- メニュー 松重(蒲焼・白焼)4,600円相当
- 応募 右記QRコードまたはハガキでお申し込みください。
- 応募締切 10月10日(日)必着



ご応募はこちら



ハガキでご応募の方

ご応募方法はホームページよりご確認ください。  
 詳しくは[まんだな]で検索!



**萬店**  
まんだな

さいたま市南区鹿手袋1-2-26 ☎048-862-5648  
 営業/11:00~22:00(ラストオーダー21:00)  
 ※緊急事態宣言・まん延防止等重点措置発令中は、ラストオーダー19:00、閉店20:00となります  
 定休日/木曜(祝日の場合は営業)

まんだな

応募数：約7650人、ヤフコメ数：約1050件、食べログアクセス数：約5倍(丑の日比)

# うらわのうなぎ萬店 135周年 創業祭 11月3日(文化の日)



# 事業再構築の必要性

「創業**135**年の味を高級レトルト食品等として  
自社ブランドと**OEM**で提供する事業」

---

- 概要： コロナ禍で稼働しなくなった大広間を創業**135**年の味を高級レトルト食品として製造する食品工場に改装し、自社ブランド商品や地域の飲食店と協業した**OEM**製品で、地域経済の発展と雇用促進を図る事業再構築
- 理由①： 来店客と出前・テイクアウトだけでは賄えない売上の減少
  - ✓ 新型コロナの影響により外食需要が減少している。
  - ✓ 販売方法が対面販売のみで販路が限定的である。
- 理由②： 遊休資産と化した**3F**大広間の再利用
  - ✓ 大人数での宴会が激減している。
  - ✓ 繁閑の季節変動があり、余剰人員となる 時期 がある。
- 理由③： 板前の技能承継の問題解消
  - ✓ 熟練板前でも調理には時間と手間を要する。
  - ✓ 板前の後継者が不足している。

# 事業再構築のシナジー効果 等

---

- 人材活用、既存事業とのシナジー効果
- 既存リソースを活用した投資、事業の選択と集中
- 思い切った業態転換
- 地域イノベーション
- 障害者、高齢者 雇用創出
- 食育

# 海外展開

---

**伝統の鰻とその技術が込められた美味しいモノで、  
世界中のどなたにも口福を！**

- 商品：瓶詰、缶詰、レトルトパウチ、冷凍流通品の製造が可能となり、長期保存可能な食品を生産できる
- サポート：埼玉県産業振興公社だけでなく、レストランビジネスコンサル、**SAITEC**、食品メーカーと協議を進めており、多面的なご支援を頂けている
- 歴史：さいたま市認定の伝統産業事業所
- 技術：135年継承し続けている鰻に関する手しごと
- 体制：英語による対応可能、海外との商取引経験あり