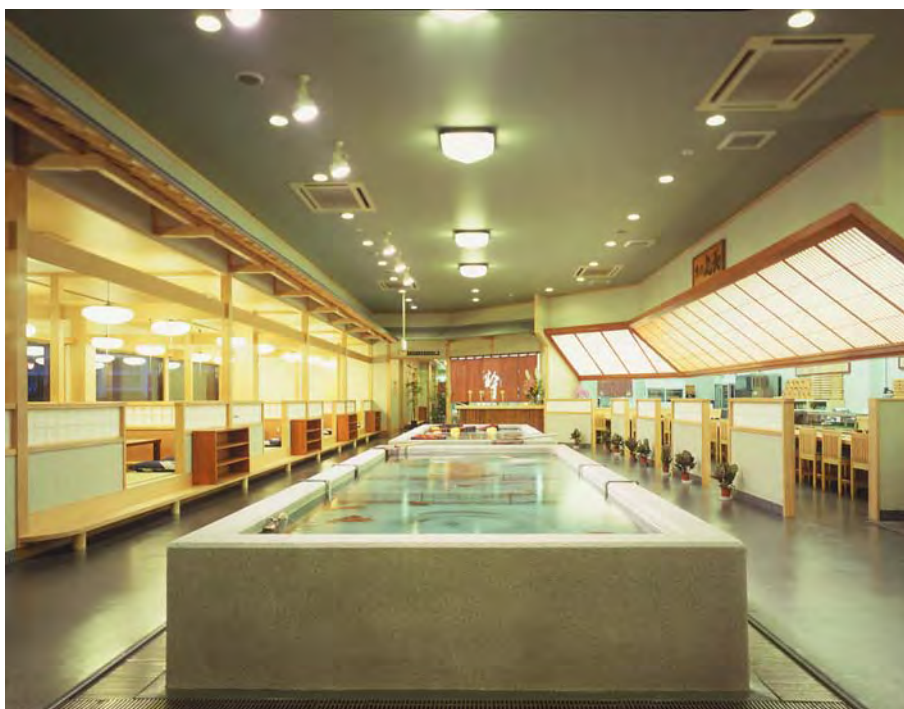




旬の地魚を技で活かす—。  
それが、私たちの心意気です。

海鮮問屋 丸長  
KAISEN-DONYA MARUCHO





## 【会社概要】

### ■所在地

〒647-8305  
和歌山県和歌山市栗栖1115-1  
TEL. 073-474-7800  
FAX. 073-474-7422  
<http://www.marucho.co.jp/kaisen>

### ■設立

平成元年12月

### ■店舗所在地

#### ◇紀三井寺店

和歌山市三葛120-3  
TEL. 073-445-2560  
FAX. 073-447-1832  
<http://www.marucho.co.jp/kaisen-k>

#### ◇和歌山インター店

和歌山市栗栖1115-1  
TEL. 073-474-7800  
FAX. 073-474-7422  
<http://www.marucho.co.jp/kaisen-i>

#### ◇田辺店

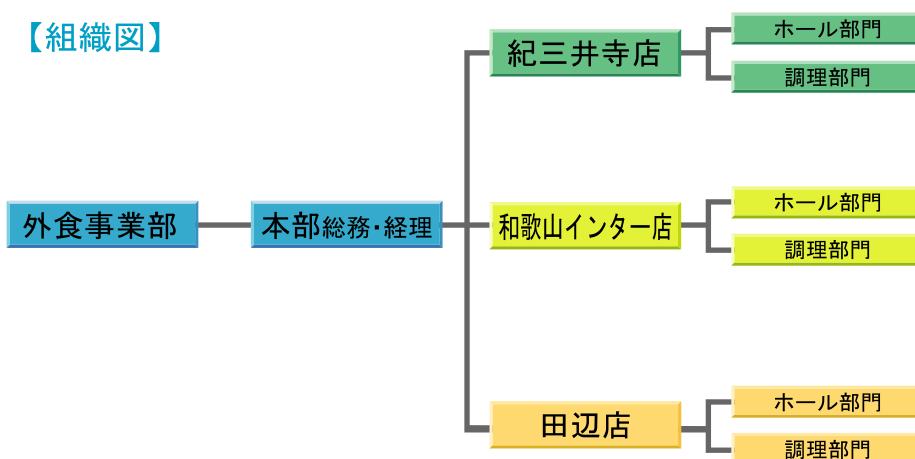
田辺市新庄町3143-8  
TEL. 0739-24-7800  
FAX. 0739-24-1458  
<http://www.marucho.co.jp/kaisen-t>

### ■従業員数

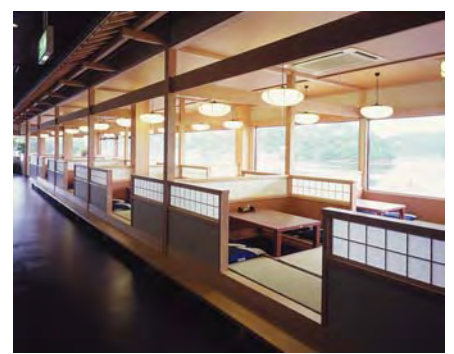
140名(パート含)

温暖な黒潮海流が育てた新鮮な海の幸が、季節の膳に彩りを添える—。海鮮問屋丸長では、紀伊水道から水揚げされた地魚を中心に、全国各地から届けられる旬の新鮮な魚介類を吟味し、一品料理から寿司料理、御膳物や会席料理まで、鮮度を生かした幅広い海鮮料理を提供してします。丸長水産株式会社の外食事業部として平成元年に第1号店の紀三井寺店をオープン。平成2年には2号店の和歌山インター店を、3号店として田辺店を平成9年にオープンし、本業である鮮魚の卸売業の利点を最大限生かした店舗展開を図っています。旬の地魚の鮮度を、料理人の技で活かしきる—。味・雰囲気・サービスともに充実した、プロのこだわりと心意気が息づいた海鮮料理を創り続けます。

## 【組織図】



黒潮が育んだ旬の恵みを、鮮度そのままに一。  
新鮮な海鮮料理で食のニーズにお応えします。



### 【紀三井寺店】

和歌浦を一望できる景勝地として名高い紀三井寺や和歌山マリーナシティへの観光コースに組み込まれ、大型バスによる団体のお客様に利用されることが多い紀三井寺店。豊富な種類の料理が楽しめる御膳物や獲れたての活魚料理が評判です。

### 【和歌山インター店】

阪和自動車道と和歌山インターチェンジを降りてすぐの所に位置する和歌山インター店。地元のお客様はもちろんのこと、立地条件から他府県のお客様にも利用されています。泳いでいるイカをその場ですくってお出する名物の活イカ料理が好評です。

### 【田辺店】

関西屈指の観光地白浜の玄関口である田辺白浜バイパス沿いに店舗を構える田辺店は、白浜への多くの観光客で連日賑わいを見せています。丸長水産の地元ということで、朝獲れ・夕獲れの新鮮な魚介類をすぐに調理して召し上がることができます。

