

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

33

創業136年伝統のうなぎ重

(有限会社 萬店^{まんだな})



職人の朝は早い。活鰻(活きたうなぎ)を選定し、脂が乗り、黄色みが映える鹿児島産のうなぎを、技を受け継ぐベテランの板前が素早く捌き、強火で焼き上げる。そして、使われる秘伝のタレは、もちろん136年継ぎ足し続けられたものである。

萬店は明治19年の創業以来、1世紀以上変わらず同じ土地で営業している。それ故に何世代にもわたりご愛顧いただき、地域のお客様あってのお店だと店主はいう。浦和というのは不思議な土地で「寿司より、うなぎ。」を選ぶ人が多い。大切なお客様や家族との集まり、お祝いなど、おもてなしといえば「うなぎ」なのだそう。

伝統を重んじる一方で、革新的な取り組みも注目される。コロナ禍を契機に、店内の大広間の一部を食品工場に改装。また新たに作られた個室は和モダンの艶やかな造りで、外国からのご来賓などにもお勧めだ。

更にユニークなのが、最新の冷凍技術で作られる「冷凍鰻重」。敷地内にある自動販売機で24時間いつでも購入できるのだ。そして、お客様からのご要望が多かった全国発送も可能になったことで、時間・場所の制約なくいつでも老舗の伝統の鰻重をお楽しみ頂けるようになったのだそう。

一方で、地元への恩返しも忘れていない。昨年も「うらわのうなぎ萬店 136周年創業祭」として、「鰻重食べ放題」を11月に開催。子どもたちがうなぎに親しむ機会を提供した。

現在は、長期保存可能な「鰻の缶詰」のほか、複数の計画が進行中だそう。伝統の味と革新的取り組みのセットがどのように埼玉から飛び出て全国を賑わすか、大変楽しみである。



■ 有限会社 萬店 (屋号：うらわのうなぎ萬店)

1886年(明治19年) 創業

1953年(昭和28年) 会社設立

代表：金子 剛

〒336-0031 さいたま市南区鹿手袋1-2-26

TEL：048-862-5648

(武蔵野銀行与野・北浦和西口支店取引先)