



「魚屋のらしさ」にこだわり  
「旨かったよ」の一言を聴くために



鮮魚販売

株式会社 シュン

総合海産物卸問屋

株式会社 丸大商店

会社案内 株式会社 シュン



代表取締役

大川戸 健

私たちには大切な使命があります。一つは「魚屋のらしさ」にこだわること、そしてもう一つはお客様から「旨かったよ」と言っていたく事です。この使命を追及することが、この社会に大きく貢献することになると確信しております。この使命は売上や利益よりも大切

なものです。だから私たちは、売れるか売れないか、儲かるか儲からないかという基準よりも、魚屋らしいかどうか、旨かったよと言っただけかかどうかという事を優先します。

私が子供の頃、地域にこういうお店がたくさんありました。威勢の良いかけ声、元気あふれる笑顔、自分達が厳選した魚に誇りを持って販売する店員さんたち。そこに行くだけで楽しく元気になるお店。

魚離れが年々進行しています。人々が魚を食べなくなったから、地域から魚屋がなくなったと考えられています。本当でしょうか？確かにそういう一面はあるでしょうが、私は地域から魚屋がなくなったから、魚離れが進んだと考えています。

日本の食文化に欠くことができない魚屋を、将来にわたって残し続けるために私たちの使命があります。この使命を果たすためには、まだまだ乗り越えなければならない課題があります。私たちの同志として、同じ理想に向かって活動できる仲間を心より歓迎いたします。

# 魚屋の旬

1. 探究心を持って  
(=向上心を持って)
2. 手塩にかけよ
3. 魚の美味と  
美を引き出せ
4. 腕で利益を出せ
5. 鮮度の良さで売り切れ
6. 粹で元気が売りモノだ
7. チームワークで、  
きびきび  
てきぱき  
はきはきと
8. 整理・整頓・  
清潔を売りに



## 店舗紹介・会社概要



### 会社沿革

- 昭和 41 年 1 月  
浦和卸売市場内にて丸大商店開業
- 昭和 45 年 9 月  
有限会社丸大商店設立
- 昭和 46 年 10 月  
大宮卸売市場内にて大宮店開業
- 平成 4 年 12 月  
資本金増資の上、株式会社に組織変更
- 平成 7 年 4 月  
株式会社シュンを設立し東京都練馬区にて鮮魚販売を開始
- 平成 19 年 4 月  
株式会社シュン代表取締役到大川戸健が就任



商号

株式会社 シュン

代表者 大川戸 健  
設立年度 平成 7 年 4 月  
資本金 1,000 万  
本社所在地 埼玉県さいたま市北区吉野町 1-424-11 TEL. 048-778-8763  
店舗所在地 東京都練馬区谷原 4-11-5 (フレッツ内) TEL.03-5372-5841  
店舗営業時間 10:00 ~ 19:00 原則年中無休 (1 月 1 日、2 日を除く)  
事業内容 鮮魚及び水産加工品販売  
取引銀行 第四銀行大宮支店 埼玉りそな銀行浦和中央支店  
関連会社 株式会社丸大商店

### 株式会社 丸大商店

大宮店 〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町 2-226-1  
(埼玉県中央卸売市場内)  
浦和店 〒338-0833 埼玉県さいたま市桜区桜田 3-3-1  
(浦和卸売市場内)

埼玉で最も歴史のある海産物問屋として、50 年以上にわたり埼玉県内に良質な商品を提供しております。

築地市場の買参権も取得し、鮮魚から干物冷凍品まで幅広く販売しております。



3



4



山田 貴誉

実家が自営業をしており、将来の事も考え、魚の事を勉強するために入社しました。

入社当時はお客様に「どの魚がおすすめですか?」と聞かれても答えられませんでした。

もっと魚を知る為に、先輩方に聞いたり、本やインターネットで調べて勉強しています。

今では包丁を使って魚をおろしています。先輩方はとても優しく、しかし技術指導はとても真剣に教えてくれ、毎日充実した仕事をしています。



傅田 ゆかり

私はパートとして入社し、レジ部門を経て今は惣菜部のリーダーを任されています。魚惣菜を作りお客様に喜んで頂ける様、毎日試行錯誤しています。色々な部門が有り、作業が有り、技術が有り、一人ひとりがやりがいを見つけられる、そんな職場です。

上司をはじめとし、従業員は皆明るく優しく楽しい。その反面、商品に対しては実に厳しく取り組む姿勢が多く見られます。

今は「魚離れ」と言われている中、安心、安全、新鮮、美味しい、魚屋らしい商品をお客様に届ける様、一丸となり頑張っています。

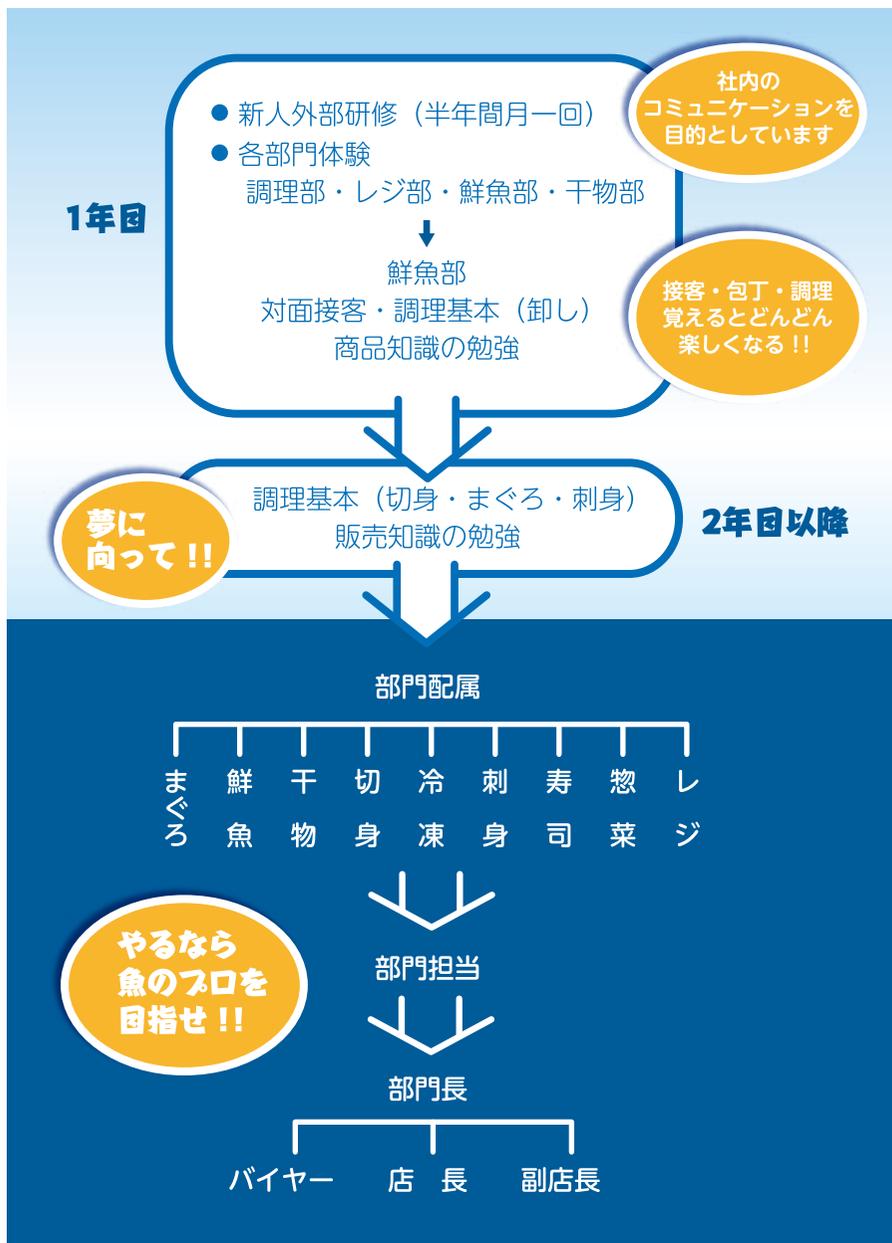


渡部 博

創業以来ずっとお世話になっております。立ち上げ当時はとても大変でした。ただ、がむしゃらに売上げを伸ばす事だけに力を入れていた様に思います。

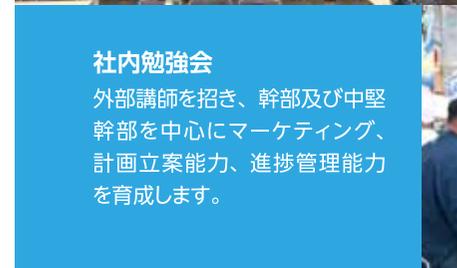
仲間とのコミュニケーションもあまりなく、皆がまとまりのない感じでしたが、最近では社員、パートさんが皆で考え計画し、行動できる様になってきています。

先輩が、新入社員をやさしく、丁寧に教えているので上達が早く、力になっています。一人でも多くのお客様から「うまかったよ。」と言ってもらえる事を仕事のやりがいとしています。



## 新入社員研修

他企業の新入社員と共に、社会人として必要なマナーやコミュニケーションの基礎を学びます。



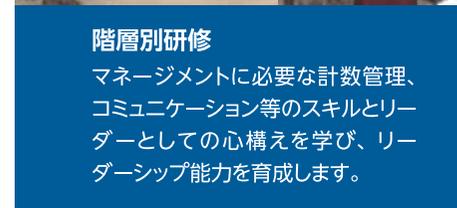
## 社内勉強会

外部講師を招き、幹部及び中堅幹部を中心にマーケティング、計画立案能力、進捗管理能力を育成します。



## その他各種OJT

魚を調理する技能を育成し、魚料理勉強会を定期的に開催し魚に関する知識を深く広く、現場の仕事に即して学びます。



## 階層別研修

マネジメントに必要な計数管理、コミュニケーション等のスキルとリーダーとしての心構えを学び、リーダーシップ能力を育成します。



## 社内行事

新年会やBBQ大会など、社内の絆を深めるための様々な行事をおこなっております。





粋がよくて、  
カッコいい  
プロの魚屋を目指せ



ラッピングバス運行中！