

地元根付いたお店をつくりたい。

そんな思いから

魚津漁業協同組合がプロデュースし  
誕生した魚津丸食堂。

暮らしの中にある魚津の食卓を  
コンセプトに選んだ食材は  
地元産の米や野菜に  
漁協のプロが市場で吟味した  
新鮮な富山湾の恵み。

素材の良さを活かした漁師町らしい  
かざらないメニューを  
徹底した衛生管理のもと  
安心してご賞味いただけます。



## 魚津丸食堂

富山県魚津市港町5-1 TEL.0765-32-5831

営業時間 / 10:30~14:00 (L.O.13:30)

定休日 / 水・日曜・祝日(市場の営業日に準ず)

◎駐車場は「魚津漁業協同組合」前にごさいます

[uozumaru.jp](http://uozumaru.jp)



魚津丸食堂

*Diner*  
of  
**UOZUMARU**



漁協直営 / 魚津港そば



魚津丸定食  
北陸を代表する  
漁師町・魚津の  
海の幸を満喫。  
おかず盛りだく  
さんで好評の食  
堂定番メニュー

バイ飯定食  
メインは地元  
特産・バイ貝の  
旨味たっぷり  
炊き込みご飯。  
魚津を代表す  
る漁師飯



●写真はメニューの一例です。  
●当日の仕立状況等により、メニューの一部を変更  
することがございます。



当店は「食の安心・安全五つ星店」として、ウイルス感染  
防止対策をはじめ、衛生管理を徹底しております

- 全従業員の健康観察・体温測定・丁寧な手洗い・消毒の実施、マスク着用
- レジ周辺の飛沫感染防止用シート設置 ●決済時は釣銭トレーを使用
- 店頭での検温、入口に来客用消毒液設置
- 待合スペース、食堂内での三密回避
- 食堂内の定期的な換気・消毒 ●各テーブルに電解水設置

## 魚津丸食堂のこだわり

漁協直営だから  
新鮮、美味!

富山湾で朝どれの新鮮な  
魚介、地元魚津産の米・野  
菜・味噌を使った、毎日食べ  
られるシンプルなメニュー。

徹底した安全管理で  
一品一品手づくり

徹底した衛生管理と感染  
症対策を施したキッチン  
で、スタッフが一品一品手  
づくりでご提供。

居心地のいい空間で  
ゆったりお食事を

漁協倉庫をリノベーション  
した海の家風の建物が目  
印。海を眺めながらゆった  
りおくつろぎください。

WEB・スマホで  
カンタン予約!

「WEB予約」(スマホでも  
OK)で事前にお席を予約  
できます。混雑を避けて楽  
しくお食事を。

「オードブル」「特製弁当」テイクアウト店頭にて販売中!

詳細はホームページ・SNSで!



魚介の目利きが選ぶ  
鮮度抜群の海の幸!

