



奈良屋本店



イチ押しの取り組み

「奈良で収穫された野菜を、奈良で塩漬けにして、奈良が発祥とされる奈良の酒粕を用いて、奈良で漬け込む」農作物の収穫量・自給自足率が全国でも悪い中、全力で取り組んでいます。気候変動等で全量を賄うのは困難ながら、その比率を高めており「地産地消」に25年前から取り組んでいます。また、奈良漬のガストロノミーとも言える、歴史・文化・伝統の魅力を発信。赤膚焼の「奈良絵」を用いたパッケージのデザインにも取り組んでいます。



企業概要

昭和23年 増田源治郎により操業。
昭和31年 本店を現住所に移転
昭和32年 京終工場を新設
昭和44年 増田俊彦に代表者交替
昭和49年 本店・京終工場がJAS認定を受ける
平成18年 増田幸彦に代表者交替
平成12年 「地産地消」に着手開始
令和4年 「SDGs宣言」を行う

企業情報

代表者：増田 幸彦
業種：奈良漬製造販売業
住所：奈良県奈良市紀寺町1060
電話番号：0742-22-4163
URL：<https://narayahonten.com>

