

地産地消 ～ サーキュラーエコノミー ～ よりサステイナブルな事業へ



奈良漬へ

生産農家様

今西清兵衛商店 春鹿様

奈良屋本店



奈良市内での
サーキュラーエコノミーを実現

奈良市で塩漬けから製造

【勤を重視】から【データ重視】へ
奈良県唯一のJAS認定奈良漬 → よりサステイナブルな
事業を目指す

地元の野菜(奈良市伝統野菜等)を
優先的に使用

清酒発祥の地
奈良の清酒粕を優先的に使用



牛の排泄物 → 有機肥料へ



使用済清酒粕の排出
(植物系残渣)

生産農家様へリターン

自社栽培の有機肥料として利用

植村牧場様

乳牛の飼料や有機
肥料へ



宮大工により普請された牛舎

有機肥料の原材料へ

(有)類農園 奈良農場(奈良県宇陀市)

微生物の働きにより完全植物性ぼかし肥(有機肥料)へ
(試験中)

奈良先端科学技術大学院大学
渡辺准教授による研究



先生の研究により弊店の奈良漬には
非常に多くの乳酸菌が含まれている事が
判明しました。
また奈良漬の不思議について研究を
続けて頂いています。

