

日本で唯一純正奈良漬で伝統製法を守る 今西本店



株式会社 今西本店 今西 泰宏 社長
大阪芸術大学舞台芸術学 1981年卒業 (S7070)

現在店舗の建物は築400年にもなり、江戸後期から営業を行い続け、昔ながらの製法を引き継ぎ、今西本店の奈良漬は、熟成期間が短くて4年、長いものは19年も熟成し甘味料、保存料、着色料や添加物は一切使われず、酒粕だけの純正奈良漬。
今西社長は、5代目として奈良漬の伝統を守り本物を残し、味の追求こそが、経営の生命線と言われています。



江戸末期からの店舗



壮大な倉庫



熟成期間 4年～19年

純正奈良漬元祖製造元、昔と変わらない伝統的な製法を守り続け着色料や人工甘味料は使わず、清酒粕のみで熟成された奈良漬は丹念に仕上られ、日本で唯一「純正の奈良漬」と認定されています。
今西泰宏社長は、大阪芸術大学 芸術学部 舞台芸術学科 (演技・演出専攻) に在籍中に「劇団新感線」の立ち上げメンバーの一人として、舞台監督も務められ、1981年に卒業されました。舞台芸術学科4期生で、卒業後東京日本橋三越 (宣伝部) 三越劇場に入社後約3年間働かれ、人手不足だった奈良の実家に戻られ、今西本店を継がれました。舞台芸術学科に在籍中は、北村 英三学科長や宮村 一幸教授・黒田先生 (大道具) にご教示され芝居に没頭

していました。当時自主劇団が乱立し、自分達で作品や準備の費用を捻出し学外で公演していました。劇団新感線も同期のこぐれ修氏を中心に結成され、当初はつかこうへい作品を上演していましたが、その後オリジナル作品 (ハードロックやヘヴィ・メタル) などを融合させ関西演劇界の中心的存在に成りました。大学の4年間は人生で最も充実した日々であり、その後の人生に多大なる影響と友を得られた、二度と経験出来ない素晴らしい4年でした。と言われてます。ご子息は現在、今西本店を手伝いながら、画家 (今西真也) としても活躍中です。

プロフィール
今西泰宏 (いまいし やすひろ)

株式会社今西本店 代表取締役
純正奈良漬 元祖製造元
1958年 生まれ (現在63才)
1977年 大阪芸術大学舞台芸術学科入学 (4期生)
3回生・総合舞台監督、4回生・総制作
1981年 卒業
東京日本橋三越入社 (宣伝部) 三越劇場
1983年 今西本店に戻り現在に至る

奈良商工会議所青年部副会長その他、PTA会長
民生委員、なら燈花会の会役員等歴任
奈良市消防団三笠分団21年在籍、
分団長3年後 2017年3月退団
大阪芸術大学舞台芸術学科4期生 同窓会代表幹事

住所 / 〒630-8228 奈良市上三条町31番地
TEL / 0742-22-2415



一般の奈良漬と比べ色も黒く、塩分はほとんど無く、清酒粕のみで熟成させる昔ながらの製法をかたくに守っています。保存は冷蔵庫に入らずに、開封後も酒粕に漬けておけば、2年はもちます。