



本格寿司づくり体験教室「うめもり寿司学校」も開校

奈良発 オンリーワンの  
商品で奈良に活力を!!  
県内産業発展の牽引役として期待



何を作っている会社ですか？

奈良発オンリーワンのわさび葉寿司などの製造・卸し・販売をしています。近鉄大和西大寺駅タイムズプレイス内や近鉄八木駅構内、天理よろづ相談所内などで販売しています。また、一部の店舗では、店内でお食事していただけです。



JR奈良駅構内のお店では、店内で味わっていただけます。

オンリーワンの寿司とは？

山添村のわさび葉でしやりを包み、鮭、鱈、海老、鰻をのせたピリリとした辛味がおいしい「わさび葉寿司」、奈良の古代米を使用したもちつきやりに、奈良漬のしやりに、奈良漬けと香ばしい炙りのアナゴをのせた「古代あなごら寿司」がうちの看板商品です。



「わさび葉寿司」4種類と「古代あなごら寿司」(手前真ん中)

これらの取り組みが今回の奈良県ビジネス大賞受賞に繋がったんですね。

柿の葉ずしに続く奈良のお土産品として、奈良の食材を使ったうめもり独自の商品開発と、駅ナカを中心とした販売戦略が、県内での消費を促すうえで新しいビジネスモデルになると評価され、優秀賞をいただきました。これを励みに、食を通じて県内産業を活性化させ、雇用の促進が図れる、そんな企業になっていきたいです。また、地域社会のお役に立ちたいという思いから、障害者の雇用や就労支援にも力を入れています。

\*県内産業の振興を図るため、県内企業の模範となる優秀な経営実績のある企業を表彰するもの。

どうして奈良の食材を使うようになったんですか？

10年程前、寿司の定番である巻き寿司の販売をしていた時、お客さんから「スーパーやったらもつと安いで」と言われました。その時、「価格ではなく、こだわりで勝負！うち独自の商品を作ろう」と思いました。それが、地元奈良の食材を使い、奈良の観光大使となるような商品づくりのきっかけです。

他社に勝るところは何ですか？

色鮮やかで繊細な手鞠寿司などのクオリティーの高い商品が作れることです。もちろん、味も引けを取りません(笑)。それと、常に明るく前向きで一生懸命な従業員の力です。本当に感謝しています。

今後の目標を教えてください。

奈良発の活気ある企業として、県内に留まらず、全国や海外にも「うめもりブランド」を発信していきます。

### 株式会社 梅守本店

所 奈良市法華寺町221番地  
☎ 0742-34-5789  
FAX 0742-34-5814  
URL www.umemori.co.jp/

平成元年(1989年)創業。回転寿司から駅ナカ中心とした販売へ。現在、奈良県、大阪府で8店舗を経営。従業員は87人。ほとんどが県内在住者。「日本一お客様に喜んでもらえる店づくり」をスローガンに、働きやすい会社づくりを目指す。



若い頃から、「生きる活力になる“食”に関する仕事があった」という代表取締役社長の梅守 廉之さん