

奈良の輝く企業 起業 vol.21

日本のおいしさと心を伝える

株式会社 井上天極堂

経営企画室 岡本 ふじの おかもと ふみこ

品質管理課 藤野 いのうえ ふじの ふみこ

代表取締役 井ノ上 昇吾 いのうえ しょうご

品質管理課

井ノ上

昇吾さん

代表取締役

井ノ上 昇吾さん



当社は1870年に創業し、来年に
は創業150周年を迎えます。創業時
から吉野本葛の産地にほど近い御所で
葛製品を作り続けてきました。昔ながらの製法にこだわった葛製品に加え、今
では40種もの野菜ペースト等も製造し、
料理店や和菓子屋さんを中心に原材料
をお届けしています。製造だけでなく、
御所本社を含めて県内に7つある
店舗では販売も行い、一部店舗では葛
を使った料理も提供しています。

研究から生まれた新製品

葛は葛根湯をはじめとした漢方薬に
使われ、「身体に良い」とされてきました
が、実はその有効成分には科学的に解
明されていない部分もあります。当社は
葛にかかるメーカーとして、大学や研
究機関と連携しながら研究を進めてい
ます。その中で、県産業振興総合セン
ターとの共同研究では葛の根から植物
性乳酸菌を分離することに成
功し、「葛乳酸菌」
は試験管レベル
で免疫活性化
や抗菌性などの
作用が確認さ
れた。

「葛乳酸菌」
は試験管レベル
で免疫活性化
や抗菌性などの
作用が確認さ
れた。



葛豆乳ヨーグルト

葛は古来から日本人と関わりの深
かつた植物ですが、近年は工業用のでん
ぶんが作られるようになつたこともあ
り、葛粉の生産も減つてしましました。
そんな中、葛の魅力をもつと知つてもら
うため、当社では「葛ソムリエ」という認
定資格を設け、今では約100人が合
格しています。

また、県内の小学校を中心に吉野本
葛の出前授業も行い、葛について学んだ
後は一緒に葛料理を作っています。葛饅
頭をモチーフにして作ったキャラク
ター「くずまん」は子どもたちに
大人気です。



これからも、葛とともに

本社のある御所市戸毛周辺は昔、葛
村と呼ばれ、葛の生産が盛んでした。吉
野本葛という伝統産業を守りながら、
これからもさまざまな形で葛の魅力を
伝えていきたいです。「和食」はユネスコ
無形文化遺産に登録されるなど、世界
に誇る日本の文化です。私たちは質の
良い材料を届け、和食文化を支える会
社であり続けたいと思います。

種菌として販売しています。他にも葛を
使ったお菓子や料理など、「おいしくて身
体にも良い」を目指した製品づくりを行
っています。

魅力を知つてもらうために

なら女性活躍推進俱乐部の会員企業として、育休や産休を取得しやすい職場環境の継続に取り組んでいます。



吉野本葛
天極堂

株式会社 井上天極堂

所 〒639-2251 御所市戸毛107番地
☎ 0745-67-1665
FAX 0745-67-0688
✉ kudzu.co.jp