

京都・宇治茶の伊藤久右衛門

「宇治抹茶カレー」 7月1日(土)リニューアル発売

～ 抹茶の苦味はマイルドに、スパイシー感アップ～

江戸後期の天保3年創業、京都宇治茶の老舗 伊藤久右衛門（所在地：京都府宇治市 代表取締役社長：北村公司）は、7月1日（土）より石臼挽き宇治抹茶を使用したレトルトカレー「宇治抹茶カレー」を順次リニューアル販売いたします。発売から約3年、その見た目のインパクトから33,000食以上を販売した抹茶カレー。召し上がったお客様の「抹茶の苦味がつよい」とのお声から様々な抹茶を試し続け、この度「抹茶の色、味、香りを残しつつ、食べやすいカレー」が完成いたしました。



URL : <http://www.itohkyuemon.co.jp/fs/ujicha/094707>

リニューアルのポイントは「抹茶の苦味はマイルドに、コクと辛みをアップ」

抹茶は、一番摘み抹茶を2種類使用することで、苦味を抑えつつも抹茶の色や香り、旨味を感じられるよう調整しました。また、チキンエキスを増やしてコクをアップ、ホワイトペッパーを増やして辛みを追求、“スパイシーだけど辛すぎない味”を実現しました。

具材は国産の「鶏肉」「人参」「じゃがいも」を引き続き採用し、ゴロゴロと大きかった具材を食べやすい大きさにカットするひと工夫。ルーとの調和が生まれ、さらに味わいにも変化が出るので、最後まで飽きのこないカレーに仕上がりました。

鮮やかな緑色、スパイシーな香り、さらに口に入れるとふわっと広がる抹茶の程よい苦味がマッチしたカレーは、五感でお楽しみいただける商品です。

幅広い年齢層で人気の高いカレーは、宇治茶と馴染みの少ない方にも手にとっていただきやすく、「宇治茶」の可能性を多くの方に知っていただくきっかけになればと考えております。

メディアからのお問合せ先

株式会社伊藤久右衛門 担当：藤原 恵

〒611-0013 京都府宇治市菟道荒植 19-3

TEL:0774-28-3993 FAX:0774-28-3992 E-mail: fujiwara @itohkyuemon.co.jp

HP: <http://www.itohkyuemon.co.jp/>

参考資料

■商品概要

| | |
|------|---|
| 商品名 | 宇治抹茶カレー（※レトルトカレー） |
| 原材料名 | 乳等を主要原料とする食品、野菜（人参、じゃがいも）、鶏肉、ソテーオニオン（玉ねぎ、食用油脂）、チキンエキス、ホワイトルウ、白ワイン、抹茶、カレー粉、砂糖、食塩、香辛料、チキン風味調味料、ジンジャーペースト、ガーリックペースト、蛋白加水分解物、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、（一部に鶏肉・乳成分・小麦・大豆・豚肉・牛肉・ゼラチン・卵を含む） |
| 賞味期限 | 製造より 12 ヶ月 |
| 価格 | 540 円（税込） |
| 内容量 | 180g（1 人前） |
| 発売日 | 店舗：7 月 1 日（土）※通年販売 オンラインショップ：7 月 4 日（火）出荷開始 |

■伊藤久右衛門のあゆみ

江戸後期・天保 3 年、初代伊藤常右衛門・瀧蔵が田原村 名村（現宇治田原 南）にて茶業に携わったのがはじまりです。その後、百八十余年にわたり茶づくりを継承してまいりました。現在も伊藤家に代々受け継がれる茶園で、茶づくりを続けております。



平等院店頭での初荷の写真



当時の茶工場

■会社概要

- ・社名：株式会社伊藤久右衛門
- ・所在地：京都府宇治市菟道荒植 19-3
- ・資本金：900 万円
- ・代表者：代表取締役社長 北村公司
- ・社員数：100 名
- ・創業：天保 3 年
- ・事業内容：宇治茶・抹茶スイーツなどの製造販売

■店舗概要

<宇治本店・茶房>

- ・店舗名称：伊藤久右衛門 本店・茶房
- ・住所：京都府宇治市菟道荒植 19-3

<平等院店>

- ・店舗名称：伊藤久右衛門 平等院店
- ・住所：京都府宇治市平等院表参道

<京都駅前店>

- ・店舗名称：伊藤久右衛門 京都駅前店
- ・住所：京都府京都市下京区塩小路通り烏丸西入る東塩小路町 579 番地 1F