
京都・伊藤久右衛門 4月10日(水)新発売
「宇治抹茶手延べそうめん」

江戸後期創業、京都・宇治 伊藤久右衛門(所在地：京都府宇治市、代表取締役：北村 公)は、2019年4月10日より新商品「宇治抹茶手延べそうめん」を販売開始いたします。



麺を延ばす工程で切れやすくなる為、手延べ製法では着色料を入れないと製造が難しい抹茶そうめん。今回、伊藤久右衛門では、機械麺ではなく「手延べ麺」にこだわり、一番摘みの茶葉を使用した、着色料・香料不使用の『宇治抹茶手延べそうめん』を完成させました。夏に涼しげな薄緑色、手延べそうめんならではの弾力、つるんとした口当たりとのど越しが特長です。

■商品概要

商品名 : 宇治抹茶手延べそうめん
販売期間 : 2019年4月10日(水)より順次販売

販売価格 : 540 円 (税込)

取扱い店舗 : 宇治本店・JR 宇治駅前店・平等院店・京都駅前店・オンラインショップ
※宇治本店・JR 宇治駅前店先行販売

【本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先】

担当者 : WEB 営業部メディア広報課 平元(ヒラモト)

TEL : 0774-28-3993(平日 10 時~18 時)

MAIL : web@itohkyuemon.co.jp

■会社概要

社名 : 株式会社伊藤久右衛門

所在地 : 〒611-0013 京都府宇治市菟道荒植 19-3

代表者 : 代表取締役 北村公司

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

TEL : 0774-28-3993

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/corporate/>

Twitter : <https://twitter.com/itohkyuemon>

Facebook : <https://www.facebook.com/itohkyuemon>

Instagram : <https://www.instagram.com/itohkyuemon/>

■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(いとうつねえもん)・瀧蔵が田原村 名村(現宇治田原南)にて茶業を携わったのがはじまりです。その後、二代目伊藤常右衛門・久三郎、三代目伊藤常右衛門・由松、四代目伊藤多吉と代々茶づくりを継承してまいりました。昭和 27 年、五代目伊藤久三が宇治田原から宇治の地へとうつり、宇治蓮華(現平等院表参道)で宇治茶販売の店舗を構えました。同年、会社設立にあたり、代々受け継いだ伊藤常右衛門の名を拝し、伊藤久三自身の名にある「久」の一文字をとって、社名を「株式会社伊藤久右衛門」といたしました。創業の地である宇治田原では、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