

報道関係者各位  
プレスリリース

2019年07月10日

宇治限定の抹茶パフェをアイスバーに！

京都・伊藤久右衛門『抹茶パフェバー』7月10日販売開始

江戸後期創業のお茶屋、京都・伊藤久右衛門（所在地：京都府宇治市、代表取締役：北村公司）は、新作『抹茶パフェバー』を2019年7月10日(水)より販売開始いたします。



抹茶パフェバー パフェイメージ

#### ■宇治限定の抹茶パフェがアイスバーになりました

京都・宇治でしかお召し上がりいただけない「伊藤久右衛門の抹茶パフェ」が、アイスバーになりました。定番の「抹茶パフェ」だけでなく、さくら・トロピカル・モンブラン・いちごの季節パフェも合わせ、5種類の『抹茶パフェバー』が新登場いたします。

#### □抹茶パフェバー [まっちゃ]

室町時代から受け継がれる、宇治抹茶の豊かな味わいをそのままパフェにした伊藤久右衛門の定番「抹茶パフェ」。抹茶生チョコレート・ミニ大福・粒あん等をトッピングしたパフェバーは、石臼挽き宇治抹茶の風味を存分にお楽しみいただけます。

#### □抹茶パフェバー [さくら]

さくら色の白玉・アイスを使用し、ピンクで彩られた見た目も可憐な春限定の「さくらパフェ」。さくらクリームや桜花の塩漬けをトッピングし、ふんわり可愛らしいパフェバーに仕上げました。

#### □抹茶パフェバー [とろびかる]

パイナップルやマンゴーなど、甘酸っぱく爽やかなトロピカルソースをあわせた夏限定「夏の抹茶パフェ」。トロピカルフルーツをいくつもトッピングし、果実感たっぷりのパフェバーに仕上げました。

#### □抹茶パフェバー [もんぶらん]

栗の甘露煮や渋皮栗、口どけの良いモンブランクリームなど、秋の味覚を満載した秋限定「抹茶モンブランパフェ」。栗の甘露煮と渋皮栗、モンブランをトッピングし、存分に栗を楽しむパフェバーに仕上げました。

#### □抹茶パフェバー [いちご]

手づくりのいちごソース、いちごメレンゲがパフェを引き立たせる「いちご抹茶パフェ」。いちご、ラズベリー、ブルーベリーをトッピングし、華やかで甘酸っぱいパフェバーに仕上げました。



抹茶パフェバー 洋イメージ



抹茶パフェバー 和イメージ

## ■抹茶パフェバー概要

販売期間 : 2019年7月10日(水)販売開始

販売価格 : 抹茶パフェバー [まっちゃ] 540円(税込)

: 抹茶パフェバー [さくら] 590円(税込)

: 抹茶パフェバー [とろびかる] 590円(税込)

: 抹茶パフェバー [もんぶらん] 590円(税込)

: 抹茶パフェバー [いちご] 640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

※店舗によりご用意のない種類がございます。

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/site/parfait-bar/index.html>

## 【本リリースに関するお問い合わせ先】

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](mailto: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槇 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