

報道関係者各位
プレスリリース

2019年08月07日

初日で1,500本完売した京都・伊藤久右衛門『抹茶パフェバー』
祇園四条店にて8月7日(水)より販売開始！

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、『抹茶パフェバー』を2019年8月7日(水)より新店舗『伊藤久右衛門 祇園四条店』にて販売開始いたします。



抹茶パフェバー 夏イメージ

■初日で1,500本完売した『抹茶パフェバー』が祇園四条店でも販売開始！

2019年7月に販売を開始した夏の新作『抹茶パフェバー』。「伊藤久右衛門 オンラインショップ」では、初日に用意した1,500本が1日で完売し、現在も「先のお届け（ご予約）」の

形で注文を受け付けている人気商品です。この『抹茶パフェバー』が、「伊藤久右衛門 祇園四条店」に登場いたします。2019年8月7日(水)より販売開始です。



抹茶パフェバー スクエアアイメージ

■抹茶パフェバーについて

京都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』が販売中です。

□人気 No.1！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。抹茶パフェバーの中で、人気 No.1 フレーバーです。

□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 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)より販売中

※祇園四条店は2019年8月7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 [とろぴかる] 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・祇園四条店・平等院店・京都駅前店・オンラインショップ

※店舗により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

■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