

報道関係者各位
プレスリリース

宇治茶
伊藤久右衛門
京都

2019年10月23日

セブン-イレブン共同開発！新作クリスマスケーキ登場！
京都・伊藤久右衛門『宇治抹茶のフロマージュ ～お濃茶仕立て～』

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 公司）は、セブン-イレブンと新作のオリジナルクリスマスケーキ『宇治抹茶のフロマージュ ～お濃茶仕立て～』を共同開発しました。全国のセブン-イレブン各店でご予約承り中です。



宇治抹茶のフロマージュ ～お濃茶仕立て～

『宇治抹茶のフロマージュ～お濃茶仕立て～』は、その名が示す通り、あえてお濃茶用の最高級宇治抹茶を使用したチーズケーキ。宇治抹茶スポンジの上には、宇治抹茶バイクドチーズケーキと宇治抹茶レアチーズムース、2層のチーズケーキを重ねました。上段のレアチーズケーキは、北海道産のマスカルポーネを使用し、抹茶の「まろやかな旨味」を引き出しました。下段のバイクドチーズケーキは、小麦粉を最小限に抑えることで、口いっぱいに抹茶の風味が広がる、しっとりと重

厚な生地に。新芽が生き生きと輝く茶園をイメージした、お茶屋ならではの特別なクリスマスケーキです。宇治抹茶本来の味わいをお楽しみください。



グランシェフ 吉本

『宇治抹茶のフロマージュ～お濃茶仕立て～』を監修したのは、伊藤久右衛門「宇治菓子工房」をプロデュースするグランシェフ吉本多可人。老舗ホテルで10年間のキャリアを積んだ後、フランスへ留学。大手菓子店での修行などを経て、伊藤久右衛門へ入社。現在は、茶房メニューや「宇治菓子工房」スイーツの開発に携わる。2015年ノエルアリダスイーツコンテスト優勝。他受賞歴多数。

■伊藤久右衛門 宇治抹茶のフロマージュ ～お濃茶仕立て～商品概要

商品名 : 伊藤久右衛門 宇治抹茶のフロマージュ ～お濃茶仕立て～

販売価格 : 4,298 円 (税込)

予約期間 : 2019年9月23日(月)より予約開始 ※一部取り扱いの無い店舗がございます。

URL : <https://7-11net.omni7.jp/general/xmas/sp2>

【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～17 時半）

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/>

■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