

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11月05日

---

天保3年創業 宇治のお茶屋発！甘くない抹茶のお菓子  
京都・伊藤久右衛門 新作『抹茶塩のえび天せんべい』11月6日販売開始

---

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、新作『抹茶塩のえび天せんべい』を2019年11月6日（水）より販売いたします。



抹茶塩のえび天せんべい

京都の天ぷら専門店では、古くから上質な宇治抹茶を塩と合わせた「抹茶塩」が用いられてきました。海老や白身魚などのたんぱくな素材の旨味を引き立て、後味を爽やかにしてくれるのが魅力です。その美味しさを身近に味わっていただきたく、「抹茶塩のえび天せんべい」は誕生しました。海老は身だけを仕分けて用い、ほんのり上品な塩味に仕上げることで、海老の旨味や抹茶の風味をストレートに楽しめるよう工夫しました。一度焼いてから揚げる製法により生まれるバリッと食感も特長的です。



抹茶塩のえび天せんべい 揚げイメージ



抹茶塩のえび天せんべい 晩酌イメージ



素材である海老は、季節ごとに、宇治抹茶の香りとほろ苦さに調和する海老を選別。塩には、海塩より旨味が強く、ミネラルバランスの良いフランス産ロレーヌ地方の岩塩を使用しました。隠し味は、北海道産の昆布パウダー。ぐっと深みのある味わいが広がります。さらに、焼いたせんべい生地を2~3日寝かすことで水分をなじませ、熟成してから揚げることで、抹茶、塩、海老、それぞれの旨味を引き出したせんべいに仕上げました。

バリッと塩気のきいたほろ苦いせんべいは、ビールやハイボールなど、お酒のおつまみに最適。ちょっとしたお茶請けにもお使いいただけます。京都・伊藤久右衛門初「甘くない」抹茶のお菓子です。

#### ■抹茶塩のえび天せんべい商品概要

商品名 : 抹茶塩のえび天せんべい

販売価格 : 2枚入 190円(税込)、8枚入 760円(税込)

販売期間 : 2019年11月6日(水)より順次販売開始

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 ※店舗によりご用意のない入数がございます。

【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/>

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