

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

2021年11月01日

50個限定！京都・伊藤久右衛門発
抹茶パティシエによる手づくり「宇治抹茶スイーツおせち」が登場！

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、伊藤久右衛門 公式オンラインショップにて『宇治抹茶スイーツおせち』をお知らせするメールマガジン事前登録を「2021年11月5日（金）正午まで」受付いたします。



宇治抹茶スイーツおせち

昨年クローズドで販売したところ、開始10分で完売した『宇治抹茶スイーツおせち』。今年は、伊藤久右衛門 公式オンラインショップにて「2021年11月5日（金）正午まで」にメールマガジンを登録された方全員に、後日、販売ページをお知らせいたします。



宇治抹茶スイーツおせち 商品一覧

『宇治抹茶スイーツおせち』は、伊藤久右衛門 宇治本店に併設された宇治菓子工房にて、3人の抹茶パティシエがひとつひとつ手づくりするため、ご用意できる数は50個限り。2015年のスイーツコンテストで優勝した「宇治抹茶アムール・ド・ミカン」、ファイナリストに入賞した「宇治抹茶ロールケーキ」をはじめ、過去オンラインショップにて限定販売された「宇治抹茶エンガディナー」「宇治抹茶シャンパーニュ」「贅沢渋皮栗の宇治抹茶キャトルカール」「宇治抹茶デリスフロマージュ」「宇治抹茶クラシックガトーショコラ」等、全7種の独創的な宇治抹茶スイーツを詰め合わせました。



宇治菓子工房

宇治菓子工房は、お茶屋ならではの「新しい宇治茶の可能性」を追求するため、研究・開発・製造場所として2012年7月に開設されました。宇治菓子工房をプロデュースするグランシェフ吉本とふたりの抹茶パティシエールが、手間暇を惜しまず、宇治抹茶スイーツを手づくりしております。

2014年BUKOクリームチーズコンテスト入賞や2015年ノエルアリダスイーツコンテスト優勝、他受賞歴多数のグランシェフ吉本のもとで、日々研鑽を積んできたふたりの抹茶パティシエールも、「デンマークチーズブコスイーツコンテスト」や「Tarte-1 グランプリ」「チョコレートイノベーションコンテスト」等のスイーツコンテストで入賞しております。



グランシェフ吉本

＼吉本より／

今回の『宇治抹茶スイーツおせち』は、今まで 60 種類以上、宇治茶・宇治抹茶を使ったスイーツを創ってきた中で、特に印象深い 7 種を選び、おせち重に詰め合わせました。みなさまが素敵な良い 1 年を迎えられますよう、心をこめてお届けします。『宇治抹茶スイーツおせち』と共に、ゆっくりとしたお正月を過ごしてください。

■宇治抹茶スイーツおせち商品概要

商品名 : 宇治抹茶スイーツおせち

販売価格 : 10,000 円 (税込・送料込)

販売サイト : 伊藤久右衛門 公式オンラインショップ限定

販売方法 : 2021 年 11 月 5 日 (金) 正午までに伊藤久右衛門 公式オンラインショップにてメールマガジンを登録完了された方に、後日、販売ページをお知らせいたします。

メールマガジン登録ページ : <https://www.itohkyuemon.co.jp/p/newsletter/subscribe>

・宇治抹茶エンガディナー

くるみ、ドライフルーツ、キャラメルがたっぷり入ったスイスの伝統菓子に宇治抹茶を加えてアレンジしました。今回は特別に、黒豆を加えています。

【2013年「宇治茶と源氏物語」スイーツコンテスト プラチナ賞 受賞作品】

・宇治抹茶ロールケーキ

2種の生クリームをブレンドし、クリームの口どけにこだわりました。宇治抹茶生地とのバランスをお楽しみいただけます。

【2015年「ROLL-1（ロールワン）グランプリ」スイーツコンテスト ファイナリスト入賞作品】

・宇治抹茶シャンパーニュ

伝説のシャンパン「モエ・アンペリアル」を使用した、宇治抹茶とシャンパンが主役のケーキ。軽やかな口どけと爽やかさをお楽しみいただけます。

・宇治抹茶アムール・ド・ミカン

宇治抹茶と有田みかんを贅沢に使った和素材のケーキ。みかんの爽やかさと甘み、酸味がアクセントとなり、宇治抹茶とのバランスも抜群。

【2015年ノエル・アリダ スイーツコンテスト優勝作品】

・贅沢渋皮栗の宇治抹茶キャトルカール

渋皮栗を贅沢に使用した宇治抹茶のパウンドケーキ。焼き上げる際にブランデーを染み込ませ、一晚寝かせて味をなじませました。

・宇治抹茶デリスフロマージュ

「お濃茶の味わいを伝えられるケーキを」との思いから生まれた宇治抹茶チーズケーキ。上段はレア、下段がベイクドと2層のチーズケーキに仕立てました。上面には薄くチョコレートを吹き付け、茶園をイメージしたデザインに仕上げています。

・宇治抹茶クラシックガトーショコラ

宇治抹茶とチョコレートの生感がたまらない濃厚ガトーショコラ。ラズベリーのシャープな酸味が宇治抹茶を引き立てます。シンプルな製法で素材の美味しさを最大限に引き出しました。

■宇治菓子工房 特設ページ

<https://www.itohkyuemon.co.jp/site/kashikoubou/>

■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>

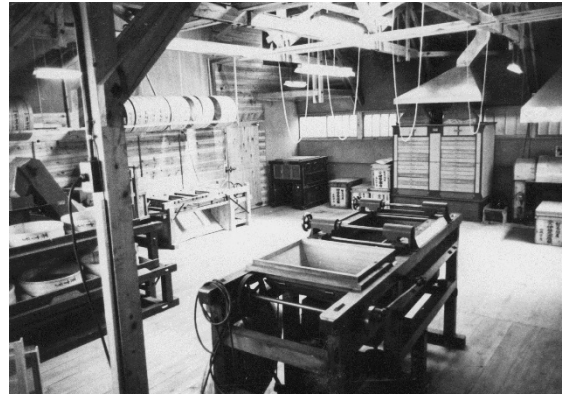
Instagram : <https://www.instagram.com/itohkyuemon/>

■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

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社伊藤久右衛門 人事広報室 平元（ヒラモト）

TEL：0774-28-3993（平日10時～17時半）

MAIL：web@itohkyuemon.co.jp