

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

2022年2月24日

宇治茶 × 5種の素材をかけた新作スイーツが登場！
京都・伊藤久右衛門「宇治ぱんなこッタ」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、5種の素材と宇治茶をかけた新作スイーツ『宇治ぱんなこッタ』の販売を開始いたします。



宇治ぱんなこッタ

京都・宇治に工房を構え、グランシェフ率いる抹茶パティシエチームが生み出した四季折々の宇治茶パンナコッタ。宇治本店で限定販売しておりました人気商品を「全国のご家庭でも楽しんでもらいたい」とレシピを新たにし、『宇治ぱんなこッタ』を作り上げました。宇治抹茶・ほうじ茶 × フルーツが織りなす5種のパンナコッタをご家庭でお楽しみいただけます。

1. 抹茶

生クリームの濃厚なコクと石臼引き抹茶の上質な苦味、旨味を重ねました。黒豆をアクセントに添えた、シンプルに抹茶を味わうパンナコッタです。

2.抹茶 × いちご

爽やかな苺の甘酸っぱさに生クリームのコク、抹茶のほろ苦さが重なります。鮮やかな赤色が目を引くパンナコッタです。

3.抹茶 × とろびかる

マンゴー、パイナップル、パッションフルーツ、ライムを組み合わせた、爽やかな酸味が特長のパンナコッタです。

4.ほうじ茶

ほうじ茶の芳ばしい焙煎香に生クリームのコクが加わり、優しい甘さが広がるパンナコッタです。風味のアクセントに栗の甘露煮をトッピングしました。

5.ほうじ茶 × ばなな

ほうじ茶の豊かな香りにバナナのまったりとした濃厚な甘味を合わせました。シェフの感性が詰まったパンナコッタです。



宇治ぱんなこったパッケージ



グランシェフ吉本

＼グランシェフ吉本より／

宇治本店では、桜・紫陽花・みかんなど、季節のパンナコッタを創作し、お客様より好評をいただいております。そんなパンナコッタをもっとたくさんの方にご家庭で楽しんでもらえたら。そんな思いから新たにレシピを練り上げました。パンナコッタは材料がシンプルなぶん、宇治茶の美味しさをダイレクトに感じるすることができます。その美味しさをもっと高めるため、今までにない素材との組み合わせを見出し、完成させたのが『宇治ぱんなこった』です。宇治茶の新しい可能性を感じていただけたら嬉しいです。

■宇治ぱんなこった概要

販売日時 : 3月4日(金)より出荷開始

販売価格 : 送料無料 4,320円(税込)

取扱い店舗 : 伊藤久右衛門オンラインショップ

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/c/category/limited/090757>

■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>

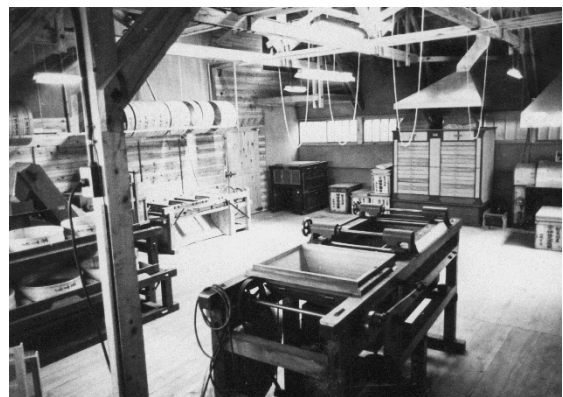
Instagram : <https://www.instagram.com/itohkyuemon/>

■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 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～16 時）

MAIL : web@itohkyuemon.co.jp