

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9月13日

京都・伊藤久右衛門 世界最大級チョコレートコンテスト  
金賞&銀賞 W 受賞！ 世界大会へ！

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、世界最大級の高品質チョコレートコンテスト「インターナショナルチョコレートアワード (International Chocolate Awards)」アジアパシフィック大会にて「金賞」と「銀賞」を W 受賞いたしました。後日、世界大会へ出場いたします。



インターナショナルチョコレートアワード アジアパシフィック大会 金賞「濃い抹茶」 銀賞「ごま抹茶」

■受賞商品

【金賞「濃い抹茶」(フレーバーホワイトチョコレート ガナッシュ・トリュフ部門)】

お濃茶用の宇治抹茶を使用し、ウォッカを効かせたガナッシュに、抹茶チョコレートをコーティング。抹茶の原料である碾茶(てんちゃ)を飾りとしてあしらいました。

【銀賞「ごま抹茶」(フレーバーホワイトチョコレート ガナッシュ・トリュフ部門)】

抹茶ガナッシュに香ばしいごまを合わせ、抹茶チョコレートでコーティングしました。ガナッシュ

の中に入れたフィアンティーヌの食感がアクセントに。

どちらのチョコレートも、抹茶のフレーバーとその品質、また、甘さのバランスが評価され、受賞に至りました。

「インターナショナルチョコレートアワード (International Chocolate Awards)」は、全世界 3,000 以上のエントリーから、高品質なチョコレートのみを認定する、世界で唯一の完全に独立した国際的なコンテストです。商品に対し利害関係のない審査員により、パッケージを外した中身のみで厳正に採点・評価されます。13 の地区大会を通過した商品のみが、後日、世界大会へ出場します。



グランシェフ 吉本

今回のチョコレートを監修したのは、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。2014年 BUKO クリームチーズコンテスト入賞。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。

## ■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

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～16 時）

MAIL：web@itohkyuemon.co.jp