

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

2023年3月28日

神楽坂・タルタルギーナ × 京都・伊藤久右衛門のパスタコラボ！
特別限定メニューを4月2日（日）より提供開始！

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、代表取締役社長：広瀬 穰治）の「宇治抹茶フェットチーネ」を使用した特別メニューを、2023年4月2日（日）より、神楽坂の人気イタリアン「La Tartarughina（ラ・タルタルギーナ）」にて提供いたします。



抹茶のフェットチーネチーズソース ～生ハムをのせたコロレータリアーノ

4月2日（日）から約1ヶ月間、東京・神楽坂に店舗を構えるトラットリア「La Tartarughina（ラ・タルタルギーナ）」にて、伊藤久右衛門の「宇治抹茶フェットチーネ」を使用した特別なコラボパスタ『抹茶のフェットチーネチーズソース ～生ハムをのせたコロレータリアーノ』を提供いたします。コラボパスタのレシピは、タルタルギーナのオーナーシェフ濱崎氏が制作・監修。シェフが得意とする“素材の味を最大に引き出す”パスタに仕上がりました。

＼シェフのひとこと／

「コロレ」はイタリア語で「色」を意味します。宇治抹茶フェットチーネの鮮やかな緑色を活かし、目でも楽しめるイタリアンカラーに仕上げました。また、宇治抹茶の風味を存分に味わえるよう、ソースとパスタは先に和えず、お客様が好みに絡められるよう仕上げにこだわりました。ソースがない部分はハムとフェットチーネを一緒に味わったり、ソースだけを絡めたりなど、お好みの方法で各素材とのハーモニーをお楽しみください。



抹茶の冷製フェットチーネ

また、コラボ第二弾として、2023年7月1日（土）～7月15日（土）まで「抹茶の冷製フェットチーネ」を提供予定です。

＼レシピ特別公開／

今回、タルタルギーナにて提供するコラボパスタのオリジナルレシピを、ご家庭で再現できるよう特別公開いたします！2023年4月上旬公開予定です。

オリジナルレシピ公開ページ

<https://www.itohkyuemon.co.jp/c/other/090809>



La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ) オーナーシェフ濱崎泰輔氏

La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ) は、東京・神楽坂に店舗を構えるトラットリア。素材の味を最大に引き上げる、南イタリアのシンプルで素朴な味が特長。オーナーシェフ濱崎氏が長年修行したプーリア料理を基盤に、ナポリ、カラブリア、シチリア料理をお楽しみいただけます。

オーナーシェフである濱崎氏は20歳からキャリアをスタートし、国内の複数店舗に加え、南イタリアのプーリア州、カラブリア州での修行経験を経て、銀座「ISOLAblu」チーフシェフに就任。連日100席を埋める繁盛店として評判を得た後、2014年に独立。神楽坂にタルタルギーナをオープン。シチリアの大手イベントに日本代表のシェフとして腕を振るうなど、国内外に活躍の場を持つ。

■メニュー概要

商品名 : 抹茶のフェットチーネチーズソース ～生ハムをのせたコロレータリアーノ

提供期間 : 2023年4月2日(日)～1ヶ月

提供店舗 : La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ)

商品名 : 抹茶の冷製フェットチーネ

提供期間 : 2023年7月1日(土)～7月15日(土)

提供店舗 : La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ)

■ La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ) 店舗概要

店名 : La Tartarughina (ラ・タルタルギーナ)

所在地 : 〒162-0803 東京都新宿区赤城下町 33-24

代表者 : 濱崎泰輔

URL : <http://tartarughina.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/tartarughina201409>

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

■ 伊藤久右衛門 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模 19-3

代表者 : 代表取締役社長 広瀬穰治

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