

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6月27日

京都・伊藤久右衛門監修の宇治抹茶スイーツ2種が全国で！
6月27日より全国のセブン-イレブンにて販売開始

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、代表取締役社長：広瀬 穰治）監修、夏の宇治抹茶スイーツ2種を、2023年6月27日（火）より順次、全国のセブン-イレブンにて販売いたします（沖縄を除く）。



伊藤久右衛門監修 ひんやり宇治金時ゼリー



伊藤久右衛門監修 冷やし葛まんじゅう 宇治抹茶館

数々の「セブン-イレブン×伊藤久右衛門 宇治茶スイーツコラボ」に続き、夏の宇治抹茶スイーツ 2 種が登場！ 今回のコラボ商品は、氷を再現し、さっぱりとしたクラッシュゼリーと食感の異なる抹茶ゼリーに、抹茶みつソース・粒餡・白玉・練乳ムースを添えた「ひんやり宇治金時ゼリー」と、ぷるぷるとしたくちどけのよい葛まんじゅうで宇治抹茶餡を包んだ「冷やし葛まんじゅう 宇治抹茶餡」の 2 種。100 種類以上の宇治抹茶スイーツを開発する中で見出した「抹茶スイーツのための黄金比」でブレンドされた宇治抹茶を使用し、夏にぴったりの爽やかなスイーツをつくりあげました。



グランシェフ 吉本

今回のスイーツを監修したのは、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。

■商品概要

商品名 : 伊藤久右衛門監修 ひんやり宇治金時ゼリー
販売価格 : 320 円 (税込 345.6 円)
販売期間 : 2023 年 6 月 27 日 (火) より順次
販売店舗 : 全国のセブン-イレブン (沖縄を除く)

商品名 : 伊藤久右衛門監修 冷やし葛まんじゅう 宇治抹茶餡
販売価格 : 168 円 (税込 181.44 円)
販売期間 : 2023 年 6 月 27 日 (火) より順次
販売店舗 : 全国のセブン-イレブン (沖縄を除く)

※一部店舗ではお取り扱いの無い場合がございます

■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