

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8月8日

5種の宇治茶餡を使用した特別な上生菓子
京都・伊藤久右衛門「京菓子おせち」8/8よりご予約開始

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）は、伊藤久右衛門オンラインショップにて『京菓子おせち』のご予約を2023年8月8日（火）より開始いたします。※予定数に達し次第、受付終了となります。



京菓子おせち二段重 慶

毎年、年末に限りお届けしております『京菓子おせち』。今年も、ご予約を承る季節となりました。高級感あふれる桐箱に詰め合わせた上生菓子は、正月の祝い菓子にふさわしく、9種類それぞれに縁起の良いモチーフを使用。本年の勅題や干支を形にした、今年限りのモチーフもございます。また、5種類の宇治茶餡（抹茶・玉露・玄米茶・煎茶・ほうじ茶）を使用することで、お茶屋ならではの工夫を忍ばせました。

また、今年も二段重になった上位版が登場。9種類の華やかな上生菓子に、京都の伝統的な祝い菓子「花びら餅」と宇治茶を使った「羊羹」を加え、高級感のある桐の二段重にお詰めいたしました。

た。抹茶餡やほうじ茶餡など、お茶にこだわった 13 品の迎春菓子に、3 種の宇治茶（玉露・煎茶・かぶせ茶）を添えてお届けいたします。新年を寿ぐ特別な上生菓子。新たな年の始まりを、京都・宇治の雅とともに楽しみください。



5 種類の宇治茶餡（抹茶・玉露・玄米茶・煎茶・ほうじ茶）



京菓子おせち



京菓子おせち 上生菓子一覧



京菓子おせち 花びら餅・羊羹



京菓子おせち 上生菓子桐箱入りパッケージ

・勅題菓 和衣 <抹茶餡>

本年の宮中歌会始のお題は「和」。紅白の着物に縁起が良い南天柄をあしらいました。

・瓢箪 <玄米茶餡>

末広りの形をした瓢箪は、魔除け、子孫繁栄、無病息災の縁起物とされています。

・丹頂 <ほうじ茶餡>

鶴は夫婦仲が良く、一生を連れ添うことから、夫婦円満、家庭円満の象徴とされています。

・寒牡丹 <煎茶餡>

厳しい寒さに耐え、力強く咲く寒牡丹は、強い生命力からお正月の縁起花とされています。

・干支菓 甲辰（きのえたつ） <玄米茶餡>

本年の十干は「甲」、十二支は「辰」。成功や結果に向け力を蓄える年とされています。

・亀甲 <ほうじ茶餡>

亀は長寿を象徴する吉祥の動物。幸運、金運上昇の縁起物としても親しまれています。

・若竹 <玉露餡>

成長が早く、まっすぐに育つ竹は、力強い生命力から縁起が良いとされています。

・紅梅 <煎茶餡>

新春にいち早く咲く梅の花は、忠実で高潔な花として古くから人々に愛されています。

・松の白雪 <抹茶餡>

雪の降りつもる日も青く枯れることのない松は、不老長寿の象徴として尊ばれています。

・花びら餅（ピンク）

ふっくらとした白い求肥餅に桃色の求肥餅を重ね、抹茶を加えた白味噌餡と甘く煮たごぼうを包みました。愛らしい形に紅色が透け見える、晴れやかなお正月の伝統菓子です。素材それぞれの繊細な風味をお楽しみください。

・花びら餅（みどり）

ふっくらとした白い求肥餅に緑色の求肥餅を重ね、ほうじ茶を加えた白味噌餡と甘く煮たごぼうを包みました。やわらかくコシのある求肥餅の食感と芳ばしいほうじ茶の香り、風味豊かなごぼうの絶妙なバランスをお楽しみください。

・抹茶羊羹

石臼挽きの宇治抹茶を使った羊羹に、丹波種の黒豆をたっぷり加えました。宇治抹茶の香りとすっきりとした上品な甘味をお楽しみください。

・ほうじ茶羊羹

ほうじ茶を練り込んだ羊羹に、栗をふんだんに入れて贅沢に仕上げました。ほうじ茶の芳ばしい香りとやわらかい口あたりが特長です。

■京菓子おせち商品概要

商品名 : 京菓子おせち二段重 慶

販売価格 : 送料無料 13,600 円 (税込)

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/c/category/limited/090903>

商品名 : 京菓子おせち

販売価格 : 送料無料 7,560 円 (税込)

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/c/category/limited/094631>

※予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

■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/>

X (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