

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

2021年1月29日

京都・伊藤久右衛門の新作「宇治抹茶ピザ」

2021年2月13日（土）公式オンラインショップにて数量限定販売！

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、伊藤久右衛門 公式オンラインショップにて『宇治抹茶ピザ』を2021年2月13日（土）に数量限定販売いたします。



宇治抹茶ピザ

京つけものをトッピングした2種の創作『宇治抹茶ピザ』が登場いたします。生地には、石臼挽き宇治抹茶とイタリアナポリピザの専用粉「サッコロツソ」を使用。12時間以上、じっくり低温発酵させることで、それぞれの旨味を引き出しました。パッケージは、「フランスに宇治抹茶ピザを提供するお店があったら……」と、イメージしたデザインに。構想から7年。試作を重ね、ついにオリジナリティーあふれる『宇治抹茶ピザ』が完成しました。

販売開始時間、購入ページは、公式オンラインショップより配信されるメールマガジン等にてお伝えいたします。2月10日（水）までにメールマガジン登録フォーム

(<https://www.itohkyuemon.co.jp/p/newsletter/subscribe>)、または、LINE@のお友だち追加よりご登録ください。



2種の宇治抹茶ピザ

●すぐきとひの菜のピザ

「すぐき」は、冬に収穫されるカブで、乳酸発酵による酸味が特長。「ひの菜」は、細長い形をしたカブで、鮮やかなピンク色と独特の苦味が特長です。2種のカブが宇治抹茶のほろ苦さとよく合い、モッツアレラチーズのコクと相まって、酸味・苦味・コクが織り成す、深みのある美味しさが口いっぱい広がります。

●ごぼうと白菜のピザ

ボリボリとした歯ごたえがたまらない国産「ごぼう」と、シャキシャキとした食感の国産「白菜」の漬物をトッピング。食感を最大限に楽しんでもらえるよう、ピザの定番であるトマトソースは使用せず、シンプルな味わいに仕上げました。食べごたえのある宇治抹茶のピザ生地と合わせることで、食感・味わい・風味が際立ち、最後の一口まで飽きることなく楽しめます。



グランシェフ 吉本

今回の宇治抹茶ピザを監修したのは、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。南紀くろしお商工会主催の第6回生まぐろ料理コンテストでは、「生まぐろのほうじ茶スモークミルクフィーク仕立て」で料理人部門入賞。スイーツに限ることなく、宇治茶の新たな可能性を見出し続けている。

■ 宇治抹茶ピザ商品概要

商品名 : 宇治抹茶ピザ 2種 3枚入

販売価格 : 送料込 2,990円 (税込)

販売期間 : 2021年2月13日(土)販売開始

取扱い店舗 : 公式オンラインショップ

メールマガジン登録締切 : ~2021年2月10日(水)まで

メールマガジン登録フォーム : <https://www.itohkyuemon.co.jp/p/newsletter/subscribe>

LINE@お友だち追加：<http://line.me/ti/p/%40nsc1270u>

■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 北村公司

創業：天保3年

事業内容：宇治茶・宇治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 人事広報室 平元（ヒラモト）

TEL : 0774-28-3993（平日 10 時～17 時半）

MAIL : web@itohkyuemon.co.jp