

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

2024年6月17日

四季の彩りを味わう珠玉の抹茶スイーツ
京都・伊藤久右衛門「宇治抹茶スイーツ重 茶菓ノ四季」
6月15日販売開始

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）は、伊藤久右衛門 公式オンラインショップ限定にて、「宇治抹茶スイーツ重 茶菓ノ四季」を 2024年6月15日（土）に販売開始いたしました。



宇治抹茶スイーツ重 茶菓ノ四季

特別なお祝いごとや大切な記念日など、とっておきのシーンを彩るスイーツをお届けしたいと当店のグランシェフ吉本が考案した「茶菓ノ四季」。宇治抹茶と季節のフルーツや素材を組み合わせ、春夏秋冬を表現した4種のスイーツはどれも魅力が詰まった自信作です。スイーツはお重に詰めることで、華やかさを一層演出いたしました。宇治本店に併設された宇治菓子工房にて、抹茶パティシエが一つ一つ丁寧に手作業でお作りしているため、製造数に限りのある限定商品です。



春_クレーム オブール ~あまおう~



夏_デリス フロマーージュ



秋_栗キャトルカール



冬_ショコラ ミュール

◆春_クレーム オブール ~あまおう~

絶妙な甘味と酸味が魅力のあまおうと、ほんのり香るほろ苦い宇治抹茶を重ねた口どけなめらかなバタークリームケーキです。トッピングのクロッカンのにもあまおうを使った贅沢な味わいがお楽しみいただけます。

◆夏_デリス フロマーージュ

「お濃茶の味わいを伝えられるケーキを」との思いから生まれたチーズケーキです。上段はレア、下段がベイウドと2層のチーズケーキに仕立てました。上面には薄くチョコレートを吹き付け、初夏の茶園をイメージした色鮮やかなデザインに仕上げています。

◆秋_栗キャトルカール

渋皮栗を贅沢に使用した宇治抹茶のパウンドケーキです。焼き上げる際にブランデーをしみこませ、一晩寝かせて味をなじませました。栗クリームを絞りモンブラン風に仕上げています。

◆冬_ショコラ ミュール

ダークチョコクリームの中にほのかな酸味のミュール（ブラックベリー）を入れ、濃厚ながらも軽やかな味わいに仕立てた抹茶チョコレートケーキです。一層一層丁寧に重ねたムースの表面を艶やかなチョコレートのグラサージュが彩ります。

■商品概要

商品名 : 宇治抹茶スイーツ重 茶菓ノ四季

販売価格 : 11,000 円（税込・送料込）

販売期間 : 2024 年 6 月 15 日（土）より販売開始

販売店舗 : 伊藤久右衛門 公式オンラインショップ限定

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/c/category/limited/091174>

■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(旧 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。



宇治茶の初荷風景



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：0774-23-4062（平日10時～17時）

MAIL：web@itohkyuemon.co.jp