

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5月30日

三つ星京料亭 祇園さゝ木 × 天保3年創業 伊藤久右衛門
コラボスイーツ第2弾「宇治抹茶生どら焼き たくみがさね」5月30日（木）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、京割烹「祇園さゝ木」（所在地：京都府京都市東山区小松町 566-27、祇園さゝ木 主人：佐々木 浩）と共同開発したコラボスイーツ第2弾「宇治抹茶生どら焼き たくみがさね」を2024年5月30日（木）より販売開始いたします。



宇治抹茶生どら焼き たくみがさね

京都で最も予約の取れない店のひとつとして知られる京割烹「祇園さゝ木」と、天保3年より茶の品質を追求し続けるお茶屋「伊藤久右衛門」。温故知新の心で京料理を追求する「祇園さゝ木」の主人、佐々木浩氏と共に、新たな抹茶菓子を目指して3年。

互いに培ってきた感性をもとに伝統の技と新たな知恵を重ね合わせ、二つの匠ならではの「生どら焼き」が完成しました。



宇治抹茶生どら焼き たくみがさね 詳細

石臼挽き宇治抹茶とマスカルポーネチーズをたっぷりと合わせたクリームと甘さ控えめの餡を、ふっくらと焼き上げた生地で挟んだ生どら焼き。匠の感性が叶える三位一体の味わいが魅力です。



宇治抹茶生どら焼き たくみがさね パッケージ

一つ一つをカップにお入れし、オリジナルのギフト箱に詰めて大切にお届けいたします。ギフト箱は抹茶をイメージした深みのある緑色をベースに、どら焼きの丸い形を連想させるモチーフを描きました。重厚感を感じられる和風な装いで、大切な方へのギフトにも安心してお使いいただけます。



「祇園さゝ木」店内

京都・八坂通りの一角に暖簾をかかげる京割烹「祇園さゝ木」。四季折々の食材を取り入れながら自由な発想で作られる料理の味はもちろんのこと、おもてなしへのこだわりも高い評価を誇る、京都を代表する名店です。



「祇園さゝ木」主人 佐々木浩氏

「祇園さゝ木」主人 佐々木浩氏からのコメント

昔から日本人をホッとさせた気分にならせてくれるどら焼きを、鮮やかな色合いと豊かなボリューム感で豪華に仕上げました。マスカルポーネチーズを加えた抹茶クリーム、コクのあるあっさりとした餡、しっとりした生地の三位一体の味わいが楽しめます。

生地がフワッとした食感を味わっていただくため、ぜひナイフとフォークを使ってお召し上がりいただきたいです。贅沢なひと時をお過ごしください。

■商品概要

商品名 : 宇治抹茶生どら焼き たくみがさね

入り個数 : 6 個入

販売価格 : 送料込み 3,999 円 (税込)

販売開始 : 2024 年 5 月 30 日 (木)

販売店舗 : 伊藤久右衛門オンラインショップ限定

URL : <https://www.itohkyuemon.co.jp/c/category/limited/091162>

■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/>

X (Twitter) : <https://twitter.com/itohkyuemon>

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

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

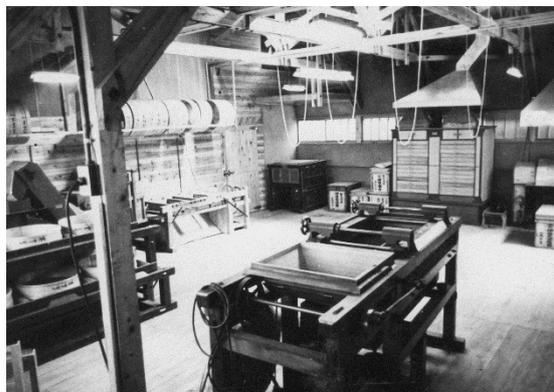
■伊藤久右衛門のあゆみ

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。



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