

【PRESSRELEASE】

報道関係者各位

2023年4月21日

株式会社永楽屋

京都四条河原町のカフェ【永楽屋喫茶室】より 京都宇治「丸久小山園」の ほうじ茶を使用した『ほうじ茶氷』 & 『楽・ほうじ茶パフェ』 新発売

京菓子・京佃煮の「永楽屋」を運営する株式会社永楽屋（本社所在地：京都府京都市、代表取締役：齋田 芳弘、以下永楽屋）は、4月28日（金）より喫茶室にて京都宇治の老舗茶園「丸久小山園」のほうじ茶を使用した季節限定かき氷『ほうじ茶氷』を新発売いたします。

また、10月には季節限定パフェ『楽・ほうじ茶パフェ』も販売を予定しております。

HP：<https://cafe.eirakuya.co.jp/>

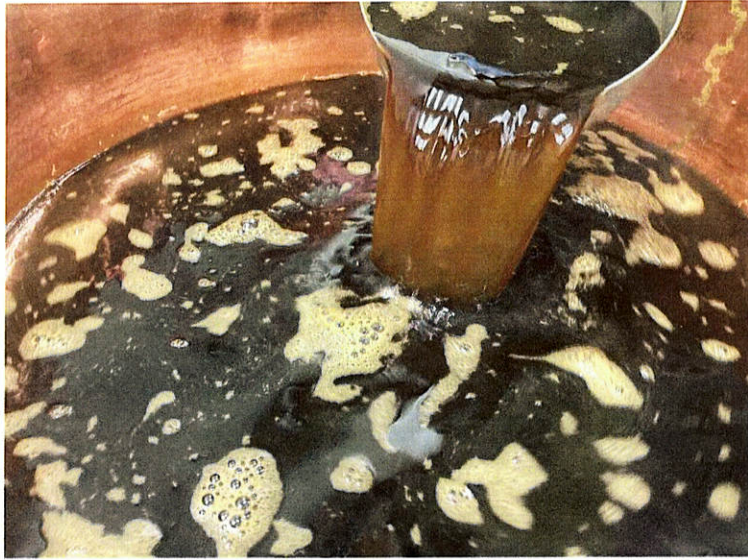
■食感の違いが楽しめる『ほうじ茶氷』



丸久小山園の京都産一番茶だけを使用したほうじ茶を加えた柔らかなクリームを、ふわふわの氷に惜しげもなくのせた新しいかき氷です。

京都の和菓子職人こだわりの自家製ほうじ茶シロップを味わいながら食べすすめると、中には濃厚なほうじ茶アイスが隠れています。

また、お好みで追加のシロップをかけていただくことで、途中で味が薄まることなく、最後までほうじ茶の風味を存分にお楽しみいただけます。



メニュー名：ほうじ茶氷

価格：税込 1,300 円

販売期間：4月28日～5月31日

HP：<https://www.eirakuya.co.jp/oshinagaki/>



■抹茶パフェに続く新定番『楽・ほうじ茶パフェ』



丸久小山園のほうじ茶を使用したほうじ茶クリームをはじめ、濃厚なほうじ茶アイスにほうじ茶ゼリーと、ほうじ茶をふんだんに使用したパフェです。

またバニラアイスやパンナコッタと合わせることで、ほうじ茶の香ばしさや程よい苦味を残しつつ、さっぱりとお召し上がりいただけます。

上にはもちもちの白玉と粒あんを添え、中には ほと麦ほうじ粒を入れることで、食感も楽しいパフェに仕上がりました。

商品名 : 楽・ほうじ茶パフェ

価格 : 税込 1,300 円

販売期間 : 10 月 1 日～販売予定

HP : <https://www.eirakuya.co.jp/oshinagaki/>



■ 会社概要

永楽屋

1946 年創業。あまいもの（京菓子）とからいもの（京佃煮）の両方を取り扱っております。

一見相対する組み合わせですが、どちらも日本人に欠かすことのできない「茶と米」に合う食の彩りです。それぞれ、美しさにこだわった寒天菓子『琥珀』、国産原木栽培椎茸の佃煮『一と口椎茸』などの看板商品がございます。

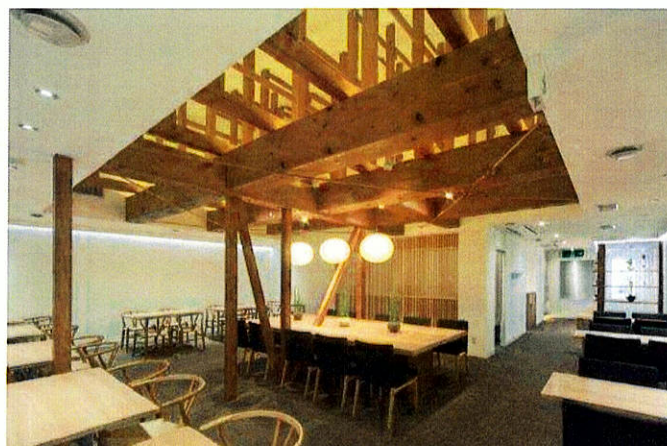
永楽屋 喫茶室

京都の中心地、河原町四条に位置する永楽屋本店の 2 階でございます。

河原町では少なくなった木造建築に眠っていた棟高な屋根裏を吹き抜けにし、和モダンな空間に。

素材と手作りにこだわった甘味で、街の喧騒を忘れてゆっくりとおくつろぎいただけます。

また、店内にて若手伝統工芸作家の作品の展示販売も行っております。



社名	株式会社永楽屋
所在地	〒607-8355 京都府京都市山科区西野大鳥井町 100
代表者	代表取締役 齋田 芳弘
事業内容	京菓子・京佃煮の製造販売／喫茶室の運営
店舗	永楽屋 喫茶室 (〒604-8026 京都府京都市中京区河原町通四条上る東側 永楽屋本店 2 階)
URL	■ 永楽屋 公式HP http://www.eirakuya.co.jp/ ■ 永楽屋喫茶室 公式HP

<http://cafe.eirakuya.co.jp/>

■Instagram

<https://www.instagram.com/eirakuya.kyoto/>

■Facebook

<https://www.facebook.com/eirakuya/>

■Twitter

<https://twitter.com/eirakuya>

本件に関するお問合せ先

株式会社永楽屋

担当：営業部 長谷川（075-221-2318）

T E L : 075-221-2318 / F A X : 075-221-5170

M a i l : yuuko_hasegawa@eirakuya.co.jp