

「福」を結びつけたい
つくり手の想い。



FUKUYUI

水戸乃梅

ふくゆい

水戸で生産した梅の果実
ふくゆいスイーツと梅のグルメ



水戸産の梅「ふくゆい」。
この名称には、水戸産の梅をとおして「福を結びつけたい」という願いが込められています。JA水戸梅生産部会では、食用梅の「ふくゆい」の生産を増やすため、ジョイント栽培という「樹と樹をつなげる」手法を用いて、梅の育成期間を半減する早期成園化技術を活用しております。現在、「ふくゆい」を使用した商品は、様々な「梅菓子」、「梅干し」、「梅酒」など、個性あふれる美味しさを楽しめます。「ふくゆい」のさわやかな魅力をぜひお楽しみください。

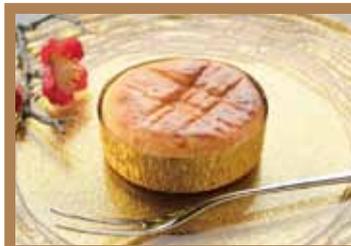




水戸乃梅

ふくゆい

水戸産のブランド梅「ふくゆい」につくった美味しい梅菓子の数々。職人が真心を込めてお作りする。こだわりの逸品をお楽しみください。



水戸梅ガレット

梅をふんだんに使って香り高い梅あんを練り、フランスのガレットをしっかりとソフトに仕上げた生地です。

西欧和菓子 木村屋本舗



水戸梅小町

水戸産の梅「ふくゆい」のペーストに偕楽園の梅干し果肉を加えた風味豊かな梅あんを柔らかい求肥に包み、梅干しをしっかりとつくりました。

五條製菓



梅一途

梅あんを柔らかい羽二重餅で包んだ優しい味わいです。深々と降り積もる雪に偕楽園の紅梅が見え隠れする様子を表しています。

亀印製菓株



水戸乃梅ふくゆいかりんとう

カリカリのかりんとう生地の中つぶあんを梅ペーストを入れました。甘酸っぱい中にもカリカリの食感を楽しめます。

菓匠 につつま



梅チョコ饅頭

ミルクあんの中に甘酸っぱい青梅ジャムを入れ、チョコ味の皮で包み焼いたお菓子です。

斎藤製菓



梅だより

梅酒をふんだんに生地に練ることで、爽やかな梅の香りに包まれたわらび餅です。「ふくゆい」の果肉を使ったソースが力強さと春の到来を表しています。

(有)飯野屋製菓



梅のしずく

水戸産の梅「ふくゆい」を使用した特製の梅蜜を中心に包み込んだ蒸し饅頭です。酸味を利かせた爽やかな香りをお楽しみいただけます。

お菓子処ひろせ



ふくゆいまんじゅう

梅のほのかな香りが後をひくお菓子です。

御菓子司森田屋



パウンドケーキ水戸乃梅

北海道産フレッシュバターとフランス産小麦粉の生地に「水戸の梅ふくゆい」のペーストを練り込みました。

CINARIS



水戸農人形最中

徳川斉昭公が農民に感謝の意をあらわしたとされる農人形の形をあらわしました。あんには「ふくゆい梅」ペーストを練り込み、求肥をはさみました。

菓笑 堀江製菓



梅の宝石

中はトロット、外はシャリシャリの不思議な食感の「琥珀羹」。水戸産の「ふくゆい梅」のペーストと梅酒を使用した上品に仕上げました。

松月堂

2024年 販売期間 2月10日(土)～3月中旬



●販売場所/偕楽園本園「ふくゆい」特設ブース、または各店舗。(各店舗に直接お問い合わせ下さい) ●販売期間/令和6年2月10日(土)～3月中旬まで。 ●営業時間/朝9時30分～16時 ※雨天・荒天時は休止となります。

水戸梅お菓子プロジェクト 水戸乃梅「ふくゆい」菓子の期間限定発売! 水戸の菓子店11店舗(水戸菓子工業協同組合)が「ふくゆい」の梅を使用した和菓子、洋菓子をつくりました。「ふくゆい」の梅の酸味や香りを楽しめる逸品の数々。お土産に水戸のスイーツをお求めください。個別でも販売します。

水戸の梅産地づくり事業「水戸お菓子プロジェクト」・水戸菓子工業協同組合

- 亀印製菓(株)/水戸市見川町2139-5/TEL029-305-2211 ●五條製菓/水戸市姫子1-807-1/TEL029-252-2317 ●お菓子処ひろせ/水戸市曙町10-8/TEL029-257-8339 ●(有)飯野屋製菓/水戸市堀町1050/TEL029-221-6156 ●菓匠につつま/水戸市堀町2160-5/TEL029-251-8772 ●西欧和菓子木村屋本舗/水戸市栄町2-10-44/TEL029-221-5475 ●斎藤製菓/水戸市酒門町4572-2/TEL029-247-4367 ●菓笑堀江製菓/茨城町常井675-22/TEL029-292-3924 ●松月堂/水戸市杉崎町823/TEL029-259-2023 ●御菓子司森田屋/水戸市内原町1-75/TEL029-259-2458 ●CINARIS/水戸市平須町1828-990/TEL029-291-8181