

「福」を結びつけたい  
つくり手の想い。



FUKUYUI

2月11日  
(火・祝)  
偕楽園にて  
限定販売!

水戸乃梅

ふくゆい

水戸の梅菓子と  
逸品の数々

水戸産の梅「ふくゆい」と

水戸梅お菓子プロジェクト

「水戸市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る「水戸乃梅ふくゆい」。

「水戸梅お菓子プロジェクト」では、水戸の菓子店11店舗が腕によりをかけて「ふくゆい」を使用した梅菓子を作っており、観ても食べても美味しい梅菓子となっております。

水戸の梅まつりにあわせて、偕楽園内には特設販売ブースを設けていますので、ぜひお立ち寄りください。





水戸乃梅

# ふくゆい

水戸産のブランド梅「ふくゆい」で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た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」のペーストに借楽園の梅干し果肉を加えた風味豊かな梅あんを柔らかかな求肥に包み、梅干しそっくりにつくりました。

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借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 饅頭**

カリカリのかりんとう生地の中に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。

菓匠にいつま

**梅チヨコ 饅頭**

ミルクあんの中に甘酸っぱい青梅ジャムを入れ、チヨ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



**水戸 農人形最中**

水戸徳川家第9代藩主徳川齊昭公が、農民に感謝の意を表して農夫の形を農人形にしました。農人形の形を最中にし、その中の白餡に水戸の梅「ふくゆい」を練り込み、美味しく仕上げました。

菓笑堀江製菓

**水戸 農人形最中**

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**

水戸徳川家第9代藩主徳川齊昭公が、農民に感謝の意を表して農夫の形を農人形にしました。農人形の形を最中にし、その中の白餡に水戸の梅「ふくゆい」を練り込み、美味しく仕上げました。

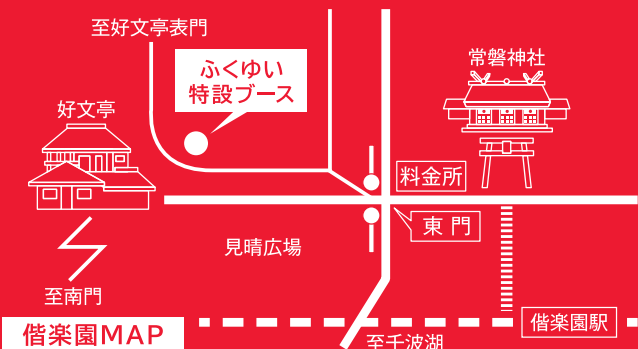
菓笑堀江製菓

**梅の宝石**

中はトロツト、外はシャリシャリの不思議な食感の「琥珀蜜」。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

2025年 販売期間 2月11日(火・祝)~3月中旬



●販売場所/借楽園本園「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)

●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

「ふくゆい」特設ブースのご案内

「ふくゆい」の梅の酸味や香りを楽しめる逸品の数々を取り揃えております。観梅のお土産に、ぜひ水戸の梅菓子等をお求めください。

水戸の梅産地づくり事業「水戸梅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
- 菓匠にいつま/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