

梅だより

梅酒をふんだんに生地練り込み、梅の香りに包まれたわらび餅

【飯野屋製菓】

▲堀町1050

☎221-6156



ふくうめまんじゅう

「ふくゆい」を練り込んだ梅あんを包み、ふっくらとさせた蒸し饅頭

【御菓子司 森田屋】

▲内原1-75

☎259-2458



梅のしずく

特製の梅蜜を中心に包み込んだ、さわやかな香りを楽しめる蒸し饅頭

【お菓子処 ひろせ】

▲曙町10-8

☎257-8339



梅の宝石

梅酒を使い、中はとろっと、外はシャリシャリの不思議な食感

【松月堂】

▲杉崎町823

☎259-2023



パウンドケーキ 水戸乃梅

生地に梅ペーストを練り込んだパウンドケーキ

【CINARIS】

▲平須町1828-990

☎291-8181



水戸梅ガレット

しっとりソフトなガレット生地に、梅をふんだんに使った香り高いあんをサンド

【西欧和菓子 木村屋本舗】

▲栄町2-10-44

☎221-5475



水戸農人形最中

梅を使用した甘酸っぱいあんの、梅の香りがあとを引く最中

【菓笑 堀江製菓】

▲茨城町常井675-22

☎292-3924



ID 0092619

水戸産の梅 「ふくゆい」

「ふくゆい」という名前には、水戸市で生産された梅をとおして、人々へ福を結び付けたいという願いが込められています。観梅と一緒に「ふくゆい」を使ったお菓子などを食べてみませんか。
問合せ▼農産振興課(☎259・2212)

まつり期間中に販売します

梅まつり期間中、偕楽園本園内特設ブース、各店舗で販売します。
【偕楽園本園内特設ブース】
期間▼2月11日(水)〜3月中旬 ※雨天・荒天中止
時間▼午前9時30分〜午後4時

ふくゆい梅干し

豊潤な梅の香りと、塩味・酸味のバランスを感じられる本格的な梅干し

【根本漬物】

▲渡里町1800

☎221-6153



塩だけで仕上げました!

百年梅酒 水戸乃梅ふくゆい

ふくゆいの良さを生かし、飲みやすく仕上げた梅酒

【明利酒類】

▲元吉田町338

☎247-6111



はちみつ・ブランデーを使用!

水戸梅小町

梅干しの果肉を加えた梅あんを求肥で包んだ、梅干しそっくりの和菓子

【五條製菓】

▲姫子1-807-1

☎252-2317



水戸乃梅ふくゆい かりんとう饅頭

つぶあんと梅ペーストをかりんとう生地で包んで揚げた饅頭

【菓匠にいつま】

▲堀町2160-5

☎251-8772



梅一途

梅あんをやわらかい餅で包んだ優しい味わいを感じられるお菓子

【亀印製菓】

▲見川町2139-5

☎305-2211



梅チョコ饅頭

ミルクあんに青梅ジャムを入れ、チョコ味の皮で包んだ饅頭

【斎藤製菓】

▲酒門町4572-2

☎247-4367



※店舗販売のみ

みとちゃん梅あん巻

梅ペーストと梅干ジャムを練り込んだあんを生地で巻いた和菓子

【御菓子司 はやしや】

▲南町3-5-17

☎221-4346



※店舗販売のみ