



梅香るまち水戸で

水戸産の梅 **ふくゆい** を味わう



市では、県やJA水戸、食品製造業者などと連携し、観ても食べても楽しめる梅の産地を目指して生産拡大に取り組んでいます。「ふくゆい」という名称には、市内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を込めました。

地元産の梅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)



梅一途

亀印製菓
(見川町、☎305-2211)



水戸乃梅ふくゆい
かりんとうまんじゅう

菓匠にいつま
(堀町、☎251-8772)



水戸乃梅ふくゆい梅羊羹

阿さ川製菓
(元石川町、☎247-8080)



梅のしずく

お菓子処ひろせ
(曙町、☎257-8339)



水戸の梅ガレット

西欧和菓子木村屋本舗
(栄町2、☎221-5475)



水戸梅小町

五條製菓
(姫子1、☎252-2317)



梅子ヨコ饅頭

斎藤製菓
(酒門町、☎247-4367)



梅だより

飯野屋製菓
(堀町、☎221-6156)



梅の宝石

松月堂
(杉崎町、☎259-2023)



水戸農人形最中

菓笑堀江製菓
(茨城町常井、☎029-292-3924)



みとちゃん梅あん巻

御菓子司はやしや
(南町3、☎221-4346)



百年梅酒
水戸乃梅
ふくゆい

明利酒類
(元吉田町、☎247-6111)

水戸の人にとそ味わってほしい

根本漬物 根本太清さん



偕楽園や領内に多くの梅を植えた徳川斉昭公は、梅の食べ方や調理法も自ら研究なさっていました。当時の貴重なレシピが今も残っています。まさに水戸は梅のまちと言えるでしょう。

水戸産の梅で、水戸の名産品を一。これは地元の農家・食品生産者の共通の想いです。私は、素材の味を皆さんにお届けしたいと考え、ふくゆい、シソ、塩だけを使ったシンプルな梅干しを作りました。

水戸には、梅干しのほかにも、梅菓子や梅酒など、ふくゆいを使った産品がたくさんあります。地元の皆さんにこそ、地元の味を楽しんでいただきたいと思えます。



ふくゆい梅干

根本漬物
(渡里町、☎221-6153)

各製品の価格や販売場所は、各店舗にお問合せになるか、市ホームページをご覧ください。

