

をベースしたマドレーヌ。「皇帝大福」は、古代米の餅に笠間の栗の甘露煮を包んだ大福だ。

店舗販売のほか、近隣で開催されるイベントに積極的に出店し、アピールしている。



洋菓子中心の本店



和菓子中心の水戸京成店

【お店の経営ノウハウ】

市街地にある本店のほかに、百貨店内の支店といった直接販売するほか、1年間を通して、観光シーズンのイベントへの出店や、県内の企業等に定期的に出張販売を行うことで、商品を通して同店の知名度を上げている。また近年は、駅ビルの商業施設などのほか、スーパーマーケットなどに販路のある水産卸会社に依頼して商品を委託販売し、販路を拡大している。

こうした販路の機会増加は、自店の知名度を上げるだけでなく、県の食材の知名度にも貢献することとなり、互いの相乗効果につながっている。



梅の魁（梅のガレット）



茨城味噌マドレーヌ



風味豊かなカスタード
クリームを詰めたシュ
ーエスカルゴ



地元でとれた苺を厳選して
仕上げた生デコレーション
ケーキ



皇帝大福