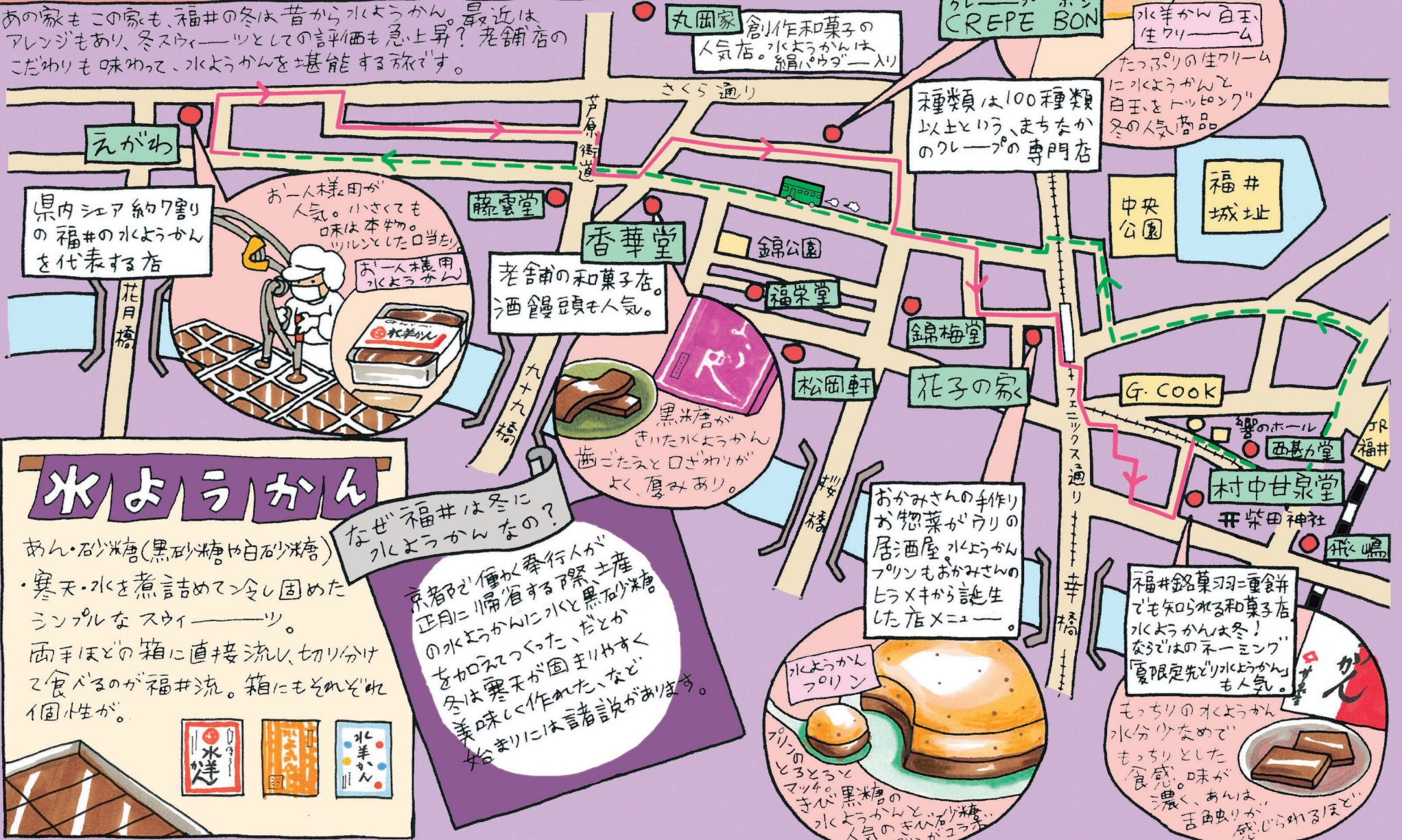


# 福井の冬スイーツ

# 水ようかん

## 2

あの家もこの家も、福井の冬は昔から水ようかん。最近ではアレンジもあり、冬スイーツとしての言評価も急上昇？老舗店のこだわりも味わって、水ようかんを堪能する旅です。



えがわ  
県内シェア約7割の福井の水ようかんを代表する店

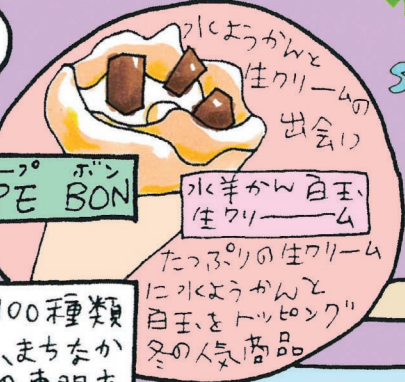


藤雲堂  
香華堂  
老舗の和菓子店。酒饅頭も人気。



黒米唐がきいた水ようかん  
歯ごたえとロゼカリがよく、厚みあり。

丸岡家 創作和菓子の人気店。水ようかんは縮みゆがー入り  
CREPE BON  
種類は100種類以上という、まちなかのクレープの専門店



水羊かん白玉生クリーム  
たっぷり生クリームに水ようかんを白玉をトッピングした冬の人気商品

## 水ようかん

あん・砂米唐(黒砂米唐や白砂米唐)  
・寒天・水を煮詰めて冷し固めたシンプルなスイーツ。  
両手ほどの箱に直接流し、切り分けて食べるのが福井流。箱にもそれぞれ個性が。

なぜ福井は冬に水ようかんなの？  
京都で僧侶が修行人が正月に帰省する際、土産の水ようかんに水と黒砂米唐を混ぜた、だとかを知らなかった、だから冬は寒天が固まりやすく美味しく作れた、など。始まりには諸説があります。

おみさんの手作りお惣菜がのり居酒屋水ようかんプリンもおみさんのピラキから誕生した店メニュー。

水ようかんプリン

福井銘菓習志二重食井で老知られる和菓子店水ようかんは冬！なごはのネーミング「夏限定先どり水ようかん」も人気。

もちりの水ようかん水分少なめでもちりとした食感。味が濃く、あんは舌虫りが感じられるほど。