

冬スイーツハハの街

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。



県内シェア約7割の福井の水ようかんを代表する店

お一人様用が人気。小さくても味は本物。ツルんとしたロウが、お一人様用水ようかん

老舗の和菓子店。酒饅頭も人気。

種類は100種類以上という、まちなかのクレープの専門店

おみさんの手作りお惣菜がのりの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。

福井銘菓店で老矢らる水ようかんはなごはのネー「夏限定先どり」も

もっちりの水ようかん。水分少なめでもっちりとした食感。味が濃く、あじよく舌を

水ようかん

あん・砂砂糖(黒砂糖や白砂糖)
 ・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糖を混ぜた、だんごを丸めて、冬は寒天が固まりやすく美味しく作れた、など。始まりには言者言説があります。



黒砂糖の水ようかんプリンが人気。水ようかんプリンが人気。