

福井の  
冬の風物詩  
水ようかん

寒い季節限定の冷たいお菓子



Soul food



福井の冬の風物詩  
水ようかん

福井県までのアクセス 東京から

- JR** 東海道新幹線ひかり～北陸線特急しらさぎで  
福井駅まで ..... 約3時間30分
- 飛行機** 羽田～小松空港(石川・福井)～連絡バス  
福井駅東口まで ..... 約2時間
- 自動車** 東名～名神～北陸自動車道で  
福井ICまで ..... 約5時間30分
- 高速バス** 東京駅八重洲南口から福井駅東口 約8時間20分  
新宿駅新南口から福井駅東口 ..... 約7時間40分

アンテナショップで購入できます (期間限定)

ふくい南青山291

東京都港区南青山5丁目4-41  
グレースリア青山内  
※東京メトロ千代田線・銀座線・半蔵門線  
「表参道駅」B3出口より徒歩5分  
営業時間 / 11:00～19:00  
定休日 / 無休(お盆・年末年始を除く)  
TEL.03-5778-0291 / FAX.03-5778-0305

食の國 福井館

(銀座にある「ふくい南青山291」の姉妹店)  
東京都中央区銀座1-3-3 銀座西ビル 1F  
※東京メトロ有楽町線・銀座1丁目駅 徒歩約1分  
※東京メトロ銀座線・銀座駅 徒歩5分  
※JR有楽町駅 徒歩3分  
営業時間 / 10:30～20:00(月～土) 10:30～19:00(日・祝)  
定休日 / 無休(年末年始を除く)  
TEL.03-5524-0291 / FAX.03-5524-0299

福井県観光営業部ブランド営業課

福井市大手3丁目17-1 TEL.0776-20-0422 / FAX.0776-20-0644

brand@pref.fukui.lg.jp



FUKUI  
HAPPINESS

福井県

# 寒い時期に味わう福井の冬の風物詩水ようかん 家庭でも作られていた庶民のおやつ

福井の冬の食の代表格といえ  
ば水ようかん。全国的には夏に  
食べる涼菓子として知られてい  
ますが、雪が降る寒い時期に、  
こたつに入って、冷やした水よ  
うかんを食べるのが福井の習わ  
し。県外の人が聞けば驚く福井  
県民特有の食文化です。

福井の水ようかんのルーツは  
諸説ありますが、江戸時代から  
約200年続いたとされる丁稚  
奉公の時代までさかのぼります。

かつて年末の帰省時に奉公先か  
ら持ち帰った小豆で作ったのが  
起源という説があります。「出  
汁」に、煉る工程からの「でっち  
る」の意味が重なった説や「上り  
ようかん」の手前の半人前の意味  
での「丁稚」、「安価なので丁稚が  
里帰りの時に土産にした」などの  
説があります。

水分が多い水ようかんはおせ  
ち料理の一つとして食されていた  
り、家庭にある乾物の粉末餡と  
寒天を水で溶かし、アルミの弁  
当箱やバットに流し入れてお母  
さんが子供のおやつに作ってい  
たということからも庶民の身近  
な存在だったことが分かります。

また、餡を使用するお餅屋や  
饅頭屋でも作られるようになり、  
大きな木枠に流し入れた水よう  
かんを店頭や自転車の荷台に置  
いて切り売りして販売。子供た  
ちは小銭を握りしめて、食べる  
分だけを購入していたと言いま  
す。以前は八百屋でも広く販売  
しており、その名残があるお店  
では、今でも冬になると水よう  
かんを販売。そして、木箱から  
紙箱に流す「一枚流し」販売が  
主流になっていきます。



11月に入ると水ようかんの専門店「え  
がわ」のCMが流れ、地元新聞に広  
告が出ます。これが水ようかんシー  
ズンの始まりの合図となっており、  
これを機に水ようかん業界が活気づ  
くという話も。

福井の中でも各地域で味や作り方  
が異なり、町ごとに違った味の水よ  
うかんが作られています。福井人  
にはそれぞれ自分の馴染みの水よう  
かんがあるのは生まれ育った場所の味  
があるからなのです。



福井では水ようかんの別名が丁稚よ  
うかんですが、丁稚ようかんの発  
祥・滋賀県近江八幡では丁稚よう  
かん=蒸しようかん。近江八幡に近い  
敦賀市では、丁稚ようかんは蒸しよ  
うかんのことを指します。

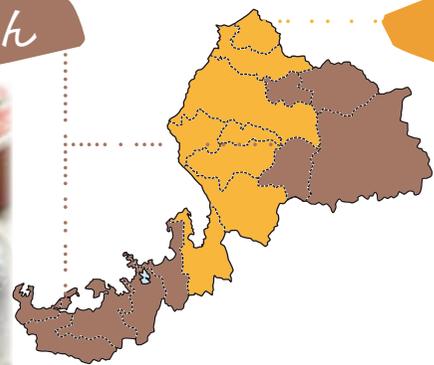
各店によって原料は異なり、  
食べ比べするのも楽しい

お店ごとに材料や仕上げなどに違いがありますが、製造方法は一般的な練りようかんと同じく、砂糖と餡を寒天で固めて作ります。砂糖の分量を少なくすることでより甘味を抑え、寒天の量も少ないことでのど越し良くあっさりとした味に仕上げられています。

主な原料はこしあん、寒天、砂糖とシンプル。砂糖は店により上白糖、グラニュー糖、ザラメ糖、黒糖が使われ、それをブレンドするなど各店によって違い、それらが水ようかんの色の濃淡や風味、味わいの違いにもなっています。また、厚さも異なるので、各店で比べてみるのも面白いでしょう。

また、エリアによっても『水ようかん』『丁稚ようかん』と名前が異なりその風味や味も特徴があります。

## 丁稚ようかん



## 水ようかん



エリアごとで異なる  
水(丁稚)ようかん

【主なエリア】  
大野市、勝山市(一部除く)、越前市(一部除く)、越前町(一部除く)、美浜町、おおい町、若狭町、小浜市、高浜町

主に大野市、小浜市の店では丁稚ようかんという名前でどちらの丁稚ようかんも分厚いのが特徴。大野市は黒糖の味わいがしっかりとしていながらもみずみずしくてあっさり。小浜市はねっとりしてあんなこの風味がしっかりと感じられるのが特徴。

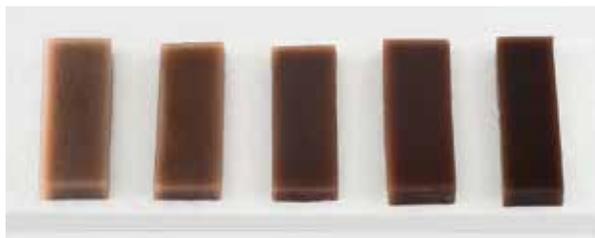
【主なエリア】  
福井市、坂井市、勝山市(一部除く)、鯖江市、越前市(一部除く)、越前町(一部除く)、南越前町、敦賀市

福井市内を中心ほとんどの店が水ようかん(水羊かん)として商品化。一部、通年販売店もあるが、毎年10月下旬から販売する店が大多数を占める。各店異なるが厚みは幅1cm~、つるりと食べやすいサイズ。

## Variation



縦、横の厚みも比較してみると一目瞭然。お店によってそれぞれ。



餡の種類や黒糖の配合によっても全く異なる色合いに。金時あん(一番右)を使用したものは一番色が濃い。

## 食べるときに欠かすことのできない へうコレクショ



ほとんどの水ようかんに付いているへう。「切れ目に沿って、水ようかんをへうですくってそのまま食べる」そんな食べ方が当たり前の福井人にとってへうはなくてはならないアイテムだ。



本来の水ようかんは、漆塗りの木箱の中に流し込んだものを、買う人が欲しい分だけもらい、竹の皮で包んで持って帰ったり、持参した容器に入れてもらったりして購入していました

**小豆** 北海道産の小豆を使用している店が多いのは、水ようかんを作るのに適しているからだとか。いくらよい小豆を使用しても、それに合った作り方をしなければ美味しいものとはできないと言われます。

**砂糖** 黒砂糖を使えば濃厚な味と香りが印象的で、上白糖を使用すればさっぱりとした後口になります。このように使用する砂糖一つ異なれば、味わいの違いは歴然です。

**寒天** 寒天にはさまざまな種類があり、少量でも弾力がでるものがあります。寒天の分量や種類によって、水ようかんの固さも各店微妙に違ってきます。

自然の冷蔵庫で冷やす  
雪国ならではの日常

糖度が低いいため保存が効かず、常温や夏場の気温ではすぐに腐敗してしまいます。福井の気候は冬でも室内が氷点下になることがほとんどなく、また、曇天の空に包まれる冬場は日照時間も短いので、廊下や縁側が自然の冷蔵庫としての役目を果たしていました。そんなことから、気温が低い冬場が「旬」になったとも言われています。



冷蔵庫には必ず入っている  
家族で味わう福井の味

物心ついた頃から「雪が降り、寒くなったら、暖かいこたつに入りながら冷たい水ようかんを食べる」ことが冬の楽しみだった福井人。福井の大家族、人と人とのつながりの中でコミュニケーションツールとして愛されてきました。家族みんなで一枚流しの水ようかんの切れ目に沿って、付属のへうですくってそのまま食べる。噛まなくてもすつとほどける口どけ、喉ごしの良さも美味しさの秘密です。

紙箱ので一枚流しから、最近では真空容器での販売も始まり、全国で福井の水ようかんが手に入る機会が増えました。しかし、福井の水ようかんは冬だけの限定品です。福井でしか手に入らない水ようかんもたくさんありますので、ぜひ冬の福井へお越しください。



**越前菓子処 梅月堂**  
これぞ福井の水ようかんという風味。ややコクのある味である。



福井市加茂河原1-2-3  
☎0776-36-3083  
<https://www.baigetsudo.co.jp/>



**二幸庵**  
食感はずみずしく、黒糖好きにはたまらないしっかりとした味。絶妙な甘さのとりこに。



福井市若杉4-913-2  
☎0776-33-2511



**村中甘泉堂**  
初代が福井で初めて作り上げたといわれる「こしあん製法」の水ようかん。守り継がれた歴史と味。



福井市中央1-21-24  
☎0776-22-4152  
[www.kansendo.com/](http://www.kansendo.com/)



**餅の田中餅**  
甘さすっきり、後から黒糖と小豆の香りが豊かにひきたつ。真空保存なので味と香りが長続きする。



福井市勝見4-17-6  
☎0776-25-2468



**御菓子司 たつの**  
黒砂糖のkokが効いている一枚は、上菓子の寒天を使いしっかりとしているけれど滑らかな口当たり。



福井市御幸1-16-31  
☎0776-22-4693



**栄太楼**  
「若い人やお子様にも楽しんでもらえるように」と思いを表した、とろけるような滑らかさ。



福井市二の宮4-4-5  
☎0776-22-1994  
[www.eitaro.co.jp/](http://www.eitaro.co.jp/)



**榮山堂**  
厚さ2倍! もっとしつかり味わいたい! という顧客からの要望から生まれた、食べごたえのある一枚。



福井市幾久町2-18  
☎0776-22-1333



**御菓子司 あまとや**  
黒糖の加減が絶妙なすっきり味。小豆の香りと口当たりの良さについてもう一口。



福井市つくも1-4-10  
☎0776-36-2719



**御菓子司 なんび屋**  
上質な小豆餡と波照間産黒糖、鬼ザラ糖を使用したすっきりと上品な味わい。



あわら市二面48-7-1  
☎0776-77-2226



**なべや菓舗**  
「湯の花せんべい」と共に永く愛される、あっさりとしたコクのある美味さが後を引く。



あわら市温泉5-1403  
☎0776-77-2626



**御菓子処 丸岡家**  
黒糖をしっかり生かしつつ、控えられた清楚な甘み。とろけるような食感はやみつきに。



福井市春山2-18-18  
☎0776-22-5394  
<http://marukaya.com>



**羽二重餅総本舗 松岡軒**  
生餡に2種の砂糖を混ぜ合わせたやさしい甘さ。羽二重餅ひと筋の名店の工夫が光る。



福井市中央3-5-19  
☎0776-22-4400  
[www.habutae.com/](http://www.habutae.com/)



**菓子庵 花えちぜん**  
黒糖風味、紅白の羽二重餅、栗、葛餅、寒天などであんみつ風に贅沢に仕上げ、あっさり食べやすい。



福井市二の宮3-38-9  
☎0776-22-0280  
[www.hanaechizen.co.jp/](http://www.hanaechizen.co.jp/)



**錦梅堂**  
オリジナルブレンドの小豆とふんだんに使われた黒糖に老舗の業が光る贅沢な味わい。



福井市順化1-7-7  
☎0776-24-0383  
[www.hokurikumelhin.com/kinbaidou/](http://www.hokurikumelhin.com/kinbaidou/)



**大壁羽山堂**  
沖縄黒糖の中でも蜜の少ない上層部を多めに使用し、やさしい味に仕上げている。



福井市毛矢3-5-21  
☎0776-36-0130



**えがわ**  
寒天と小豆餡、沖縄産の上質な黒糖、ざらめを加えて作る。県内外にファンが多い。



福井市照手3-6-14  
☎0776-22-4952  
[www.egawanomizuyoukan.com/](http://www.egawanomizuyoukan.com/)



**小山屋扇子堂**  
沖縄産黒糖を使用。やや濃い目の色あいだ甘みはありながらあと味すっきり。



坂井市三国町北本町2-4-8  
☎0776-82-0468



**はんしよの下 木村餅店**  
まるで濃厚なおしるこのよう。黒糖を使わず小豆の美味しさを堪能できる。



坂井市三国町覚善8-58-4  
☎0776-82-0318



**菓子処 おさや**  
黒糖を使用せず、グラニュー糖のみのほどよいやわらかな甘み。あっさりすっきりとした味わい。



坂井市丸岡町本町2-33  
☎0776-66-0261



**三上萬国堂**  
一枚べろっと食べてしまえるような爽やかな口どけ。小豆の風味を存分に楽しめる。



あわら市大溝1-16-2  
☎0776-73-0109



**馬面昭栄堂**  
黒糖が効いた爽やかな甘み。国産にこだわった素材が引き出す、香りと味わいを楽しめる。



あわら市春宮2-2-50  
☎0776-73-0175



**竹内菓子舗**  
しっかりとした黒糖の風味に、フルーティーな香りが印象的。とろけるのごしを堪能して。



福井市花堂北2-12-3  
☎0776-36-2456  
[www.takeuchikashihoh.com/](http://www.takeuchikashihoh.com/)



**さぶや**  
甘さすっきり、とろける風味を温かい珈琲やお茶と共に。



福井市舟橋1-105  
☎0776-54-1681  
<http://mametokurumi.com/>



**久保田製菓**  
さっぱりとした甘さの秘訣は、独自にブレンドされた三種類の砂糖。繊細な甘みが後を引く。



福井市南四ツ居2-1-36  
☎0776-54-1620  
<http://kubota-mizuyoukan.com/>

Package Collection

一つのお店に一つの味  
水ようかんライブラリー

パッケージコレクション



【データ内容】5段階評価 / 左から色の濃淡・固さ・甘さ



### 清雲堂

黒砂糖を使わず、白砂糖や赤砂糖によるあっさりとした甘さが特徴。つるつとした喉ごしを楽しめる。



鯖江市深江町8-11  
☎0778-51-0728



### 昭和堂

沖縄産の黒糖を使用し、寒天の固さではなく餡のしっとりとした食感が特徴。上品でありながら濃厚な味わい。



鯖江市本町1-1-21  
☎0778-51-0458



### 亀屋萬年堂

2017年第27回全国菓子大博覧会・三重にて農林水産大臣賞を受賞。創業から約90年、変わらずに受け継いできた味。



鯖江市本町1-2-13  
☎0778-51-0230



### 鯖江菓撰 栄進堂

黒砂糖の風味がふわっと広がるほどよい甘さで、口どけの良い滑らかな食感。



鯖江市本町2-3-3  
☎0778-51-0471  
[www.eishindo.jp/](http://www.eishindo.jp/)



### 五十嵐製菓

食感がみずみずしくさわやかな口当たりなので、甘さを感じつつもさっぱりと食べられる。



鯖江市戸口町16-9  
☎0778-65-1061



### 亀寿堂

自家製のでっち羊かん専用の餡を使用。なめらかで口どけが良くあっさりした味。



大野市城町2-11  
☎0779-66-2510



### 御菓子司 おさや

大野の名水に北海道産小豆、沖縄産黒糖、長野や岐阜産の寒天と素材にこだわったでっち羊かん。



大野市陽明町1-1212  
☎0779-66-3780



### お菓子の店 ひらい

ほどけるようなやわらかな食感を限界まで追求。店主の深いこだわりが詰まった地元名店の味。



坂井市春江町为国幸9  
☎0776-51-0206  
[www.geocities.jp/hirai0206/](http://www.geocities.jp/hirai0206/)



### 浜清菓舗

あっさりとした上品な甘みが、まるやかな小豆の旨味を引き立てる。「道の駅まくに」でも人気の一品。



坂井市三国町錦1-7-9  
☎0776-82-0465



### 菓子処 湧花堂

小豆の風味がきたまろやかな甘みに、とろりとやわらかな食感が心地良い。波照間産黒砂糖使用。素材を活かした上品な味。



坂井市三国町南本町1-1-48  
☎0776-82-1332



### ベルジェ・ダルカティ 弁慶堂

黒砂糖が効いて濃密ながら、みずみずしくすつと溶けて後味はさっぱり。



鯖江市柳町4-1-16  
☎0778-51-0179



### お菓子の 福寿堂

あっさり食べられる甘みと、やわらかい舌ざわり。喉ごしは「つるん」とみずみずしい一枚。



鯖江市桜町2-6-12  
☎0778-51-0474



### 福音堂

やわらかな口どけで黒糖のコクと香りが広がっていく。ほどよい甘さの後味でバランスの良い一枚。



鯖江市河和田町19-1-9  
☎0778-65-0158



### おかしのにしげん

黒糖と三温糖の2種類を使用しコクのある水ようかに仕上げている。



鯖江市中戸町24-34-2  
☎0778-65-1173



### 御菓子司 大黒屋

分厚く、つるんとした口当たり。黒砂糖のほのかな香りや甘みが広がる。



鯖江市本町2-1-13  
☎0778-51-0451  
<http://mizuyoukan.com/>



### 松田陽明堂

黒糖風味で厚みがあり、食べごたえがある。大野市は統一箱を使用しているがそれぞれに味は独特。



大野市陽明町3-406  
☎0779-66-5388



### 毎川金花堂

大正12年創業。大野の水、名水百選で作るでっち羊かん。



大野市新庄14-16-2  
☎0779-66-2746  
<http://www.maikawa-kinkado.com/>



### 手作り菓子工房 豊栄堂

舌触りが良く、黒糖のおいしさを最大限引き出している。市内外にリピーターが多い。



大野市要町2-14  
☎0779-65-7088  
[www.hoeido.com/](http://www.hoeido.com/)



### お菓子の ひろせ

四方の山の伏流水の恵みで作っているこだわりのでっち羊かん。



大野市春日1-6-13  
☎0779-66-2693



### 八田屋

北海道産小豆を使用した自家製餡と沖縄産黒糖ですっきりとした味に仕上げた一品。



大野市元町8-4  
☎0779-66-2482



### シトラウス 金進堂

三温糖を使った上品な甘さが楽しめ、みずみずしい口当たりが特徴。



越前市姫川2-3-39  
☎0778-22-1471



### 木津屋

明治神宮献上の一枚は、餡と黒糖の甘さのバランスが絶妙。つるんとした滑らかでやさしい口どけ。



越前市国府1-10-19  
☎0778-22-1313



### 栄雲堂

沖縄産黒糖と北海道産小豆、国産寒天、上白糖のみを使用。水分多めのつるつとした濃くやわらかい味。



越前市京町1-1-2  
0778-22-0326  
<http://eiundo3826.wixsite.com/fukui-eiundo>



### 新珠製菓

独自のプラスチック容器は、昔ながらの分厚さを出すため。しっかりと口当たりが楽しめる。



越前市村国3-66-16  
☎0778-25-0258  
<http://aratama.jp/>



### 鯖江菓子工房 yamahatsu

波照間産の黒糖の風味が香る抜群のバランスで餡が主役となる一枚。



鯖江市北野町2-19-20  
☎0778-51-1162



### 菓子処 安価堂

穏やかな甘みは、甘いものが得意ではない人にもおススメできる仕上がりに。



鯖江市神中町1-2-15  
☎0778-51-1235



### はや川

和三水ようかん。山岡寒天、北海道産小豆、香川県産和三盆糖を使用したこだわりの水ようかん。通年発売中。



勝山市旭町1-400-2  
☎0779-88-4744  
[www.habutaekurumi.com/](http://www.habutaekurumi.com/)



### 観山洞

隠し味にコーヒーを使用。深い色味が印象的。香りも良く、豊かなコクが堪能できる。



勝山市北郷町東野28-47  
☎0779-89-1102  
<http://www.kanzandou.co.jp/>



### 奥越菓庵 やまうち

名水の里、越前大野の水と風味豊かな餡。厳選した素材で作る「でっち羊かん」は口の中に入れた瞬間とろけるおいしさ。



大野市日吉町7-21  
☎0779-66-2730



### 美濃喜

大野の名水にこだわりの自家製餡と厳選した素材を加え作る瑞々しい甘味と黒糖風味の水ようかん。



大野市明倫町10-23  
☎0779-66-2086

【高浜町】



松岡広栄堂

小豆は自分で皮をむいて、一からの手作りにこだわ... 食感もしっかりと、すくさま口の中で溶けだす。



大飯郡高浜町和田123-5 ☎0770-72-0237

【高浜町】



ぼっぼフジワラ

店主の祖父が京都で修業をした配合をもとに試行錯誤をして作り上げたようかん。味は絶品で好評を頂いている。



大飯郡高浜町宮崎69-12-8 ☎0770-72-3092

【高浜町】



御菓子処 大次郎

ブランド小豆「雅」を使用。創業から素材にこだわり抜く、淡泊で優しい小豆味のとりこに。



大飯郡高浜町青11-17 ☎0770-72-0308 www.eonet.ne.jp/~dajirou1905/

【高浜町】



大正屋

昔と変わらない製法であっさりとした甘さに。水ようかんの中でもしっかりと固めに作られている。



大飯郡高浜町和田123-2-1 ☎0770-72-1260

【高浜町】



御菓子司 うめざき

あっさりとした味わいに仕上げ、寒天の性質を生かした作り方にこだわりしっかりとした固さに。



大飯郡高浜町三期1-33 ☎0770-72-0248

【越前市】



室田菓舗

「昔ながらの味を」と大切に作る一枚は、あっさりめで小豆の風味が楽しめる。後味もさらっとしている。



越前市南3-5-3 ☎0778-22-1286

【越前市】



水屋

みずみずしく、とろけるような食感。口の中に広がるしっかりとした黒砂糖の風味や甘さが特徴的。



越前市府中1-7-1 ☎0778-22-2013

【越前市】



御菓子司 野木

北海道の厳選小豆と沖縄の波照間産黒糖とで調進した水ようかん。コクがありつつスツキリとした後口。



越前市元町2-35 ☎0778-22-0837

【越前市】



つる寿庵 淀屋

こだわ素材の中でも寒天は大阪摂津のものを使用。絶妙な食感を楽しんで欲しい。



越前市桂町5-14 ☎0778-22-1989

【越前市】



高村菓舗

黒糖の効き具合など甘さのバランスが良く、つると喉を通る。八十数年、製法を守り続ける逸品。



越前市平和町12-13 ☎0778-22-5906

【小浜市】



志保重 西津店

白ざら糖を使ったまろやかな甘さは、小豆の風味をしっかりと感じる上品な味わい。通年で購入可。



小浜市雲浜1-8 マースター隣 ☎0770-53-0599 www.shihogyu.jp/

【小浜市】



木屋傳

甘さ控えめでありながら小豆の風味はしっかり、随一のやわらかさ。桜の咲く4月頃まで販売中。



小浜市小浜白鬚42 ☎0770-52-0565 www.2plala.or.jp/kiyaden/

【小浜市】



井上耕養庵

食感もしっかりと、上品でまろやかな甘さ。JAL機内食にも採用された「葛ようかん」3種も人気の名店。



小浜市南川町9-17 ☎0770-52-0199 www.inoue-kouyouan.jp/

【小浜市】



伊勢屋

創業天保元年。創業からの製法を連続と引き継ぎ、地元名水「雲城水」で作る老舗の味。



小浜市一番町1-6 ☎0770-52-0766

【小浜市】



和洋菓子・カレー焼き あかお

小豆風味がしっかりきいた滑らかな舌ざわりは、あんこ好きにはたまらない一枚。



小浜市駅前町6-38 ☎0770-52-0645

【敦賀市】



川島製菓

塩がきいて後味が残りにくいさっぱり味。食後やお酒の合間にも意外とよし。一度お試しください。



敦賀市若葉町1-1531 ☎0770-21-3825

【敦賀市】



御菓子処 あさみ

すつきりとしながら、黒糖が味のアクセントに。創業明治23年和菓子専門店の逸品。



敦賀市神楽2-6-21 ☎0770-22-0289 www.wagasi-asami.com/

【越前町】



菓子処 江雲堂

十勝産小豆皮むき餡を100%使用。色は淡くすつきりとした味で小豆本来の風味を感じられる水ようかん。



丹生郡越前町江波24-44-1 ☎0778-32-2037 www.facebook.com/kasidokorokoundo

【越前町】



菓子処 アンま屋

自慢の自家製餡で作るため小豆の風味が生きている。さっぱり滑らかな口当たり。



丹生郡越前町中10-1-1 ☎0778-36-0179 www.anmaya.jp/

【越前町】



朝日風月堂

品の良いあっさりした甘さにほのかな黒糖の風味。喉ごしがすつきりしていて食べやすい。



丹生郡越前町西田中8-34 ☎0778-34-0062

【若狭町】



前豊製菓舗

北海道小豆使用の自家製餡。甘さのバランスが絶妙で水分が多く喉ごしが良いつると頂ける一品。



三方上中郡若狭町北前川150-19 ☎0770-45-0070

【若狭町】



和菓子処 菊水堂

瓜割の名水と北海道産小豆、寒天、上白糖を原材料に使用。小豆の風味とすつきりとした甘み。しっとり清楚な味わい。



三方上中郡若狭町井ノ口36-8-1 ☎0770-62-0024

【若狭町】



岡本善七製菓

スツキリとした甘み、みずみずしい味わい。甘党ではないお客様にも愛されている。



三方上中郡若狭町下中7-6 ☎0770-62-0530

【若狭町】



アルデーヌカナモリ

洋菓子屋さんの作るあっさりとした甘さの水ようかん。口溶けの良い仕上がりに。



三方上中郡若狭町気山275-2-3 ☎0770-45-1171 www.a-kanamori.com

【敦賀市】



御菓子司 森本

黒糖を使わず白ざらめを使用した丹精な仕上がりに。福井では珍しく通年販売。(店舗、ネット販売あり)



敦賀市神楽町1-2-23 ☎0770-22-0329 www.mori-manju.jp/

【敦賀市】



おかし処 松原庵

黒糖は使用せず、小豆の風味を大切にシンプルだけれど奥深いおいしさ。自慢の一品。



敦賀市鑄物師町1-24 ☎0770-25-1315 https://www.nosaka-cya-ya.com/

【敦賀市】



芳月堂

黒糖を使用せずみずみずしくあっさりした口当りに仕上がっている一枚。



敦賀市本町1-7-36 ☎0770-25-0717

【敦賀市】



笑福堂

日本三大葛の一つである若狭「熊川くず」を使用。北海道産小豆の風味が最大限に生きた一枚。



敦賀市昭和町2-21-31 ☎0770-22-4747 www.shoufukudou.com/

【敦賀市】



小堀日之出堂

手間暇を惜しまず豆本来の味を存分に引き出した餡は、色が淡く上品であっさりとした風味。



敦賀市神楽町1-2-34 ☎0770-21-0141

