

YUDEMANJU MAP



ほんのりと甘い
まんじゅう皮と
あつさり餡の
上品な味わい

ひねった形がユニーク
つぶ餡の上品な甘さ
旬の素材と合わせた
季節限定のもちエック

皮の厚さは薄めで
餡はたっぷり
ポリユーム満点

すけて見える
ほどのうす皮に
小豆がたっぷり！
白皮はつぶ餡
赤皮はこし餡

柔らかすぎず
餡の甘さと
皮の厚さも
丁度いい！

つぶ餡に
よく合う
厚皮なのに
乗らか食感

- F** 虎月
結城市大字結城 7270
0296-33-3711
- E** 永田屋菓子舗
結城市大字結城 7621
0296-33-3061
- D** 山田屋菓子店
結城市大字結城 386
0296-33-3606
- C** 富士峰菓子舗
結城市大字結城 78
0296-33-2544
- B** なか川菓子舗
結城市大字結城 29
0296-33-2301
- A** 手作り和菓子処 真盛堂
結城市大字結城 1362
0296-33-3645



ゆうき観光大使が行く

ゆでまんじゅう巡り

令和5年度
ゆうき観光大使

左
黒田 愛友海さん
(くろだ あゆか)

右
尾崎 晴加さん
(おざき はるか)



撮影協力：手作り和菓子処 真盛堂

Boiled Manju

Springy dough characterizes the local specialty of Yuki City, the "boiled manju". At the end of the Edo period, the feudal lord gave "boiled manju" to the people to expel evil spirits and pray for the early end of a plague. Take the "boiled manju tour" and compare the special wares of each shop while enjoying the nostalgic townscape.

もちもちとした生地
が特徴の、結城名物
「ゆでまんじゅう」。
江戸時代末期、流行り病
が蔓延した際に、当時の
殿様が、病払いとして
民衆にふるまったのが
始まりとされています。
レトロなまち並みを
楽しみながら歩く「ゆ
でまんじゅう巡り」で、
各店こだわりの餡や皮
の違いを、食べ比べて
みませんか。

各店自慢の味に
舌鼓を打ちながら
疫病祓い