



① 御堀堂

山口外郎の創始
「福田屋」の伝統製法を受け継いだ御堀堂では、特製の餡(シタ)に最高級の本わらび粉と小麦粉を練り込んで蒸しあげた「白外郎」をベースに、こだわりの黒糖や抹茶を使用した「黒外郎」「抹茶外郎」の三種類を販売しています。第18回全国菓子大博覧会名誉総裁賞を始め、数々の賞に輝いた老舗の味をお愉しみください。



② 松田松栄堂

昭和17年創業の湯田温泉の和菓子店。上質な材料にこだわった生外郎は、ぶるんとした食感と滑らかな舌触り、優しい甘さ特徴です。素材本来の味と香りを活かした独自の製法で、甘酸っぱい秋産夏みかんピールを練り込んだ夏みかん外郎や、ラム酒が香るトロピカルなラムレーズン外郎など、こでしか買えない洋風の外郎も人気です。



⑤ 蔵葉匠 本多屋

大正六年創業。かつて山口県の特産品であったわらび粉の商売から外郎を製造するようになった本多屋では、自家製餡とわらび粉、砂糖、小麦粉を混ぜ合わせ職人が丁寧に蒸し上げます。枯淡の味と称される昔ながらのまろやかな舌触りと控えめで上品な甘さ特徴で、定番の豆、こしあん、抹茶の他、季節にあわせた限定の味も人気です。



⑥ 兄弟堂

駅通り商店街のレトロな和菓子屋。兄弟堂。創業100年を超えるお店を三代目の優しいお母さんがお一人で切り盛りし、朝6時から外郎を仕込んで販売しています。種類は昔からある小豆(コシ)のみ。ひとくち食べた瞬間ふるんとした柔らかなさと優しい味わいに笑顔が零れます。大きなサイズにも関わらずペロリと完食する美味しさです。

湯田温泉・吉敷・泉町 エリア



③ 豆子郎

菓子作りのしろうと、だった創業者が山口外郎をもとに研鑽と試行錯誤を重ね誕生した豆子郎。最高ランクの小豆や砂糖を使い、味は小豆と抹茶、もっちりしつぷると柔らかな、絹のような滑らかな食感が特徴です。蒸したての瑞々しさを味わえる「生絹(すずし)豆子郎」と、温めて愉しめる「麩子(れんじ)豆子郎」を販売中。



④ 田原屋

田原屋の外郎は、厳選した国産素材とわらび粉を使い、蒸し立ての最もおいしい風味を味わって貰いたいというこだわりから、販売は蒸したての外郎のみ。(日持ちは2日間蒸したてのもちもちとした柔らかい食感と、素材の風味をしつかりと感じる素朴な甘さは地元でもファンが多く、小豆、よもぎ、金時豆、白小豆など、種類も豊富です。

山口駅・商店街エリア



⑦ 山陰堂

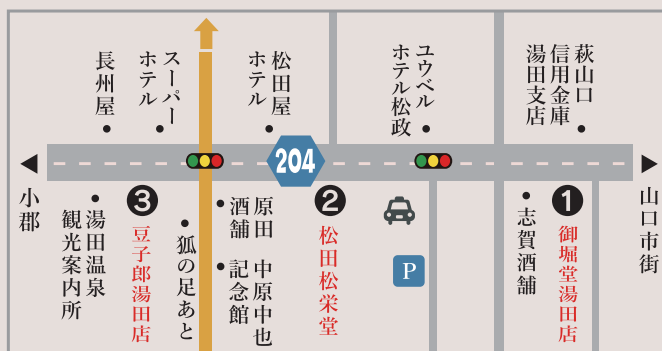
創業明治16年、県の銘菓として有名な「名菓舌鼓」を作る老舗和菓子店。その舌鼓にも使われている北海道産の白こし餡が入った山陰堂の外郎は、上品な味わいともっちりとした弾力のある柔らかさが特徴です。種類は白外郎、小豆、抹茶の3種類。真空パックで日持ちは1週間。旅行のお土産にも最適です。



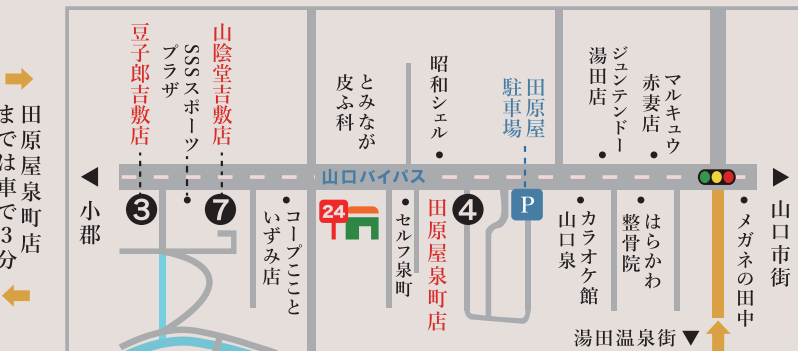
きれん製菓

昭和21年創業。農林水産大臣賞を受賞した銘菓「山焼きだんご」を始め、山口の代表銘菓を多数手掛ける製菓店。弾力のあるもっちり感と上品な甘さが特徴で日持ちも長い。ため、駅やホテル売店など広域で販売されています。湯田温泉では、西の雅常盤、かめ福オンブレイス、セントコア山口、KKR山口あさくらのお店で購入できます。
(本店 ☎083-925-1562)

湯田温泉エリアMAP



吉敷・泉町エリアMAP



YAMAGUCHI UIRO STREET MAP



山口駅・商店街エリアMAP



① 御堀堂 本店 / 湯田店
☎ 083-922-1248 / 083-922-2289
営 8:00~19:00 / 8:00~17:00
休 無休(元旦休み) / 無休(元旦休み)

② 松田松栄堂
☎ 083-922-1164
営 10:30~19:00
休 火曜、第2・第4水曜

③ 豆子郎 湯田店 / 吉敷店
☎ 083-924-2505 / 083-932-5890
営 7:00~18:00 / 9:00~15:00
休 無休(元旦休み) / 水曜、不定休(元旦休み)

④ 田原屋 泉町店
☎ 083-922-3121
営 9:00~18:00
休 無休、不定休(元旦休み)

⑤ 蔵葉匠 本多屋 本店 懐古庵
☎ 083-925-1600
営 9:00~18:00
休 水曜

⑥ 兄弟堂
☎ 083-922-0129
営 9:30~17:00
休 不定休(☎要確認)

⑦ 山陰堂 本店・吉敷店
☎ 083-923-3110(本店) / 083-924-0141(吉敷店)
営 9:00~18:00
休 無休(元旦休み)