

水ようかん ▶ soft sweet bean jelly

Sweet bean jelly is a Japanese confectionery made by letting melted agar set after mixing it with sugar and sweet red bean paste. Soft sweet bean jelly is distinguished by having more water than the regular type, and is eaten chilled.

ようかんは、溶かした寒天に、砂糖とあんこを加え固めて作る和菓子です。水ようかんは通常のようにかん

より水分が多く、冷やして食べます。

【豆知識】洋菓子はWestern confectioneryです。

英語歳時記



イラスト
沢田彩月

監修 小坂貴志・神田外語大学教授