

博多の 七ツ子 がたし

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンス
伝えます



株式会社 明月堂

博多灯明
ウオッチング

博多
もの
がたり



幻想的な灯明宵マン
一夜限りの夢舞台

古いお寺や町並みに深い歴史の風情が漂う博多部（冷泉、奈良屋、御供所、大浜）を舞台に、一夜限りの千灯明が町を染める「博多灯明ウオッチング」。今年で十六回目を数える博多の秋のイヘントです。今年は、博多おくんち（榑田神社ほかの秋祭り）に合わせて十月二十三日（土）の一夜だけ開催。ゆらゆらと揺らめくろうそくの灯りの中を漂いながら、灯明ロマンに浸って町歩きを満喫してみませんか。



博多湾に近い旧大浜小学校の地上絵は、平成21年は海を泳ぐカメや魚を表現。また、隣接のステージでは、地区の専門学校生がアカベラのゴスベルコンサートを行いました。



博多でお菓子を 作り続けて八十二年。



饅頭誕生の地、博多。

仁治二年（二四一年）、宋に留学していた円爾弁円（後の聖一国師）が帰国。博多の町を毎日托鉢して歩いているとき、親切にしてくれた茶店の主人、栗波吉左衛門に中国で習った酒饅頭の製法を伝えたのが、饅頭の始まりといわれています。

博多らしい饅頭を。

明月堂は、当初「カステラの明月堂」として親しまれていました。その後、郷土である博多、饅頭発祥の地、博多にふさわしいお菓子をつくりたいとの思いから、新しいお菓子づくりが始まりました。和菓子の技法とカステラの明月堂として長年培った洋菓子の技法。その良いところを探り入れて生まれたのが「博多西洋和菓子」です。



その歴史を後世に伝えるため、承天寺には、聖一国師が書いたとされる「御饅頭所」の文字を刻んだ碑を建立。饅頭や蕎麦と共に日本を代表する食として饅頭は博多から広がりつきました。

明月堂の創作する菓子は、和の素材と洋の素材、和の心と洋の心がひとつになった、まさに博多の歴史と文化そのもののお菓子なのです。

博多灯明ウオッチング

十月二十三日(土)

町に宵闇が迫ると、合図とともに一斉にろうそくに火を灯します。すると辺りは一瞬にして幽玄の世界へと様変わり。ろうそくが燃え尽きるまでの三時間足らず、一夜限りの闇夜のショータイムの幕開けです。

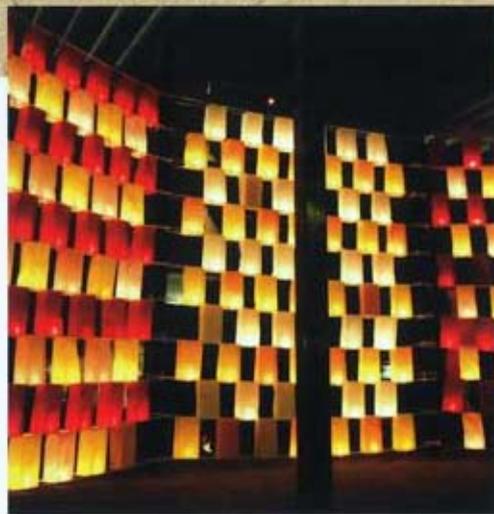
さを実感します。

多くの人にそれらを知ってもらうため、四地区が一つになってPRしようとして平成六年、「博多部まちづくり協議会」を結成。地区にあった昔ながらの千灯明の習慣をヒントに現代風アレンジしたのが「博多灯明ウオッチング」です。

すべて四地区の人たちによる手づくりイベントですが、今では博多の秋の風物詩として年々盛り上がりを見せています。

全地区二万五千ほどの灯明が博多の秋の夜を照らします。

灯明で描く市松模様



灯明に導かれ、歴史、文化、人情にふれる甘美なまち歩き。

灯明が揺らめく「冷泉」「奈良屋」「御供所」「大浜」の四地区は、まさに日本の歴史と文化の宝庫です。

大陸との交流の足跡や長い歴史を持つ由緒ある寺社仏閣や博多に縁の深い太閤秀吉の面影にも遭遇します。また、そこで暮らす博多の人の人情や心意気、町家の風情などに触れると、ますます博多の良

灯明ウオッチングの準備は、まず

「灯明」づくりから。赤や黄、緑などの深さ二〇センチほどの紙袋に、砂を三分の一ほど入れて錘とし、その砂の上に厚さ二センチ強、直径四センチほどの円盤状のプラカップに収まったろうそくを据え付ければ出来上がり。これを各地区五千数百袋用意し、絵図面をもとに

設置します。

灯明を竹でつくる地方もありますが、博多部では紙袋にこたわって置きます。その理由は、紙袋はろうそくの揺らめきが透けて見えるため、ほんやりと柔らかい灯りになるという点、さらに赤や黄など灯りに色



柳田神社
勇ましい黒田武士を灯明で。



旧大浜小学校
当日午後、子どもからお年寄りまで全員で準備します。



さまざまな灯明の様相が
闇夜に浮かびます。

博多部の町歩きは、いろいろな歴史の足跡に遭遇し、時代を遡るタイムトリップのような楽しさです。



博多町家ふるさと館



博多リブレイン
鏡天満宮前の広場やリバーサイドも
幻想的な空間に。

がつくという利点があるからです。また、紙の不規則な形やシワのため揺らめきも不規則。より幻想的な光景を演出できるという優れた点があります。

揺らめくろうそくの灯火に
癒され幻想ロマンに酔う。

灯明は、主に地区の名所やそこに導く路地などを照らしているため、遠くからでも容易に目につきま

す。イベントのハイライトは、灯明で描く巨大な地上絵。第十六回となる今年、冷泉地区は「櫛田神社」、奈良屋地区は「博多小学校」、御供所地区は「博多高等学園」、大浜地区は「旧大浜小学

灯明ウォッチング開催地区



第16回 「博多灯明ウォッチング」

2010年
10月23日(土)
18:00~21:00(小雨決行)

●お問合せ
大浜公民館
福岡市博多区下呉服町10番15号
電話092-281-0343

秋へ向かう季節の足音が聞こえてきます。

んだ空気が忍び込み、晩秋へ向かう季節の足音が聞こえてきます。

校」に、それぞれの地区が考案した地上絵が披露されます。毎年、この壮大な灯明アートにはひととき大きな感嘆の声が上がっています。昨年、大浜地区では地上絵を背景に、地区の学生がアカベラによるゴスペルコンサートを催したところ大盛況。間に浮かぶ灯明とアカベラのコーラスが見事に調和し、会場はしばし荘厳な雰囲気にも包まれたそうです。

四地区以外にも毎年多くの地区で同様のイベントが開催されています。今年は「ベイサイドブレイス博多二帯や「博多駅周辺」でも十月二十三日に灯明イベントが予定されていて、年々、博多の町全体で楽しむイベントへと成長しています。

ほぼ三時間でろうそくが燃え尽き、闇夜のショークタイムが終わりを告げます。やがて闇の中に冷気を含

ろうそくの灯は、色とりどりの紙袋を濡かし、紙特有のやわらかな陰影を映し出します。



扶桑最初禅窟 聖福寺



博多区御供所界隈には、長い歴史を刻んだ静謐な佇まいの寺社が点在しています。なかでも安国山「聖福寺」は、日本で最初に創建された禅寺として歴史のページに刻まれています。昭和四十四年、広い境内帯は国の史跡に指定されました。

**鎌倉時代の創建
臨濟宗・栄西禅師が開山。**

聖福寺の縁起を尋ねると、鎌倉幕府の将軍・源頼朝公に縁があることがわかります。当時、方八町（九〇〇余メートル四方）もの広大な土地は頼朝公から賜り、建久六年（一九五）に栄西禅師が開山。山門には、後鳥羽上皇から賜わったという日本で最初の禅寺を意味する「扶桑最初禅窟」の号を刻んだ重厚な扁額が威風堂々の風格を漂わせています。

当時は、境内の中に寺中町が形成されるほど広大で、今に残る博多の地名、普賢堂・中小路・魚町・店屋・蓮池・西門などは当時からのもこと言われています。

室町幕府が衰退すると戦乱により荒廃し、天正十五年（一五八七）の太閤町割で境内は狭められ、ほぼ現在の伽藍配置になりました。勅使門、山門、仏殿、方丈、庫裡、禅堂などの禅宗様式の伽藍をはじめ、総門、開山堂、護聖院、経蔵などが建ち並んでいます。



山門の勅額



石碑





お茶栽培を日本に伝えた 開祖・栄西禅師。

建久二年(一一九二)、聖福寺の開山、
栄西禅師は、南宋からお茶の種を持ち
ち帰り、現在の佐賀県背振山霊仙寺
石上坊に植え、日本で初めてお茶の
栽培をしたことで知られています。
禅師が植えたお茶の木は現存し
ませんが、種がこぼれて自生した。子
孫が、種がこぼれて自生しており、数年前、

栄西と中世博多展

9月11日(土)～10月31日(日)

時間：午前9:30～午後5:30まで(入場は午後5時まで)

場所：福岡市博物館

聖福寺情報

せんがいの 仙厓さんと七日間

10月1日(金)～7日(木) 午前10時～午後4時
博多聖福寺の檀匠義梵禅師(通称仙厓さん)は
「博多の仙厓さん」と昏に親しまれていました。仙厓さん
を偲んで10月1日～7日まで多くの催しを行います。

10月1日(金)～7日(木)

●写経をして徳を積もう (有料)

観音経 般若心経 延命十句経

●禅画に親しもう (有料)

仙厓さんの禅画を色紙に模写、仙厓さんになりきって、
禅の世界に浸ってみてはいかがでしょうか。

●「仙厓忌」俳句募集

(1日～7日の間に聖福寺境内で仙厓さんを偲んで、
一句ひねってみてはいかがでしょうか。投句箱設置します。

10月1日(金)～3日(日)

●野点

無染池の「絵になる舞台」で優雅にお茶をいただき
ませんか。 おひとり500円

10月7日(木)

●仙厓忌法要・市民フォーラム「博多の仙厓さん」

日時：10月7日(木) 14:00～16:00

場所：方丈 おひとり1,000円

お申し込み・お問い合わせは

TEL092-291-0775 FAX092-291-0758

メールアドレス Mail:zen@shofukuji.or.jp



聖福寺山門の裏に植樹されたお茶の木は、宋西禅師が背振
に植えたお茶の種がこぼれて自生した、言わば「子孫」のお
茶の木。



仙厓さんの禅画

地元の有志が禅師ゆかりの聖福寺
境内にそれを移植。禅師の想いとと
もにお茶の里帰りを果たしました。
禅師は晩年、「喫茶養生記」とい
う書を著しています。そこにはす
でに「お茶は養生の仙薬なり。延齡の
妙技なり」と、お茶を健康効能の面
から説いていて現代人を驚かせまし
た。

博多の人々に愛された禅師 「博多の仙厓さん」。

飄々とした風貌と人懐っこい人柄
で多くの人から親しまれた「博多の
仙厓さん」こと檀匠義梵禅師。民衆

が飢餓に苦しんでいるとき、当時の
藩主が大切にしていた菊を切り、藩
主に「人の命と菊の命とどちらが大
切なのか」と詰め寄り、命の大切さ
を説いたという仙厓さんならではの
逸話がたくさん残っています。

聖福寺では仙厓さんを偲び、命
日に因んだ催しを開催しています。
仙厓忌法要をはじめ、素晴らしい禅
画や人柄を偲ぶ講演など、仙厓さ
んがとて身近に感じられる催し
です。

秋日和の一日、聖福寺を訪ね今一
度、博多の歴史を振り返ってみては
いかがでしょうか。

安国山聖福寺

福岡市博多区御供所町6-1

TEL092-291-0775 FAX092-291-0758

HP <http://www.shofukuji.or.jp/>

■地下鉄「祇園駅」より徒歩約5分



筑紫筆の
伝統が生きる

平助筆

かつて遣唐使が大陸を往復していた時代…
博多は筑紫筆の生産地であった
という記録が残っています。
その筑紫筆を「平助筆」という
商標にして今に伝えているのが、
現在の「平助筆復古堂」です。
いくつもの時代を超えて
人々に親しまれた平助筆は、
さまざまな逸話に
彩られていました。



**筑紫筆の起源は
遠く八世紀にまで遡る。**

その昔、博多は遣隋使や遣唐使の寄港地として、また、大陸交流の玄関口として栄えていました。識字層も多く、それゆえに毛筆は必需品でした。当時、筆は遣唐使などの帰朝の折に大陸から持ち込まれていましたが、いつしか製筆の技を身につけた職人が博多の地で製筆業を営んでいたことは想像に難くありません。実際、九州における製筆業の起源を辿ると、西暦七三二年頃にはすでに「筑紫筆」の名があったことがわかっています。

以来、戦前まで、福岡は筆産業の盛んな土地だったのです。



大正15年、製筆業の歴史記念にかつて明治政府の高官で福岡出身の金子堅太郎子爵が書いた祝いの書。

約百年前の大宰府天満宮書院に奉納された記念品の紹介本誌面がスラー。



福岡藩主から賜った 「復古堂」の商号。

平助筆復古堂の遠祖に当たる河原田五郎兵衛は、今から五百年以上前（室町時代）、筑紫筆の名匠の一人として、すでに全国的に知られていました。

当家の記録によれば、文禄年間、肥前名護屋城において豊臣秀吉に、また、筑前名島城において小早川秀秋に、それぞれ筑紫筆を献上したとあります。

江戸時代には、福岡藩の御用筆として引き立てられ、藩主黒田斉隆



左上/指先の感触で筆の良し悪しを判断する河原田社長。
左中/明治時代に皇室に献上された筆。
下/様々な動物の毛の見本。

公より歴史ある製筆業の由緒を称えられ「復古堂」という現在の商号を授かりました。

復古堂の筑紫筆として 「平助筆」を商標に。

明治時代初期、質の悪い筑紫筆の偽物が出回ると各製筆業者は自らを守る手段を講じます。復古堂では、その頃西洋から伝わったばかりの写真の技術を使い、八代目当主の顔写真を筆に貼って売り出したところ、もの珍しさが評判となり。復古堂と言えば平助筆、というイメージが定着。筑紫筆の名声も回復しました。

「平助筆」の特徴は、筆の半分から先の形状に見ることが出来ます。他の筆は少しふくらんでいるのに対し、平助筆は穂先に向つてスツと直線になっています。これは「すき穂」という筆づくりの技法。墨をほどよく含んで書き



やすい太さになるのが特徴です。

その秘密は、毛先部分に上質なタヌキやイタチの腹の毛を使うためです。それを何度もていねいに櫛ですき、その周りを柔らかな白い羊の毛で包み筆の形状を整えていきます。

「毛筆は、この硬い獣毛と柔らかい獣毛の組み合わせの妙によつて書き味が変わります。平助筆復古堂は、代々伝わる秘伝の毛組帳に基づいていますからずっと変わりません。実は、平助筆はもう一つ特徴があります。先端に二本細い毛：命毛といいますが、これが頭を出しているんです。これがあるから磨り減りにくく長持ちします。そしてこの命毛が磨り減つてなくなる頃に、書きやすくなる。これも先人が考えた知恵なんです」と、時代に左右されない平助筆の魅力を河原田明社長は力を込めて語っていました。



復古堂では現在
額装、表装なども手掛ける。



九州随一の品揃えを誇る店内。

取材協力
株式会社 平助筆 復古堂
福岡市中央区春吉3丁目3番9号
TEL 092-761-5122
FAX 092-761-8367
http://fukukodou.jp/

二〇一〇年度モンド・セレクション

十年連続 金賞受賞 クリスタルトロフィー受賞

四年連続 最高位「特別金賞」受賞

二〇一〇年度モンド・セレクションの授賞式典は、

ドイツの歴史ある都市フランクフルトのウイズバーデンにある

クアハウス宮殿で、三日間に渡って開催されました。

今年も世界八十九カ国、二二〇〇種以上にのぼる商品が出品されました。



モンドセレクションは、今回で第四十九回を迎えました。

明月堂は、これまでに九年連続「金賞」を受賞し、昨年までは三年連続「最高位 特別金賞」を受賞。「国際最高品質賞」が別に授与されました。いまや名実ともに揺るぎない世界評価を得た企業として今日を迎えています。

新しい歴史のページ 「十年連続金賞」達成！

明月堂物語「其の十九」

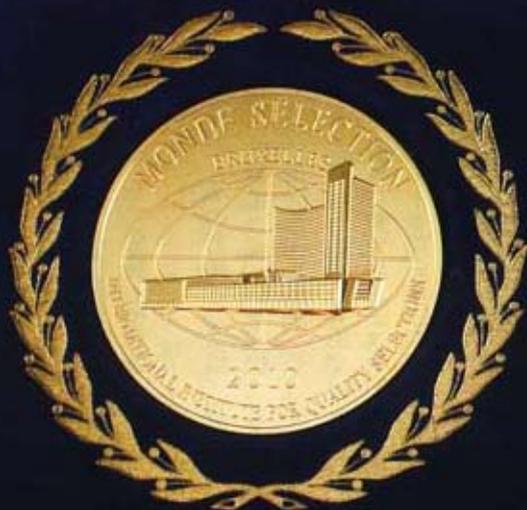
「クリスタルプレステージトロフィー」を別に受賞いたしました。今年の十年連続受賞企業は、世界でわずかに九社。明月堂はそのなかの「企業として、参加した世界中の企業から熱い注目を集めました。」

また、昨年まで三年連続受賞しておりました「最高位特別金賞」も、今回、四年連続で受賞。モンドセレクションではお馴染みの顔となりましたが、明月堂は数多の賞賛とともに輝かしい新たな歴史のページを刻むこととなりました。

その結果、十年連続「金賞」受賞という快挙を達成。その評価に値する



2010年
モンドセレクション
授賞式開催都市
ドイツ(フランクフルト)



World Selection 2010
Grand Gold Award

年賀の松ばやしがどんたくに そして博多の祭りへ。

「ぼんち かわいや
ねんねしな

品川女郎衆は十夕
十夕の鉄砲玉
玉屋がかわい
スッポンボン

奇妙な囃しに、しゃもじ三
味線うち鳴らし、みんなで町に
くりだして、面白楽しく、唄つ
たり、踊ったり。

「どんたく」は、古くからあ
る博多の大きなお祭りです。

どんたくは室町時代、京都
で行われていた領主への年賀行
事で松ばやしとよばれ、人々が
得意の芸能を演じながら街を
練り歩いたことから始まったと
言われています。

「博多どんたく」の起りには、

「博多松囃子」。約八二〇年前
の治承三年(二七九年)に始ま
つたと貝原益軒が筑前国統風
土記に記しています。その後、様々
な歴史の変遷を経て、シャレっ
気の多い博多町人が無礼講の
挨拶回りとして発展・定着さ
せたものです。

「どんたく」の名称は、明治
時代に二時禁止されていた「松
ばやし」を復活させる際に、そ
の代わりに呼ばれ始めたもので
す。当時の流行語であるオラン
ダ語の「ソントーク」[Nondak]が
なまづ、「どんたく」として定着
西洋休日として親しまれてき
ました。

昭和二十一

年五月二十四
日、焼け野原
の博多を「復興し
ようやー」の掛け声に、厚紙や
新聞紙に色を塗った肩衣や疎
開先から借りて来た三味線、
太鼓を集め、約六キロの瓦礫の
道で「通りもん」を行いました。

この時の三味線や太鼓の響きが、
大きな復興への勇気を与えま
した。平成十七年の福岡西方
沖地震の時もそうでしたが、「通
りもん」といえば復興の証。毎年、
初夏の博多を彩る祭りとして、
博多っ子に限らず日本中の人々
に愛されています。



博多祇園山笠は全国でも有名な夏を呼ぶ祭りです。この山笠をはじめたのが博多に饅頭を伝えた型二国師。
鎌倉時代のこと、博多の地に流行っていた疫病を鎮めるために聖一国師が施餓鬼棚に乗り、町にくりだし、甘露水(祈禱水)をまいたと伝えられ、これが日本一勇壮な祭りとして有名な博多山笠の始まりといわれています。
明月堂のお菓子は、こうした博多の歴史や伝統、博多っ子の心意気に彩られています。

饅頭と繋がりのある博多山笠



山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。



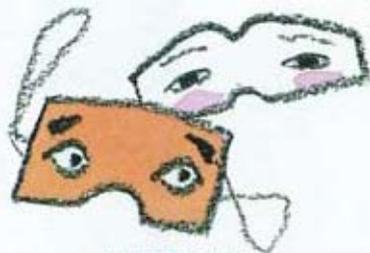
博多通りもん
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

モンド・セレクション 10年連続金賞受賞
2007~10年最高位 特別金賞を受賞

「博多通りもん」はどんたく隊の名前からとったお菓子。

五月三日・四日に行われる博多どんたく。その昔より「どんたく」をしている姿、すなわちどんたく衣裳に身を包み、三味線を弾き、笛を吹き太鼓をたたいて練り歩く姿・形を「通りもん」と言っておりました。
ミルクの香りのするハイカラな衣裳で身を包み、餡がしっかりと練りあげられた、明月堂のおまんじゅうは、まさに「博多通りもん」の名にふさわしいといえるでしょう。

「通りもん」は、今でもどんたくの名物として、行列の先頭に立ち、祭りをおおいに盛り上げています。



博多にわかのお面

博多の秋の風物詩

素焼ききつぽから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つぼ焼き風 芋っぼ

芋本来の美味しさと、香ばしさと、

ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されている

きつぽ芋にこだわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋っぼ」に凝縮しました。

博多の秋の風物詩を

いつでも味わっていただけます。



商品番号 1622
芋っぼ

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1623

芋っぼ

20個入 二、一〇〇円(税込)



商品番号 1606

芋っぼ

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1621

芋っぼ

10個入 一、〇五〇円(税込)



【芋っぼ】

博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼きの壺の中に針金で吊した芋を入れて焼いた、ほっくりとおいしい焼き芋(芋っぼ)を売っていました。

『この芋はむずかしかア…
掘ってみるまでは
出来具合いがヨ一解らんです。』

鹿児島県加世田市の明月堂契約農家の方は、こう話されます。

「良いさつま芋作りは、長年の熟練がいるんです。

上手な栽培には地温と雨のタイミングを見るのが一番。

水はけの良い畑の芋はやっぱり旨く、

しっかりと澱粉の入ったころのカラッと秋晴れの日に掘る芋が

焼芋には最高なんですよね。

形がよく、ホクホクした芋を取るために、私は手掘りにしています。

大切に育てた芋がお菓子になって、

たくさんの人に喜んでもらえるので、やりがいがあるとです。」と。



青々と繁る明月堂の契約栽培のさつま
いも畑（鹿児島県加世田市）



【紅さつま】

皮はあざやかな紅色、
中身はクリーム色で甘
みが強いのが特徴。40
種類以上あるさつま
いもの中でも、色・形・味・
貯蔵性のとれをとって
も優れていることから、
さつまいも界のプリンス
とも呼ばれています。

モンド・セレクション 10年連続金賞受賞
'07~'10年最高位 特別金賞を受賞

第40回(2001年)ポルトガル、第41回(2002年)フランス、第42回(2003年)ベルギー・ブリュッセル、
 第43回(2004年)オランダ・アムステルダム、第44回(2005年)ベルギー・ブリュッセル、
 第45回(2006年)チェコ・プラハ、第46回(2007年)スペイン・バルセロナ、
 第47回(2008年)オーストリア・ウィーン、
 第48回(2009年)イタリア・ベニスに続き、
 第49回(2010年)ドイツ・フランクフルトでも連続受賞。



明月堂のお菓子には、博多の心がこもつとーね。

明月堂のお菓子には博多弁や博多の風物が

名前として使われていると聞いて、最初はびっくりしました。

そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えてます。

そんなわけで、明月堂のお菓子には愛着がありますね。

これからも、どしどし博多ならてはの

文化を伝えるお菓子を作ってもらって、

多くの人に博多のことを知ってもらえたらいいですね。



Hasegawa Masayoshi

長谷川 法世

漫画家 はせがわほうせい

博多町家ふるさと館 館長
 1945年福岡市博多区生まれ。
 代表作は76年から8年間連載した
 「博多っ子純情」。
 NHK朝の連続テレビ小説
 「走らんか!」では原案を担当した。



第23回全国菓子大博覧会お菓子の最高位賞

名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会お菓子の特別賞

茶道家元賞受賞(表千家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門) **橘花栄光章受賞**

柔らかいしろ餡が舌の上で

とろける博多の傑作まんじゅう

博多通りもん

博多に伝わる和菓子の伝統に、ミルクやバターを始めとする西洋菓子の素材を取り入れた博多通りもんは、まさに博多つ子が愛する遊び心や洒落っ気を、その製法にこめた博多ならではの「お菓子です」。博多を中心に福岡近郊で販売しております。

商品番号 1716

博多通りもん

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1721

博多通りもん

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1722

博多通りもん

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1723

博多通りもん

20個入 二、一〇〇円(税込)



商品番号 1724

博多通りもん

30個入 三、一五〇円(税込)



商品番号 1726

博多通りもん

40個入 四、二〇〇円(税込)



※木箱入もございます。

商品番号 1725

博多通りもん

40個入/木箱 五、〇〇〇円(税込)

博

多らしきにこたわる明月堂のお菓子は、その多くが博多に「なじみのある地名や方言、遊び、祭りなどを」とに名づけられています。そのひとつひとつのお菓子から、ほんのり博多の下町情緒が香ります。



「博多通りもん」

5月3・4日に行われる博多どんたく。市民の祭りに、どんたく衣装を身にまとい「三味線、節太鼓でお囃子をする人達を「通りもん」といいます。

世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん

「モンド・セレクション」

10年連続金賞受賞

07、10年

最高位 特別金賞を受賞



お菓子の品質向上を目的に欧州共同体とベルギー経済省が1961年から行っている世界食品コンクールです。特に味覚に優れたものに金賞が与えられます。博多通りもんは、2001年のポルトガルでの金賞受賞以来今回のドイツ・フランクフルトで10年連続受賞、さらに、最高位となる「特別金賞」を4年連続受賞いたしました。



写真は詠笑恵3,150円(税込み)です。
※季節により詰合わせの内容が変わることがございます。
※包装形態が変わることがございます。

箱を開けると、

博多の歴史、文化、情緒が広がります。

博多西洋和菓子ぞろえ

えい しょう え

詠笑恵

箱を開けるとそこから、

昔懐かしい博多の方言や

人情味あふれる伝統、文化の

物語があふれ出していきます。

明月堂よりすぐりの

人気の博多西洋和菓子が、

四季折々の表情を見せ、

皆様を愉しませることでしょう。



商品番号 1412

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

一、五七五円(税込)



商品番号 1413

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

二、一〇〇円(税込)



商品番号 1414

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

三、一五〇円(税込)



商品番号 1415

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

五、二五〇円(税込)



【詠笑恵】

博多では、祝宴や酒宴で指名された方の合図で、祝い目出度(めいしゅど)を唱(な)いはじめます。その歌の中で、博多んもんの心意気を伝える明るく力強い節回しや囃子が「エイイシヨ」です。

どら焼きの皮で包んだカステラケーキ

西中洲貴賓館

ろまんす

かすていらをひとつひとつ

「一文字焼き」でくるみました。

手間をかけた上品なカステラケーキです。



商品番号 0211

西中洲貴賓館ろまんす

10個入 一、二五五円(税込)



商品番号 0212

西中洲貴賓館ろまんす

15個入 一、七三二円(税込)



商品番号 0213

西中洲貴賓館ろまんす

20個入 一、三二〇円(税込)



【西中洲貴賓館ろまんす】

博多の中洲から出逢い橋で那珂川を渡るに見える建物です。昔の教育庁の後で、明治・大正ロマンを偲ばせます。

※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



それは遠い昔、憧れの味。ひと切れの母の優しさ。

明月堂かすていら

この「明月堂かすていら」は新鮮で尚、独特な風味を持って焼き上げております。

「懐かしき旨み」をご堪能下さいませ。

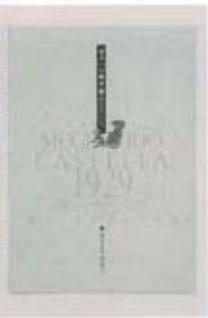


- 商品番号 01006
- 1本詰 一、二六〇円(税込)
- 商品番号 01111
- 2本詰 二、五二〇円(税込)
- 商品番号 01155
- 3本詰 三、七八〇円(税込)
- 商品番号 01211
- 5本詰 六、二〇〇円(税込)



【明月堂かすていら】

卵たっぷりのかすていらは、ほのほのとした懐かしい味わい。独特の製法によるしっとりとまるやかな風味が、お口の中に広がります。



発酵バターを使い、より芳醇な香りと味に焼き上げました。懐かしい風味の中に、新しいセンスを含んだ、きめ細やかな味わいを存分に堪能ください。

伝統の技に現代の感性を折り込んだ

南蛮バターカステラ

蘭

- 商品番号 10111
- 9個入 一、二六〇円(税込)
- 商品番号 10112
- 12個入 一、六八〇円(税込)
- 商品番号 10113
- 18個入 二、五二〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【南蛮バターカステラ 蘭】

「蘭」というのは「阿蘭陀(オランダ)」の略語です。(博多どんたく)がオランダ語の「シターク(休日)」に由来するように博多とオランダにある縁のようなものを銘にしました。



博多の歴史を
お菓子に託した新しいおまんじゅう

博多じまん

良質の小豆だけを使って
てぼ豆を加えてねりあげた餡は、
自然な甘さとやさしい風味を
醸し出します。

博多の町に引き継がれる粋な心を、
ぜひご賞味ください。

つぶ餡
仕立



第24回全国菓子大博覧会お菓子の最高位賞
名誉総裁賞受賞

商品番号 1916
博多じまん

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1922
博多じまん

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1921
博多じまん

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1923
博多じまん

20個入 二、一〇〇円(税込)



【博多じまん】

伝統の「博多じまん」といえば博
多人形・博多織。七百年の伝統
の歴史を織りこんだ博多織は、
今もその美しさは変わらぬ。白
い生糸からつくり出される。博
多帯は、さまざまな人から愛さ
れた逸品です。

『ぜんざい』は川端の息。小餅の入った
甘いぜんざいは、昔ながらの博多の街の
よき時代を思い出させてくれます。



日本一、甘いぜんざいと謳われる

川端ぜんざい

- 商品番号 22801
1袋 四七二円(税込)
- 商品番号 22811
3袋入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 22812
5袋入 二、五二〇円(税込)
- 商品番号 22813
8袋入 三、九九〇円(税込)



※レトルトパック入り。
※餅は真空パック入り。

「弓なりや 子の手にもたす
百合山羽公の俳句に詠まれるように
さとうきびは子どもが喜ぶ甘い食料として
幼き日のやさしい想いを込めて
ほつり、ふくら、蒸し饅頭に仕上げ
むかし懐かしい深い味わいを
ぜひご賞味ください。」



さとうきびから採れる黒糖を
皮と小豆餡に練り込んだ蒸し饅頭

きび満作

- 商品番号 21106
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 21111
12個入 一、二六〇円(税込)
- 商品番号 21112
18個入 一、八九〇円(税込)
- 商品番号 21113
24個入 二、五二〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



「川端ぜんざい」
博多名物「川端ぜんざい」は戦前
戦後を通し全国に名が知れるほ
ど親しまれています。



【きび満作】
南国特産「さとうきび」は睡
月(1月)〜弥生(3月)頃
にかけて収穫されます。
まず「茶」に含まれる甘い「き
び汁」を絞り出し、直火釜に
て長時間かけて煮詰め、黒砂
糖が出来上がります。
この黒砂糖独特の風味を織
り込んでお作りしたのが「き
び満作・黒糖まんじゅう」でこ
ざいます。
思い出の中にある昔懐かしい
このひとしなご賞味いただけ
ましたら幸いです。

やぶれ饅頭」は、昔より

博多の庶民の味として

こよなく愛されてきました。

その製法に習い、

粒たっぷりの「うぐいす餡」を、

山羊をふんだんに使った

「昔餡」生地で作った博多流です。



うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭

博多藪あん

商品番号 04221

6個入 六三〇円(税込)

商品番号 04222

12個入 一、二六〇円(税込)

商品番号 04223

18個入 一、八九〇円(税込)

商品番号 04224

24個入 二、五二〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【博多藪あん】

野山に住む鶯のことを「藪鶯」や「ぶうぐいす」といいます。鶯豆を使った餡なので「藪あん」となりました。また、昔は奉公人のお休みを「藪」といって楽しみにしていたことから、庶民の楽しみを、その味にこめたということにも由来しています。



餅白(ブレインゲ)と

アーモンドパウダーで作った口溶けの良い生地に、

珈琲(コーヒー)クリームをサンドした

らよと大人の香りのするお菓子です。



ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい

博多モダンカフェ

商品番号 05221

7個入 一、二六〇円(税込)

商品番号 05222

14個入 二、五二〇円(税込)



商品番号 05224

22個入 三、八八五円(税込)
木箱入

【博多モダンカフェ】

ひと昔前の博多。街には赤レンガ作りの洋館やハイカラな喫茶店が立ち並び、人は洋風なスタイルに身を包んで歩いていた時代。そんなレトロでモダンな当時の面影を残す博多の街の風情を、お菓子に仕立てました。



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

よもぎの香りと粒あんの甘さが
博多の野辺の思い出を伝えます

畔摘みもち

- 商品番号 1106
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 1121
10個入 一、〇五〇円(税込)
- 商品番号 1122
15個入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 1123
20個入 二、一〇〇円(税込)



【畔摘みもち】
春の博多、那珂川の川辺や田圃の畔道には、若草色に芽吹いた蓬が至る所に芽を出していました。昔は畔で摘んだ蓬で作った「草餅」を楽しみにしていました。

国産のよもぎを
たっぷり使った餅の中に
こだわりのあずき餡を入れて
作ったのが「畔摘みもち」です。
このよもぎ餅の香りと味を
お楽しみください。



博多の名物辛子めんたいを
パイに入れてパリッと焼き上げました。
秘伝のタレと薬味を加えたピリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。



めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多つ子

- 商品番号 1212
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 1231
10個入 一、〇五〇円(税込)
- 商品番号 1232
15個入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 1233
20個入 二、一〇〇円(税込)



【博多つ子】
ピリッと軽で、遊び心と洒落っ
けたっぷりの博多つ子。その博
多つ子の気質がそのままお菓
子になりました。



蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った
高級生地と小豆餡で
美味しさにこだわりました。



こだわ素材の高級どら焼き

上川端通り5-104



商品番号 0611
8個入 一、三六五円(税込)
商品番号 0612
12個入 二、一〇〇円(税込)
商品番号 0613
16個入 二、七三〇円(税込)

※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【上川端通り5-104】
明月堂の創業の地「川端本店」の
住所が「上川端通り5-104」。
そこで当店自慢のどら焼きに、看
板商品として、この名前を付け
ました。



石臼で挽いた小麦粉、砂糖、蜂蜜などを使い、
独自のカステラの技術で焼き上げました。



石臼挽き丸ぼうろ

宮崎ぼっぼ

商品番号 0321
18個入 一、四一七円(税込)
商品番号 0322
27個入 二、一〇〇円(税込)
商品番号 0323
36個入 二、八三五円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【宮崎ぼっぼ】
博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、宮崎宮の調達品としても
用いられ、松竹梅と鶴亀を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ぼっぼ膳」といわれています。
さらに、そこに宮崎宮の鳩を
イメージして「宮崎ぼっぼ」と
名づけました。





博多にわかのお面

津屋崎のモマ笛



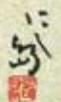
太宰府天満宮のうし



宮崎八幡宮の鳩笛



馬出の曲物



明月堂 Web 博多ものがたり

明月堂サイト
トップ画面→
楽天市場
↓トップ画面



明月堂のホームページにどうぞ。
※インターネットでのご注文はクレジット決済ができます。
<http://www.meigetsudo.co.jp>
E-mail info@meigetsudo.co.jp
携帯サイト <http://www.meigetsudo.net/m/>

◎宅急便のご案内 (税込)

九州	420円	中部・北陸	735円	北海道	945円
中国	525円	関東・信越	840円	沖縄	945円
四国・関西	630円	東北	945円		

◎お申し込み方法

●ご注文専用

フリーコール

■電話による受付
(受付時間9:00~17:00)
TEL 0120-158-127
または TEL092-411-7777

■フリーファクシミリによる
受付 (24時間)
FAX 0120-1058-67

お客様の郵便番号、住所、氏名、
電話及びFAX番号を記入の上、
当社にFAXしてください。

●お支払いは代金引換又は入金後発送

■銀行振込
西日本シティ銀行 福岡支店(当座)8843
(株)明月堂宛
※振込手数料は、お客様のご負担となります。

■郵便振替
01780-0-79770 (株)明月堂宛
※振替手数料は、お客様のご負担となります。

■コンビニ決済
※指定振替用紙からのみお支払いいただけます。

■コレクト便
配達時に商品とお引き換えに、代金を
お支払い頂く早くて便利なシステムです。
※振込手数料315円は、お客様のご負担となります。

商品のご発送

デパート

- 天神岩田屋店.....(092) 721-1111 (代)
- 博多大丸店.....(092) 712-8181 (代)
- 福岡三越店.....(092) 724-3111 (代)

直営店

- 本社売店.....(092) 411-7777
- 川端店.....(092) 281-1058
- 博多駅名店街マイング店.....(092) 441-6445
- 博多デイトス1号店.....(092) 441-0386
- 博多デイトス2号店.....(092) 474-2559
- 福岡ジョッパーズ店.....(092) 715-3702
- ゆめタウン博多店.....(092) 632-3121
- ダイエー笹丘店.....(092) 761-2152
- 原サティ店.....(092) 833-4414
- ジョッパーズモールマリナタウン店.....(092) 885-8103

直営店

- ダイエー福重店.....(092) 884-0868
- 姪浜デイトス店.....(092) 881-3661
- イオン伊都店.....(092) 805-8877
- イオン香椎浜店.....(092) 674-2522
- ハローデイ新宮店.....(092) 963-5151
- 福岡東サティ店(志免).....(092) 612-3088
- イオンモール ジャスコ福岡東店.....(092) 939-7277
- トリアス久山店(生鮮館内).....(092) 976-2516
- イオンモール ジャスコ筑紫野店.....(092) 918-3015
- ゆめタウン筑紫野店.....(092) 928-5556
- ザ・モール春日店(西友春日店内).....(092) 595-0020
- ゆめタウン宗像店.....(0940) 33-0010
- サンリブくりえいと宗像店.....(0940) 33-7000

博多通りもんは下記売店でも販売しております。

- 空港(国内・国際)売店
- 岩田屋エアポートショップ店
 - 博多大丸エアポートショップ店
 - 福岡玉屋エアポートショップ店
 - 全日空商事福岡空港売店
 - JALUX福岡空港売店
 - 福岡空港商事売店免税ショップ
 - ベシス福岡 菊ひら売店
 - 福岡空港国際線売店
- その他の売店
- キヨスク(博多駅構内売店)
 - 高遠道路売店(基山・広川・金立・古賀・山田SA)
 - 天神バスセンター売店
 - 博多駅交通センター売店
 - ふくや各売店
 - キャナルシティ売店
 - 福岡バルコ売店

博多情緒たっぷりの
博多西洋和菓子をどうぞ。

HAKATA SEIYO - WAGASHI

博多西洋和菓子

MEIGETSUDO

株式
会社

明月堂

2010.9 - 2010.11
秋の博多ものがたりです

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2丁目11番23号
TEL092-411-7777 FAX092-411-7878