

博多ものがたり

第40号

株式会社 明月堂

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます



博
物
祭
り

福岡義宗寺
御
大
祭



福岡市の閑静な住宅地・南区寺塚に位置する
興宗寺では毎年、赤穂浪士の討ち入りのあつた

十二月十四日に福岡義士祭が行われます。

この祭りは篤志家木原善太郎氏が昭和十年、

東京高輪の泉岳寺にある元禄赤穂事件の

四十七士の墓を興宗寺内に

復元したことを契機に始まりました。

終戦後一時期中断していましたが、

昭和二十八年に復活し、

現在に至るまで連綿と

続いています。



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（一二四一年）、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

して歩いていたとき、親切にして

くれた茶店の主人、栗波吉左衛

門に中国で習つた酒饅頭の製法

を伝えたのが、饅頭の始まりとい

われています。

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。饅頭飴や蕎麦と共に
日本を代表する食として饅頭は
博多から広がっていきました。

博多らしい饅頭を。

明月堂は、当初「カステラの明月
堂」として親しまっていました。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つた
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。

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
ひとつになつた、まさに博多の歴史
と文化そのもののお菓子なのです。



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
ひとつになつた、まさに博多の歴史
と文化そのもののお菓子なのです。

赤穂浪士四十七士の遺徳を偲ぶ

興宗寺 義士祭

十二月十四日

赤穂浪士四十七士

による本所・吉良邸への討ち入りの話は、「忠臣蔵」としてあまりにも有名です。

毎年、十一月十四日が近づくと、テレビドラマや映画が放映されるなど、その人気は衰えを見せません。四十七士の墓は東京高輪の泉岳寺にありますが、その墓を福岡で再現し、遺徳を偲ぶのが福岡義士祭です。戦後の一時期、途切れたことはありますが、昭和十年から続いている武士道を尊ぶ祭りです。



よりゆうかか　おおづつ
福岡藩に伝わる武技のひとつ「陽流抱え大筒」。

(写真提供/大池公民館福岡義士祭事務局)

陽流抱え大筒が披露される 義士祭

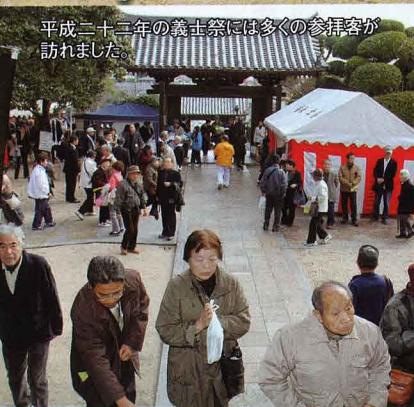
泉岳寺にある赤穂浪士の墓がなぜ福岡市にあるのか不思議に思われる方も多いかもしれません。それは興宗寺と泉岳寺が同じ曹洞宗であったという縁がきっかけになっています。当時福岡市の大本松に住んでいた木原善太郎氏が、昭和十年その武士道精神の素晴らしさを称え、私財を投じて赤穂義士の墓を建立。これを機に義士会が結成され、討ち入りの日(十一月十四日)に義士祭が行われるようになりました。

第一回の義士祭は市長参列のもと、地域住民や小中学生が多数参列し、盛大に行われたそうです。

義士祭の当日、本堂では義士の御靈を祀る法要が行われ、大石内蔵助の墓前では献茶が執り行われました。また筑前琵琶の演奏など様々なイベントが組まれていますが、庄巻は福岡藩に伝承された武技「陽流抱え大筒」でしょう。「陽流」の流名

博多ものがたり

平成二十二年の義士祭には多くの参拝客が訪れました。



(写真提供 / 大池公民館福岡義士祭事務局)



大石内蔵助の墓前で献茶。討ち入り前にお茶を一服飲んだという言い伝えから行われるようになりました。
(写真提供 / 大池公民館福岡義士祭事務局)

鎧の紋章が太陽をかたどった「日輪紋」であつたところからつけられました。鉢巻、刺子の胴着、袴に胸革を身につけた打ち手が引き金を引くと大音響が轟きます。この迫力には見物人が思わず身をすくめるほど。この大筒は県の無形文化財に指定されており、武技「陽流抱え大筒」は筥崎宮の皇月大祭(五月)でも一般公開されています。

綿密に調査され復元された四十七士の墓

赤穂浪士の墓は単に形式だけを

似せて作られたものではありません。その模倣ぶりは徹底して、泉岳寺にある墓の石を調べ、型、石質、字の大きさ、配列、玉垣まですべて泉岳寺そっくりに作ら



興宗寺境内に再現された赤穂浪士の墓。泉岳寺と寸分違わぬ綿密さで作されました。

れました。これほど同形式のものは全国的にも珍しく、貴重な史跡となっています。

また、田村邸内で浅野長矩公が切腹の折、介錯の血潮がかかつた庭石「血染めの石」や吉良上野介の首を井戸で洗い、主君の墓前に供えたという「首洗いの井戸」なども再現されており、生々しい歴史の断片を感じじることもできるでしょう。

名称に隠された歴史 穴観音という不思議な

興宗寺は通称「穴観音」として

も親しまれていますが、この少し変わった名称には実際に興味深い歴史

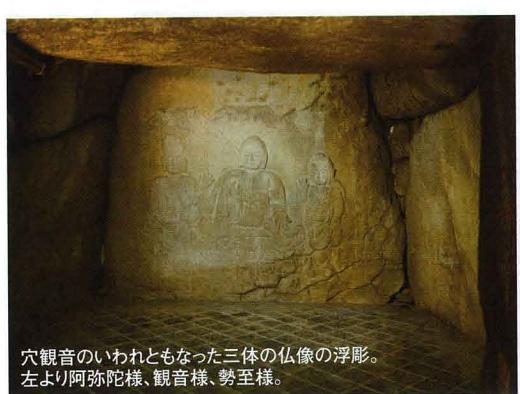
が潜んでいます。現在は住宅地と

して有名な寺塚は、以前百塚といわれるほど古墳の多いところでした。時は幕末、福岡城築城の際、こ

れらの古墳をくずして城の石材に

使用されていましたが、岩屋の中に觀音像が刻まれた古墳があり、この古墳だけが供養のために残され、拝殿が作られたそうです。

また当時、福岡城とこの岩屋の間には抜け穴があつたと伝えられており、明治十年三月十九日には、福岡党の士族がこの穴観音で密議を行い(穴觀音会議といわれています)西郷軍に加担して決起したといわれています。穴観音という風変わった名称はこのような言い伝えから生まれました。



穴観音のいわれともなった三体の仏像の浮彫。左より阿弥陀様、觀音様、勢至様。



曹洞宗 興宗寺

福岡県福岡市南区寺塚2-22-11
TEL.092-541-2348

受字品保管所

天皇御在位十年御在位十年奉祝記念

大晦日、旧年の穢れを清め、 来る年の無事を祈る 若八幡宮年越 厄除大祭

毎年、十二月三十一日の大晦日に
行われる「年越厄除大祭」は、境内の
外まで行列ができるほど、たくさんの
人々が訪れ、神社内は参拝者でいっ
ぱいになります。

博多の年越しを象徴する 名物行事

陽五行説を起源として日本で独自に発展を遂げた自然科学と呪術の体系)から来ているといわれ、平安時代にはその風習があつたと伝えられています。若八幡宮の「若」が「厄」に通じることから、博多では古くから厄除けの神様として知られていました。また、以前より「厄八幡」と親しみを込めて呼ばれています。年の瀬も迫った大晦日。若八幡宮には来年の大晦日を願う大勢の人々が訪れます。



福岡県外の参拝客が四割といわれる若八幡宮。博多駅から歩いて約十分という便利な場所にあります。

厄年の風習は、陰陽道(中国の陰陽五行説を起源として日本で独自に発展を遂げた自然科学と呪術の体系)から来ているといわれ、平安時代にはその風習があつたと伝えられています。若八幡宮の「若」が「厄」に通じることから、博多では古くから厄除けの神様として知られていました。また、以前より「厄八幡」と親しみを込めて呼ばれています。年の瀬も迫った大晦日。若八幡宮には来年の大晦日を願う大勢の人々が訪れます。



厄除祈願に訪れた人は到着順に並び、境内の手水舎で手と口を淨め、御祈願の申込書に住所、氏名、年齢（数え年）を書き込みます。御祈願は太鼓に合わせて大祓いの奏上（さうじょう）が行われた後、お祓いが行われ、次に厄祓いの祝詞の奏上が行われます。この間、およそ数十分。祈願が終了した後、祈願章と撤供袋がお祓いを受けた全ての人へ授与されます。

現代人にとって少し違和感を感じるかも知れませんが、母親の胎内に生む月で数える満年齢に慣れている命が宿った瞬間から年齢をカウントする数え年のほうが正確な数え方といえるかも知れません。

男性は四十一歳、女性は三十三歳が大厄

厄年は、数え年で数えるのが通例

です。数え年のルールは次のようにい

たつて簡単です。

● その年の誕生日まで

実年齢+1=数え年

● 誕生日以降

実年齢+1=数え年
数え年では、毎年元旦を迎えると自動的に年をとることになってしまいます。母親のお腹の中にいる



厄年がすぐに分かるよう境内には厄年表が立っています。



一般的の参拝客も加わり大勢の人々が押し寄せる厄除大祭。
(写真提供／西日本新聞社)



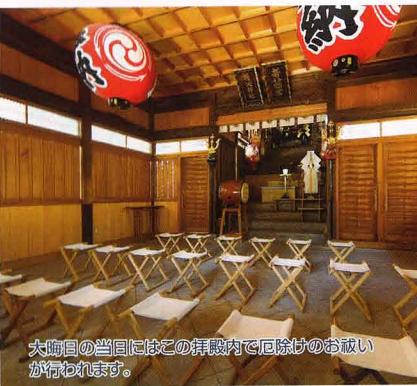
若八幡宮

福岡市博多区博多駅前1-29-47

TEL.092-431-1391

下さる。

た、厄年には厄落としの年の餅として、鏡餅を供える風習があります。現在でも厄除けの願いを込めて、鏡餅を奉納する人が多いとのこと。最後に、大晦日に行われる年越厄除大祭ですが、当日年末の忙しい時期ということで若八幡宮を訪れることができないという人も多いかも知れません。そんな方は代理祈願も可能ですが、大晦日に風呂敷にくるんだオキアガリを売り歩く姿が見られたとか。まことに御祈願されはいかがでしょうか。詳しく述べは若八幡宮にお問い合わせ下さい。



大晦日の当園にはこの持戸内で厄除けのお祓いが行われます。

竹細工の繊細さと漆の重厚さが魅力の
籃胎漆器

らんたい

しつき

福岡県特産工芸品
籃胎漆器

まさき

新たな発想を取り入れながら進化を続ける
籃胎漆器。

籃胎漆器

三代目を受け継ぐ前に貴重な
サラリーマン生活を体験

末吉籠胎漆器製作所は現在の末吉正季さんで三代目。創業は大正十一年で、二代目の末吉正明さんから、三代目の正季さんにバトンを受け継いだのが昭和五十八年。正季さんの代から数えても三十年近い年月を重ねています。

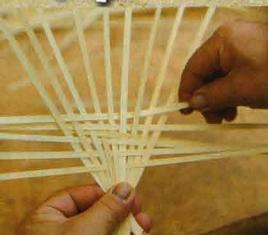
正季さんは地元の商業高校を卒業後、父親の方針で、一旦、籠胎漆器とは全く関係のない事務機販売会社に就職。五年にわたり営業や商品管理の仕事に携わっています。

『他人の飯を食つてこい』と親父にいわれて、全く畠違いの環境で働いたのですが、この五年間の経験が無ければ挫折していたかも知れません。伝統工芸は閉鎖的で厳しい職人の世界。三代目だからといって職人が手すからその技術を教えてくれることはないとのこと。正季さんも他の職人さんと一緒に、先輩職人の手わざを懸命になつて観察し、一つ一つ習得していくた



専用のかんなにて均等な薄さに削り出します。

籠胎漆器とは、「竹かごを母体にした漆器」という意味。現在では、座卓、ビジネスバック、コースター、ランチョンマット、トレイなどさまざまな商品があり、久留米絣と並ぶ由緒ある伝統工芸品として県知事指定の特産工芸品に指定されています。



二十種以上に及ぶ網代編みの中から商品の特性に合った種類を選び編んでいます。



赤い塗料の上に緑色を塗り重ね、サンドベー
バーで砥ぎ出した例。



切り出された竹に印をつけて、均等に裁断していきます。



竹の厚みを均等にするためのカンナ。
竹を削るためだけの特製です。

籠胎漆器はすべて手作業で作られます。しかもその工程は七十にも及び、根気と集中力が必要とされます。その工程を大まかに説明してみましょう。まず、竹林から竹を切り出します。次にその竹を節の部分でカットします。カットした竹の切り口に印をつけて棒状になるよう切断。さらに棒状になった竹の内側を専用のかんなで薄く削り出します。削り出された竹ひごを交差させながら編んでいき、目的の形に整形。その

工程を七十にも及ぶ工程を経て完成する至高の工芸品

籠胎漆器はすべて手作業で作られます。しかもその工程は七十にも及び、根気と集中力が必要とされます。その工程を大まかに説明してみましょう。まず、竹林から竹を切り出します。次にその竹を節の部分でカットします。カットした竹の切り口に印をつけて棒状になるよう切断。さらに棒状になった竹の内側を専用のかんなで薄く削り出します。削り出された竹ひごを交差させながら編んでいき、目的の形に整形。その

工程を七十にも及ぶ工程を経て完成する至高の工芸品



伝統を守りつつ、今の時代にあった商品作りも大切と語る末吉正季さん。

「本当に骨の折れる単調な作業の連続です。私が三代目を継いだ頃は、塗りや砥ぎ出しとか、専門の職人さんが分担してやってましたからね。今は主に私一人がやっていますから、一人で毎日何工程かずつを進めていくで、一ヶ月から三ヶ月かけてやつと二つの商品を完成させています」。

後、塗りと研磨を繰り返し、砥ぎ出しへして最後の仕上げ塗りで完成となります。

お客様の要望から生まれた 「白い籠胎 Ran-dish」

伝統的な籠胎漆器は日本人のライフスタイルの欧米化や嗜好性の変化に伴い、需要が減ってきているそうです。このような状況に正季さんは常に危機感を抱いていました。そんなある日、百貨店の催事で実演販売をしている時のことです。お客様から「白色の籠胎漆器はないのですか」という質問を受けたそ

うです。

しかし、漆は漆の木から採れる樹液が原料。茶色がかかった艶色をしており、これにいくら白色の顔料を入れてもいわゆる「真っ白」にはなりません。そこで、いろいろと検証を重ねた結果、無色透明の環境対応型塗料が竹や漆との相性も良く、食物に接触した際にも衛生上問題ないことが分かりました。「白い籠胎 Ran-dish」はこの塗料が生み出した新商品といつてもいいでしょう。この商品は発表するやすぐにマスコミなどにも取り上げられ、今では生産が追いつかないほどの人気だそうです。「これからは、大川家具など他の伝統工芸と組み合わせることでまた新たな価値を生み出せないかと考えています。いままで伝統工芸と組み合わせることで、また新たな価値を生み出せないかと考えています。籠胎漆器は、これからさらに色々な色や形を変えて私たちを楽しませてくされることで、よい結果が得られるでしょう。

白い籠胎 Ran-dishに「博多通りもん」がよく映えます。菓子の他にもパスタや野菜、寿司など様々な食材を引き立ててくれます。



八十年に及ぶ歴史を持つ末吉籠胎漆器製作所。現在は正季さんと奥さん、下請けスタッフの計三人で切り盛りしているそうです。

取材協力

末吉籠胎漆器製作所

福岡県久留米市原古賀町29-13

TEL.0942-32-2669

FAX.0942-32-2679

明月堂の原点「川端店」が リニューアル・オープンも



明月堂の歴史を語る上で最も重要な店舗「川端店」が十月二十三日リニューアル・オープンしました。より明るく、親しみやすくなった店内にはお客様とスタッフのにぎやかな声が響き渡ります。九州新幹線全線開業に伴い、活気づいてきた歴史や博多・川端地区の展望について触れます。

十月二十三日、リニューアル・オープン当日。
秋丸社長夫妻と川端店スタッフとともに。

戦後の混乱期を克服し飛躍を遂げた明月堂

明月堂の創業は大正から昭和へと元号が改まって間もない昭和四年。現在の福岡市中央区天神の地でスタートさせた秋丸製菓所が明月堂のルーツです。当時は煎餅の生地を飴に巻きつけたセル巻き煎餅を半分にしたハーフ巻き煎餅の製造卸売りで成功を収めていました。しかし、創業者の秋丸祐一郎は製造だけでなく、お客様へ直接販売したいという願いから昭和九年、柳田神社の裏手に当たり、上川端商店街の入り口付近となる現在の場所へ移転。その後に起きた太平洋戦争で博多の街の大半が焼失し、経済統制が敷かれ自由にお菓子がつくれない時期もありましたが、戦後の復興さらににはその後の高度経済成長と共に業績を伸ばし、百貨店や博多駅などにも進出し、市内を中心に店舗数を増やしていました。



昭和九年から現在まで、時代の移り変わりをつぶさに見守ってきた川端店。

明月堂を新次元へ導いた 西洋和菓子という発想

昭和五十九年、明月堂は全国菓子大博覧会で「内閣総理大臣賞」を受賞。この頃は明月堂といえば「カステラ」というイメージが強く、固定化したイメージを打破すべく社内ではさまざまな試行錯誤が行われました。

そして、たどり着いたのが「西洋和菓子」という大胆な発想。それまで明月堂を支えてきた「カステラ」と「博多じまん(初代)」に加えて「博多西洋和菓子」という新しいジャンルが確立しました。その代表格といえる「博多通りもん」は十年連続でモンドセレクションの金賞を受賞、平成十九年

九州新幹線全線開業が さらなる起爆剤に

明月堂が博多駅に店舗を出店したのは東京オリンピックを翌年に控えた昭和三十八年十二月。山陽新幹線が博多駅に乗り入れた昭和五十年三月には博多デイトスの商店街



レトロ・モダンなイメージに生まれ変わった川端店。落ち着いた雰囲気が川端の街に馴染んでいます。

から二十三年
までは最高位
特別金賞の榮
誉に輝くなど、
今や明月堂の
代名詞ともい
える商品に成
長しました。

に出店。こ
の間、博多
駅の乗降客
は増加の一
途をたどっ
た。そして、
ついいまし
た。今年三月。
九州新幹線
全線開業によつて鹿児
島や熊本か
らのお客様はもちろんのこと、大阪
などの関西方面からの観光客やビジ
ネス利用のお客様がますます増え
ていくと予想されています。また全
線開業はこれまで長年にわたり消
費の中心であつた天神地区を博多地
区(博多駅周辺やキャナルシティ博
多が位置する中洲・川端)へ広げさせ
る効果をもたらしました。博多の街
で生まれ、街の発展とともに飛躍を
遂げてきた明月堂。博多情緒をふん
だんに取り入れたお菓子を、九州各
地をはじめ、全国に向けて広げてま
ります。



ゴールドメダルはすぐにお客様に
気付いていただけるよう入り口付
近に飾られています。



2009年度に受賞したモンド・セレクションの記念のプレート。



モンドセレクションのゴールドメダル(下)と同
ゴールドメダルを十年連続で受賞した企業に贈ら
れるクリスタルトロフィー(上)。

年賀の松ばやしがどんたくに、 そして博多の祭りへ。

（ほんち　かわいや

ねんねしな

品川女郎舉は十匁

十匁の鉄砲玉

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、踊つたり。

「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に京都
で行われていた領主への年賀行
事・松ばやし・がもとになつてい
るそうで、これは人々が得意の
芸能を演じながら街を練り歩
いたことから始まつたと言われ
ています。

「博多どんたく」の起りは、
治承三年（二七九年）に始ま
っ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、シャレつ
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
の代わりに呼べ始めたもので
す。当時の流行語であるオラン
ダ語の「ゾンダック[Zondag]」が
なまづ、「どんたく」として定着
しました。

西洋休日として親しまれてき
ました。

「どんたく」の起源は、昭和二十
五年（一九四六年）五月二十四日、
焼け野原の博多を
「復興しようや！」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。

（續）

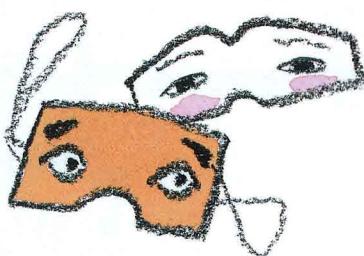


「博多通りもん」はどんたく隊の名前からとつたお菓子。



西 洋 休 日 博多もん
SEIYO KYUJITSU HAKATA TORIMON

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」と言つておりました。
ミルクの香りのするハイカラな衣裳で身を包み、餡がしつとり練りあげられた、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。



博多にわかのお面

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國師が施餓鬼棚に乗り、町にくりだし、甘露水（祈祷水）をまいたと伝えられこれが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。



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。

「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。

饅頭と繋がりのある博多山笠

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聖国師。

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

國師が施餓鬼棚に乗り、町にくりだし、甘露水（祈祷水）をまいたと伝えられこれが勇壮な祭り

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。

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、どしどし博多ならではの

文化を伝えるお菓子を作つてもらつて、

多くの人に博多のことを知つてもらえたらいですね。



Housei Hasegawa
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。



mondセレクション 11年連続金賞受賞 '07~'11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・布拉格、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、
第49回(2010年)ドイツ・フランクフルトに続き、
第50回(2011年)ベルギー・ブリュッセルでも連続受賞。



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(裏千家)

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

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、
生クリーム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
洒落つ気を、その製法にこめた
博多を中心福岡近郊で
販売しております。

商品番号 1722
20個入 一一一〇〇円(税込)



商品番号 1724
30個入 三一五〇円(税込)



商品番号 1716
6個入 六三〇円(税込)

博多通りもん

商品番号 1721
10個入 一、〇五〇円(税込)

博多通りもん

商品番号 1726
40個入 四二一〇〇円(税込)

商品番号 1726
博多通りもん

最高位 特別金賞を受賞
'07-'11年



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」

11年連続金賞受賞

【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、どんな衣装を身にまと
い三味線笛太鼓でお囃子をする人達を「通
りもん」といいます。



多らしさにこだわる明月堂の
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、祭りなどをもとに名づけられて
ます。その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。

商品番号 1722
15個入 一、五七五円(税込)

博多通りもん



※木箱入もございます。
商品番号 1725

商品番号 1725
40個入／木箱 五、〇〇〇円(税込)

博多通りもん



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年のベル
ギー・ブリュッセルで11年連続受賞、さ
らに、最高位となる「特別金賞」を5年
連続受賞いたしました。



写真は詠笑恵3,150円(税込)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）



【詠笑恵】

博多では、祝宴や酒宴で指名された方の合団で、祝い目出度^{ムカシ}を唄いはじめます。その歌の中で、博多んもんの心意気を伝え明るく力強い節回しや囃子^{ハチ}が「エーイシヨー」です。

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、一二五〇円（税込）



※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。

にぎやつ菓



かねてよりお客様のご要望が多かつた

博多西洋まんじゅう“の詰め合わせを

ご用意しました。

弊社の中でも人気度No.1の

「博多通りもん」を始め「博多じまん」、

「きび満作」をにぎやかに揃えております。

それぞれの味わいをお楽しみ下さいますように。



三、一五〇円(税込)

商品番号 1514
博多西洋まんじゅう集め
にぎやつ菓

博多通りもん 18個
博多じまん 6個
きび満作 6個



一一〇〇円(税込)

商品番号 1513
博多西洋まんじゅう集め
にぎやつ菓

博多通りもん 10個
博多じまん 5個
きび満作 5個

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
てぼう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粹な心を、
ぜひご賞味ください。



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）



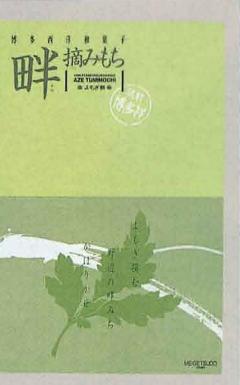
【博多じまん】

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、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。

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

国産のよもぎを
たっぷりと使った餅の中に
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。
よもぎ餅の香りと味を
お楽しみください。



商品番号 1123
畔摘みもち
20個入 二、一〇〇円（税込）



商品番号 1122
畔摘みもち
15個入 一、五七五円（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、
若草色に芽吹いたよもぎが至る所に芽
を出していました。昔は畔で摘んだよも
ぎで作った「草餅」を楽しみにしていま
した。

芋本来の美味しさ、香ばしさ、

ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されている
さつま芋にこだわりました。

芋の皮まで使い、
博多の冬の風物詩を

いつでも味わっていただけます。

その美味しさを「芋っぽ」に凝縮しました。

さつま芋にこだわりました。

素焼っぽから取り出した頃の昔懐かしい味
博多つぼ焼風

芋っぽ

商品番号 1606

6個入 六三〇円(税込)

商品番号 1621

10個入 一〇五〇円(税込)

商品番号 1622

15個入 一、五七五円(税込)

商品番号 1623

20個入 一一、一〇〇円(税込)



「せんざい」は川端の心。

小餅の入った甘い甘いせんざいは、
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、甘いせんざいと謳われる

川端せんざい

商品番号 2801
1袋 四八〇円(税込)

商品番号 2811
3袋入 一、五七五円(税込)

商品番号 2812
5袋入 一、五二〇円(税込)

商品番号 2813
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。



【川端せんざい】
博多名物「川端せんざい」は戦前
戦後を通して全国に名が知れるほど
親しまれています。



【芋っぽ】

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



(つぼ焼釜)

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多つ子

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。



商品番号 1232
博多つ子
15個入 一、五七五円（税込）



商品番号 1231
博多つ子
10個入 一、〇五〇円（税込）



商品番号 1212
博多つ子
6個入 六三〇円（税込）

商品番号 1231

商品番号 1233
博多つ子

20個入 一、一〇〇円（税込）

商品番号 1233



※二段詰めになっております。



【博多つ子】
ピリッと辛く、遊び心と洒落つけたつぶりの博多つ子。その博多つ子の気質がそのままお菓子になりました。

かすてらをひとつひとつ

「文字焼」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。

どら焼の皮で包んだカステラケーキ

西中洲

貴賓館ろまんす

商品番号 0211

10個入 一、一五五円（税込）

商品番号 0212

15個入 一、七三二円（税込）

商品番号 0213

20個入 一、三一〇円（税込）



卵白（メレンゲ）と
アーモンドプードル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、
ちょうど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

博多モダンカフエ

商品番号 0521

7個入 一、二六〇円（税込）

商品番号 0522

14個入 一、五二一〇円（税込）



商品番号 0524

22個木箱入 三、八八五円（税込）

※箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。



【博多モダンカフエ】
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

※箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。

【西中洲貴賓館ろまんす】
博多の中洲から出逢い橋で
那珂川を渡ると見える建物
です。昔の教育庁の跡で、明
治・大正ロマンを偲ばせます。



「弓なりや 子の手にもたす

さとうきび

百合山羽公の俳句に詠まれるトヨヒ

さとうきびは子どもが喜ぶ甘い食へものでした。

幼き日のやさしい想いを込めて

むかし懐かしい深い味わいを

ほっこり、ふくらみ蒸し饅頭に仕上げました。

ぜひご賞味ください。

きび満作



商品番号 2106
6個入 六三〇円(税込)

商品番号 2121
10個入 一〇五〇円(税込)

商品番号 2122
15個入 一五七五円(税込)

商品番号 2123
20個入 一、一〇〇円(税込)



【きび満作】

南国特産「さとうきび」は陸月（1月）～弥生（3月）頃にかけて収穫されます。まず「茎」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」でございます。思い出の中にある苦懷かしいこのひとしなご賞味いただけましたら幸いでございます。



うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭 博多藪あん

「やぶれ饅頭」は、昔より博多の庶民の味としてここよなく愛されできました。その製法に習い、粒たっぷりの「うぐいす餡」を、山芋をふんだんに使った「薯蕷」生地で包んだ博多流のお饅頭です。

商品番号 0421
6個入 六三〇円(税込)

商品番号 0431
10個入 一〇五〇円(税込)

商品番号 0432
15個入 一、五七五円(税込)

商品番号 0433
20個入 一、一〇〇円(税込)

【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。鶯豆を使つた餡なので「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も由来しています。

この「明月堂かすていら」は素材のふくよかな

風味を活かし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。

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



(1本を10切れにスライス済)

商品番号 0106
1本詰 一、二六〇円（税込）

商品番号 0111
2本詰 一、五二〇円（税込）

商品番号 0115
3本詰 三、七八〇円（税込）

商品番号 0121
5本詰 六、三〇〇円（税込）



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

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ご堪能ください。

商品番号 1011
9個入 一、二六〇円（税込）

商品番号 1012
12個入 一、六八〇円（税込）

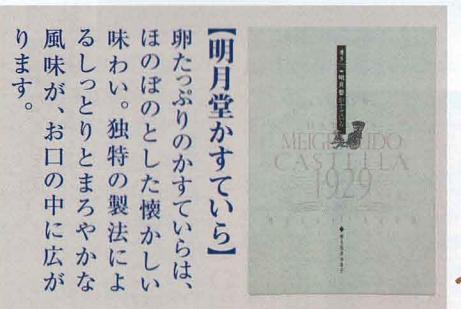
商品番号 1013
18個入 二、五二〇円（税込）



※箱詰めの個数、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「ゾ
ンターラ(休日)」に由来する
ように博多とオランダにある
緑のようなものを銘にしました。

【明月堂かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、
ほのぼのとした懐かしい
味わい。独特的の製法によ
るしつとりとまるやかな
風味が、お口の中に広が
ります。



チーズとマドレーヌのハーモニー

赤てのごい



フレッシュバターと鶏卵を使い、チーズを入れて
香ばしく焼き上げました。

商品番号 0711	5個入 八四〇円(税込)
商品番号 0712	10個入 一、六八〇円(税込)
商品番号 0713	15個入 一、五二〇円(税込)



※箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。

【赤てのごい】

博多の祭、山笠。その7つの組織
は手のごいの色で分けられます。
山笠に最も貢献した若者
のみに与えられる手ぬぐいを
「赤てのごい」と呼びます。



上川端通り5-104

こだわり素材の高級どら焼

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。

商品番号 0611
8個入 一、三六五円(税込)

商品番号 0612
12個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0613
16個入 一、七三〇円(税込)



※箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。



※箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。

商品番号 0321
18個入 一、四一七円(税込)

商品番号 0322
27個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0323
36個入 一、八三五円(税込)





博多にわかの
お面



津屋崎のモマ笛



太宰府天満宮のうそ



宮崎八幡宮の鳩笛



馬出の曲物

明月堂

明月堂 Web 博多ものがたり

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/>

明月堂サイト
トップ画面→
楽天市場
↓トップ画面



明月堂モバイルショップ



○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		

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)
- 博多阪急店 (092)461-1381(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
- ダイエー笹丘店 (092)761-2152
- イオン原店 (092)833-4414
- ダイエー福重店 (092)884-0868
- サンリブ木の葉モール橋本店 (092)811-5778
- 姪浜デイトス店 (092)881-3661

直営店

- ショッパーズモールマリナタウン店 (092)885-8103
- イオンモール福岡伊都店 (092)805-8877
- ゆめタウン博多店 (092)632-3121
- イオンモール香椎浜店 (092)674-2522
- ハローデイ新宮店 (092)963-5151
- 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
- イオン福岡東店 (092)612-3088
- イオン福岡店 (092)939-7277
- トリアス久山店(生鮮館内) (092)976-2516
- イオン大野城店 (092)589-4711
- ザ・モール春日店(西友春日店内) (092)595-0020
- ゆめタウン筑紫野店 (092)928-5556
- イオン筑紫野店 (092)918-3015

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
- ペイシス福岡菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店
- その他売店
- キヨスク(博多駅構内売店)
- 高速道路売店(基山・広川・金立・古賀・山田SA)
- 天神バスセンター売店
- ふくや売店(一部)
- キャナルシティ売店
- 福岡パルコ売店

※店舗により、取り扱い商品が異なります。

商品のご発送

●お支払いは入金後発送又は代金引換

【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(代金引換)

配達時に商品とお引き換えに、代金をお支払い頂く早く便利なシステムです。

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

2011.12-2012.2<第40号>
冬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