

博多ものがたり

第43号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

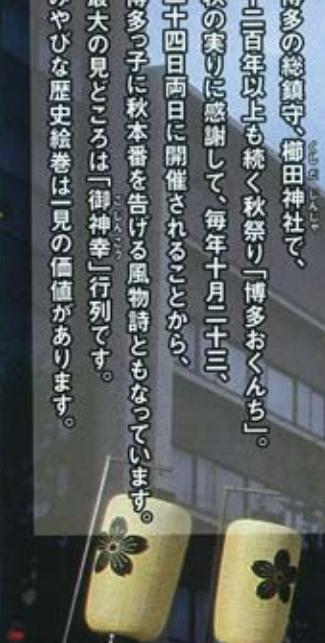
株式会社 明月堂

博
もつ
ものがたり



博多おくんち

博多の総鎮守、櫛田神社で、千二百年以上も続く秋祭り「博多おくんち」。秋の実りに感謝して、毎年十月二十三、二十四日両日に開催されることから、最大の見どころは「御神幸」行列です。みやびな歴史繪巻は一見の価値があります。



博多でお菓子を作り続けて八十三年。

饅頭誕生の地、博多。

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す。その後、郷土である博多、饅頭発祥の地として歩いているとき、親切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。

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。餡餅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。

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。



博多の秋祭り



いのちの源、秋の収穫に感謝を捧げる

博多おくんち

十月一十三日・二十四日



櫛田神社とその氏子・崇敬者による秋祭りが「博多おくんち」。

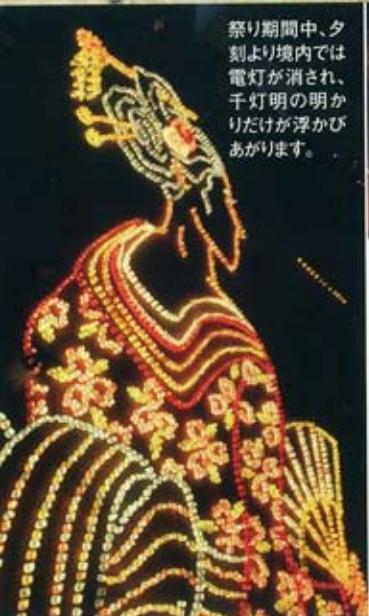
秋季大祭や御神幸といった神事のほか、多彩なイベントも開催され、参拝客に人気を博しています。

五穀豊穣に感謝して、千二百年以上続く地域の祭り

農耕民族の日本人にとって、秋は特別な季節だったのでしょうか。豊かに実った穀物に感謝を捧げる秋祭りは、昔から日本各地で催されてきました。福岡や佐賀、長崎県では、その秋祭りを「おくんち」と呼ぶ地域が多いようです。重陽の節句である陰暦九月九日のお祭りだったことから「九日」の名になつたともいわれ、「供日」「宮日」の字が当てられることもあります。

櫛田神社の秋祭りも遙か昔より執り行われてきましたが、昭和二十八(一九五三)年に「博多おくんち」の名称になってからは今年で五十八回目。同じ櫛田神社の祭事である博どんたくや博多祇園山笠のような華やかさこそありませんが、櫛田神社の氏子の方々を中心に、地域に根づいたお祭りとして長年親しまれてきました。

博多のまつり



祭り期間中、夕刻より境内では電灯が消され、千灯明の明かりだけが浮かびあがります。



博多おくんちの幕開けは十月二十三日。本殿で五穀豊穣に感謝する神事「秋季大祭」があり、天照皇大神、大幡主大神、素戔鳴大神の三神に供物を奉納して、神職が祝詞をあげます。つづいて、雅楽が流れ、久の舞」をこの日だけは四人の巫女が披露。本殿は厳かな雰囲

博多の町を彩る 古式ゆかしき「御神幸」



御神幸の出発を神様に報告する神事、発輿祭(はつよさい)。

気に包れます。

翌二十四日の十
四時からは、牛に引
かれる神輿行列を

中心に「御神幸」が行われます。古式ゆかいな衣裳に身を包んだ神職や稚兒、氏子の方々にプラス

バンドを加え、一行は総勢三百名ほど。櫛田神社を皮切りにゆっくりと博多の町を練り歩き、十七時ごろ、再び境内に戻ってきます。

櫛田神社には大幡主大神の櫛田宮、天照皇大神の大神宮、素戔鳴大神の祇園宮という三基の神輿があります。通常、御神幸ではそのうち一基が毎年順番に披露され、今年は祇園宮の神輿です。神輿は秋季大祭の前日二十二日に海水で潔められ、行列に並びます。櫛田神社では博多祇園山笠の山に「神様をおろす」のに

対して、博多おくんちの神輿は「神様を遷す」のだそうです。つまり、御神幸は神様そのものが町にお出向くになる行列というわけです。



白衣と袴姿の宮絛代や氏子、可愛らしい稚児に扮した子どもたちが博多の町を練り歩く御神幸。

[お問い合わせ先] 櫛田神社 TEL:092-291-2951

境内で催されるイベントが参拝客にも人気

祭り期間中、境内では甘酒の無料振るまい(初日のみ)のほか、魚や野菜といった秋の味覚を参拝客に販売する五穀豊穣市があり、毎年多くの参拝客が訪れてています。十月のはじめには関連行事として小学生による相撲、柔道大会も奉納されます。また、近年は二十三二二十四両日の日暮から、「千灯明」も開催され、境内にはいつもど違う幻想的な時間が流れます。

日ごろ当たり前のように食卓に並ぶ食べものですが、その当たり前こそ、いのちの源。秋の収穫に改めて感謝を捧げる——博多おくんちでそんな一日を過ごすのもいいかもしません。

大正4年に親正が設えた茶室「楽水園」を園内に再現。地にも「秋・鳥鶴」植があります。



茶会にお招きしたお客様をお迎えし、お話を伺うる茶庭(露地)には、飛び石や手水鉢(せんすばち)が配置されています。

広さ約二千五百坪を誇る
博多商人の別荘として誕生
筑前之宮「住吉神社」の北側、多くのオフィスビルが立ち並ぶこの街の一角に、趣ある博多堀の傍まいと、木々の鮮やかな緑が相まつた場所があります。

は、平成七(一九九五)年に、福岡市が都市緑地として約八八〇坪を整備。園内には、江戸時代を代表する庭園様式「池泉回遊式」の日本庭園や、四つの茶室、茶庭(露地)など、創建当時の風雅な設えを蘇らせました。そもそも、この「楽水園」の前身は、明治・大正期にかけて福



明治時代の末、福博の発展に尽力した
博多商人・下澤家ゆかりの別荘跡

らく すい えん ちせん かいりゆう 池泉回遊式 日本庭園 楽水園

多くのオフィスビルが立ち並ぶ博多区住吉の一角。

園内には池泉回遊式の日本庭園や茶室が整備され、広く市民に開放されています。

池泉回遊式日本庭園は、江戸時代に作られたものとされるが、木々と岩が組み合った自然美を堪能できます。写真提供/福岡市

博多のやかた

◆楽水園の植栽樹木



園内には、親正が「住吉別荘」を創建した当時に植樹された「楠(くすのき)」などが今も青々と葉を茂らせてています。
※樹木の詳細を知りたい方は受付にお問い合わせください。

樂水庵では、一服300円でお抹茶
(季節のお菓子付)をいただけます。



池泉回遊式 日本庭園「樂水園」
福岡市博多区住吉2丁目10-7
現地受付(管理事務所)
TEL:092-262-6665



茶室では、手水鉢のそばに「水琴窟(すいきんくつ)」が設えられ、
水滴が奏でる風流な音色を楽しむことができます。

博の発展に尽力した、下澤善右衛門親正という博多商人の別荘でした。明治三十九(一九〇六)年、親正は、住吉川口に保有していた約一千五百坪の土地に、住吉川支流より水を引き入れ庭園を造ります。さらに九年後の大正四(一九一五)年には、別棟として茶室を設け、自身の雅号である「樂水」にちなんで「樂水庵」と名付けました。

家業と福博の未来を拓いた 下澤善右衛門親正とは

では、現在の「樂水園」の前身である「住吉別荘」を創建した、下澤善右衛門親正とは、どんな人物だったのでしょうか。

親正は、家業である小間物卸をはじめ、文房具、陶器、料亭、炭鉱、果樹



創建から今年で一〇六年
現代に守り継がれた庭園美
親正が創建した「住吉別荘」ですが、その後、長い年月を経て、戦後

崎浜の築港整備や、現在の鹿児島本線(門司~久留米間)を結ぶ鉄道の敷設などに精力的に貢献しました。現代に至ってもなお、明治期の福博发展の礎を築いた人物として、その功績が高く評価される親正。晩年は、この別荘で過ごすことが多く、心行くまで茶の湯を楽しんだのではないかと思われます。

イベントインフォメーション
オフィス街に開かれた日本庭園
池泉回遊式 日本庭園「樂水園」

野趣漂う庭園の散策や、茶室「樂水庵」での催しなどに気軽に立ち寄ってみませんか?



太閤・秀吉が、戦災復興のために行った町割の際、兵火による焼石・焼け瓦を粘度で固めて築かれた「博多堀」が復元されています。

- 開園時間 9:00~17:00
- 休園日 每週火曜日(当該日が休日の場合は、その翌日)
半日休、12/29~1/1は休園。1/2~3は開園。
- 入館料 大人(15歳以上)100円 小人(15歳未満)50円
※その他、割引料金有り
- 公式HP <http://rakusuen.net/>

には下澤家の子孫の手により旅館として営まれていた時期もありました。その際も、親正の雅号と茶室の名にちなみ、「樂水荘」と名付けられていたそうです。

そして、創建から一〇六年を迎えた現在、福岡市が所有する庭園となつてからは、福岡市民に限らず、外国からの観光客など、多くの人々が庭園散策や茶の湯に親しむ機会を求める、この場所を訪れてています。

神道夢想流杖術



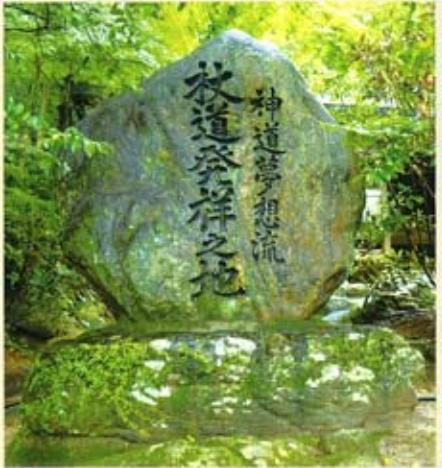
疵つけず
人をこらして 戒むる
教えは杖のほかにやはある

「杖」と呼ばれる長さ約百二十八センチの棒を駆使し、
傷つけることなく相手を制する神道夢想流杖術。
「そんな教えはほかにはない」と古歌に詠われた夢想流は、
四百年の伝統を持つ福岡発祥の古武術です。

江戸時代初期から 黒田藩に伝わる秘武術

言わずと知れた剣豪、宮本武蔵が
活躍したのは江戸時代初期。神道
夢想流杖術の創始者、夢想權之助
勝吉もまた、同じ時代を生き、剣を
究めた人物でした。

多くの剣客と闘い、全勝を誇ってい
た權之助は、ある日、宮本武蔵と相



宝満山のふもとにある鹿門神社(かまとじんじゃ)境内には流祖
を祀る夢想權之助神社があり、毎月、演武が奉納されています。



月、木曜日の18時半、40名近くが集まる福岡武道館での稽古。
杖道は偏った筋肉を使わないため、高齢者や女性も取り組みやすいそうです。

神道夢想流杖術の継承者のひとり
全日本剣道連盟杖道 翩士八段
富永 彰三さん

道具のなかには、使い込まれた
杖、太刀のほか、併伝武術に用い
られる十手や鉄扇も。



取材協力
福岡武道館杖道会「剣杖塾」
福岡県剣道連盟 杖道部
福岡市中央区大濠1丁目1番1号 福岡武道館内
TEL:092-712-1890

平凡な木の棒に学ぶ
人としての生きかた

神道夢想流の杖は長さ四尺二寸一分(約百一十八センチ)、直径八分(約二センチ)。何の変哲もない木の棒です。しかし、技しだいでは槍、薙刀、太刀のようにも変化する、非凡さを秘めた武具だといえるでしょう。神道夢想流継承者のおひとり、富永彰三さんは言います。「杖は何も飾るところがなく、高価なものでもありません。おもに足軽のような武士が貴賤に関係なく、己の身を守るために技を磨いていました」。

神道夢想流には、ひとりは杖、ひどりは太刀を構える六十四の形があり、黒田藩で、十手や縄とともに、捕り方武術「男業」(だんぎょう)として学ばれていました。と同時に、杖術は学ぶ者にとって、心の教科書でもありました。伝書には、技の方法論はいつさいなく、技の名称とともに記載されているのは、人としての生きかたなのだそうです。

「エイ」「ホーフ」。杖の心を受け継ぐ者たちの声は、今日も武道場に響きわたります。

祈願のため、筑前の靈峰、宝満山に籠りました。口承によれば、その際、夢に現れた神童に「丸木をもつて水月を知れ」と伝えられたとされます。このご神託をもとに編み出したのが、櫻の丸木、すなわち「杖」を用いる神道夢想流杖術です。

権之助はその後、黒田藩に召しかけられ、神道夢想流は明治維新まで藩外不出の武術として、ここ福岡の地で興隆することになりました。*水月…人体の急所であるみぞおちのこと

この日は訪日中の仙人武道家有
特別稽古に励んでいました。



二・四センチ)。何の変哲もない木の棒です。しかし、技しだいでは槍、薙刀、太刀のようにも変化する、非凡さを秘めた武具だといえるでしょう。神道夢想流継承者のおひとり、富永彰三さんは言います。「杖は何も飾るところがなく、高価なものでもありません。おもに足軽のような武士が貴賤に関係なく、己の身を守るために技を磨いていました」。

多くの人に伝えたい
刃物を持たない和の武術

神道夢想流は廃藩置県により衰退の危機を迎えるも、人々の尽力で二十一世紀の現代まで継続がれてきました。昭和三十二(一九五六年)には全日本剣道連盟に「杖道」として加盟を認められ、昭和四十三(一九六八年)には連盟において神道夢想流をもとに十二の基本技と形が制定されました。いま、剣道、居合道と並んで連盟の「三道」に数えられる杖道を学ぶのは全国で二万二千人。愛好者は老若男女、国内外に広がっています。

「決して相手を傷つけず、戒めるのは技で、制するのは氣で。そういった人に対する思いやりが杖の基本。多くの人に知ってほしいのです」と富永さん。刃物を持たない和の武術、それが杖道なのでしょう。

二〇一二年度モンドセレクション

十二年連続 金賞受賞(クリスタルトロフィー受賞)

六年連続 最高位「特別金賞」受賞

二〇〇九年に次いで「国際優秀品質賞」受賞

二〇一二年度「モンドセレクション」の授賞式典が、
去る六月三日より三日間、ギリシャの首都・アテネで開催されました。
今年も世界八十カ国、三千種以上にのぼる商品が出品されました。



World Selection 2012
Grand Gold Award

明月堂物語「其の二十七」

「金賞」「特別金賞」に加え
新たな栄誉も獲得！

一九六二年、お菓子の品質向上を目的として、歐州共同体（EU）とベルギー経済省との共催によりはじまった「モンドセレクション」。現在は選考対象となるカテゴリーも拡大され、毎年世界各国の企業から多数の自信作が寄せられています。

この国際的に権威のあるコンテストにおいて、明月堂は二〇〇一年度より本年度に至るまで、十二年連続で「金賞」受賞。二〇〇六年からは、六年連続で「最高位 特別金賞」を受賞しております。

さらに、本年度につきましては、「金賞」以上を三年連続で受賞した企業に贈られる「国際優秀品質賞」を、二〇〇九年に次いで連続受賞いたしました。

これからも変わることなく「お客様の満足」に叶う美味しさをお届けするために、私たち明月堂は、更なる努力を重ねてまいります。

博多もがたり



MEIGETSUDO CO., LTD.

HAKATA TORIMON

年賀の松ばやしがどんたくに そして博多の祭りへ。

いほんち かわいや

ねんねしな

品川女郎衆は十匁

十匁の鉄砲玉

玉屋がかわい

スッポンボン

ボンボン

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"がもとになっています。
そのうで、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」の起こりは、
「博多松囃子」。約八三〇年前
の治承三年（一七九年）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
時代に一時禁止されていた「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「ゾンターグ[Zondag]」が
なままで、「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。

磯の道で「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聖二国師。



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。

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(せかきだな)に乗り、町にくりだし、甘露水(かんろすい)をまいだと伝えられ、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。

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(せかきだな)

に乗り、町にく

りだし、甘露水(かんろすい)をまい

だと伝えられ、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。

モンドセレクション 12年連続金賞受賞
2007~12年最高位 特別金賞を受賞



西洋休日
博多通
SEIYOKYUJITSU
HAKATA TORIMON

五月三日・四日に行われる博多通は、今でもどんたく。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。

五月三日・四日に行われる博多通は、今でもどんたく。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。

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。

「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

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いました。

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知つてもらえたらいですね。



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。



mond Selection '07~'12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、
第49回(2010年)ドイツ・フランクフルト、
第50回(2011年)ベルギー・ブリュッセルに続き、
第51回(2012年)ギリシャ・アテネでも連続受賞。



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(妻千家)

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

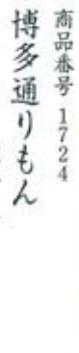
傑作まんじゅう 博多通りもん

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、まさに博多っ子が愛する遊び心や洒落つ気を、その製法にこめた博多ならではのお菓子です。

博多を中心福岡近郊で販売しております。



商品番号 1723
20個入 一一〇〇円(税込)



商品番号 1724
30個入 二、一五〇円(税込)

商品番号 1716
6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1721
10個入 一、〇五〇円(税込)



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

40個入 木箱 五、〇〇〇円(税込)
博多通りもん

博

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、祭りなどをとに名づけられています。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。



「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、笛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」

12年連続金賞受賞

最高位 特別金賞を受賞
'07-'12年



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年のギリ
ルトガルでの金賞受賞以来今回のギリ
シャ・アテネで12年連続受賞、さらに、最
高位となる「特別金賞」を6年連続受
賞いたしました。

博多の秋の風物詩

素焼つばから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つば焼風 芋つぼ

芋本来の美味しさ、春ばしさ、
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、

その美味しさを「芋つぼ」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
芋つぼ
15個入



一、五七五円(税込)

商品番号 1623
芋つぼ
20個入
一、一〇〇円(税込)

商品番号 1606
芋つぼ
6個入
六三〇円(税込)



商品番号 1621
芋つぼ
10個入
一、〇五〇円(税込)



【芋つぼ】
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た芋を入れて焼いた、
ほつくりとおいしい焼芋(芋つぼ)を売つていました。



『この芋はむずかしかア…

掘つてみるまでは
出来具合いがヨー解らんです。』

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、うま芋作りは、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ことが一番。

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と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ね。

形がよく、ホクホクした芋を採るために、私は手掘りにしています。

大切に育てた芋がお菓子になつて、

たくさん的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
ものの中でも色・形・味・
貯蔵性のどれをとつて
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。





写真は詠笑患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。

博多西洋和菓子ぞうえい
えい しよう えい

詠笑惠

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。



【詠笑惠】

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」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
る明るく力強い節回しや囃子が「エーイシ
ヨーイ」とです。



詠笑惠

1,100円(税込)

商品番号 1413

博多西洋和菓子詰合わせ



詠笑惠

1,575円(税込)

商品番号 1412

博多西洋和菓子詰合わせ



詠笑惠

5,250円(税込)

商品番号 1415

博多西洋和菓子詰合わせ



詠笑惠

3,150円(税込)

商品番号 1414

博多西洋和菓子詰合わせ



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粋な心を、
ぜひご賞味ください。

つぶ餡



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 一、一〇〇円(税込)



【博多じまん】

伝統の「博多じまん」といえば博多織。七百年の伝統
多人形・博多織の歴史を織りこんだ博多織は、
今もその美しさは変わらず、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。



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

かれて」における密板の必要性が多かった

「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「博多しまん」、

「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。



にぎやつ菓

商品番号 1513

博多通りもん 10個
博多じまん 5個
きび満作 5個

二、一〇〇円（税込）



商品番号 1514

博多通りもん 18個
博多じまん 6個
きび満作 6個

三、一五〇円（税込）



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 二、一〇〇円（税込）



【きび満作】

南国特産「さとうきび」は毎月（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ございます。



「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ように
さとうきびは子どもが喜ぶ甘い食べものでした。
幼き日のやさしい想いを込めて
ほっこり、ふくら、蒸し饅頭に仕上げました。
むかし懐かしい深い味わいを
ぜひご賞味ください。



「やぶれ饅頭」は、昔より博多の庶民の味として、こと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。

うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭

博多藪あん

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)



卵白(マレンケ)と
アーモンドブーラ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、
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、二一六〇円(税込)

商品番号 0522

14個入 一、五一〇円(税込)



※気候により販売を控えることがございます。

※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當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。

商品番号 0524

22個木箱入 三、八八五円(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ましたことから、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。



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 一、一〇〇円(税込)



【畔摘みもち】

春の博多、那珂川の川辺や田園の
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。

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。



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 一、一〇〇円(税込)



【博多つ子】

ビリッと軽く、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。

どら焼の皮で包んだカステラけーき

西中洲 貴賓館ろまんす

かすでいらをひとつひとつ

「二文字焼」でくるみました。

手間をかけた上品な
カステラけーきです。



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）



※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。



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 一一六〇円(税込)

商品番号 0111

2本詰 一二五二〇円(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、二二〇〇円(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
るしつとりとまろやかな
風味が、お口の中に広が
ります。



伝統の技に現代の感性を折り込んだ

南蛮バタークアステラ

蘭

商品番号 1011
9個入 一、二一六〇円(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、五一〇円(税込)



*箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。

【南蛮バタークアステラ 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「ラ
ンダ」(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。

蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った

美味しさにこだわりました。

上川端通り5-104



日本一、甘いぜんざいと謳われる 川端ぜんざい

「ぜんざい」は川端の心。
小餅の入った甘い甘いぜんざいは、
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。



※レトルトパック入り。
※餅は真空パック入り。

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、五一〇円(税込)

商品番号 2813
8袋入 三、九九〇円(税込)

石臼挽き丸ぼうろ
(しらうすりきまるぼうろ)

筥崎ばつば

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。

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)

【川端ぜんざい】
博多名物「川端ぜんざい」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。



※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。

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に、看
板商品として、この名前を付け
ました。





筑前八幡宮の鳴笛

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

販売サイト <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



○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 TEL 092-411-7777

■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

半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
お支払い頂く早くて便利なシステムです。

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
- 博多ディスト1号店 (092)441-0386
- 博多ディスト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
- 姪浜ディスト店 (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
- イオン福津店 (0940)38-5118
- 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
- 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
- ベイシス福岡 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)
- 博多バスター・ミナル売店
- 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

II

博多情緒たっぷりの
博多西洋和菓子をどうぞ。

HAKATA SEIYOKU WAGASHI

◆ 博多西洋和菓子 ◆

MEIGETSUDO

株式会社 明月堂

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2丁目11番23号

TEL 092-411-7777 FAX 092-411-7878

明月堂ホームページ <http://www.meigetsudo.co.jp>

E-mail info@meigetsudo.co.jp

2012.9-2012.11 <第43号>
秋の博多ものがたりです