

第47号

あすみつ
ものがたり

博多情緒
たこボウシに
お菓子の
ロマンを
伝えます



株式会社 明月堂

JAZZ 2013



factor

秋のおすすめ



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



商品番号 2122

きび満作

15個入 1,575円(税込)

詳しくは20ページをご覧ください。

NAKASU



西日本最大級の歓楽街・中洲にもう一度
活気を取り戻そうと始まった「中洲ジャズ」。
2009年にスタートし、今年で5回目を迎えます。
世界的に著名なビッグアーティストと
地元で活躍するアーティストとの夢の競演。
今年も中洲にジャズのダイナミックなサウンドが
響き渡ります。

日野皓正(ひのてるまさ)さんの演奏 NAKASU JAZZ 2010より
(写真提供 NAKASU JAZZ 2013 実行委員会)

九月十三日(金)・十四日(土)

NAKASU JAZZ 2013

博多駅と天神とを結ぶ歓楽街として古くから人々に娯楽を提供してきた中洲を、さらに盛り上げようとした「中洲ジャズ」。各団体、企業、個人の協力のもと、二〇〇九年に中洲ジャズ実行委員会が設立されました。今年で五年目を迎える中洲ジャズですが、1回目から実行委員として全体を取り仕切つてこられた副実行委員長の中間さんに、「これまでの経緯を中心にお話を伺いました。

昭和三〇年代頃、中洲には
ジャズが流れていた

昭和三〇年代頃、中洲はこの時期最も活気があった映画館をはじめ、バー、キヤバレーなどが軒を連ねていました。バーやキヤバレーからは夜ごとにジャズの音色が聴こえ、東京から有名なジャズメンが演奏をするために中洲を訪れていたそうです。

今や「中洲ジャズ」の顔ともいえるトランペッタ奏者で世界的にも有名な日野皓正さんも若かりし頃、そんな中洲で演奏したジャズメンの一人。

ジャズメンの招聘は基本的に中洲ジャズ実行員会が行っていますが、日野皓正さんの呼びかけで集まってきたジャズメンも多く、これまでの盛り上がりも日野皓正さん抜きでは考えられないそうです。回を重ねる毎に観客動員数も増え、第1回は1日公演で2万5千人だったものが、第2回目以降2日公演となり第2回公演では5万人。昨年(第4回公演)は8万人に

熱狂するオーディエンス
NAKASU JAZZ 2011より

キヤナルシティ博多
サンパレスステージ

清流公園ステージ
NAKASU JAZZ 2011より



増え、今年は10万人の大台に乗る
ものと予想されています。

福岡青年会議所と 中洲町連合会の

コラボで誕生した中洲ジャズ

そもそも「中洲ジャズ」が誕生した
きっかけとは何だったのでしょうか?

「私が社団法人福岡青年会議所
に所属していた頃、福岡の街を盛り
上げるために観光資源はないかと思
いをめぐらせていました時のことです。中
洲町連合会から中洲を盛り上げる
イベントを考えて欲しいという要望
が舞い込んできました。中洲を盛り
上げるために、まずその歴史を知つ
ておく必要があります。中洲の歴史
を辿つていくと、昭和三〇年代、中洲
ではさかんにジャズが演奏されていた
ことが分かりました。そこで、ジャズ
の本場、アメリカ南部のニューオリンズ
で見られるような少人数編成による
ストリートジャズを中洲でやつてみた
ら面白いのではないかという案が出
されました。この案で決まり、企画が

自由で気取らない雰囲気が
ジャズメンにも観客にも人気

「中洲ジャズ」の最大の特徴はお客様が無料で参加できるということ。
ジャズメンもプロアマ問わず少ない報酬による演奏です。「中洲ジャズ」
では何の制約もありませんから、本

所白野皓正さんにも何らかの形で
協力していただけないものかと、ダメ
もとで連絡したところ、その趣旨に
賛同していただき、演奏までしていただ
けることになりました。そこで、ス

トリートジャズから特設ステージで
演奏する野外ジャズ・フェスティバルに
バージョンアップし、プロのミュージシャ
ンと福岡で活躍するジャズメンで行
う「中洲ジャズ」が誕生しました」。
そう語るのは副実行委員長の中間
浩史さん。第一回目から実行委員と
して中洲ジャズの運営に尽力されて
きた方です。

第2回目からマスコミで取り上げ
られるなど注目を浴びるようにな
り、今や中洲の街にすっかり定着した
「中洲ジャズ」。現在では、オフィシャル
サイトを見て、県外から見に来ら
れるお客様も増えているとのこと。
9月中旬、まだ夏の暑さが残るこの
時期に、中洲の夜には活気あふれる
ジャズの音色が響き渡ります。



日野皓正さんの
熱氣あふれる演奏

当に自分たちが表現したいことを
100%表現してくれます。一番白
いのは、飛び入りで他のグループの
ジャズメンが参加し、その場限りの
セッションが行われることでしょう。
そんな光景は他のジャズ・フェスでは
絶対に見られない光景です」と再び
中間さん。

NAKASU JAZZ 2013

参加アーティスト

日野皓正／Fried Pride／TOKU／森口博子／日野JINO賢二／矢野沙織／dj honda
Woong San／石井彰／須川崇志／田中德崇 他(順不同)

●日時: 9月13日(金)・14日(土)

●時間: 13日/ 17:00~22:00 14日/ 15:00~22:00

●場所: 13日/ KBC貴賓館ステージ、清流公園ステージ、ホテルリゾル博多前特設ステージ、中洲クロスロードステージ、中洲ストリートステージ、中洲川端リバーサイドステージ、川端商店街、NEW COMBO、The new Momotaro、ブルックリンバー博多、博多エクセルホテル東急
14日/ KBC貴賓館ステージ、清流公園ステージ、キャナルシティ博多サンプラザステージ、ホテルリゾル博多前特設ステージ、クロスロード特設ステージ、中洲ストリートステージ、中洲川端リバーサイドステージ、The new Momotaro、ブルックリンバー博多、Jazz spot Riverside、I P ホテル

●主 催: NAKASU JAZZ 実行委員会

●共 催: 中洲町連合会・キャナルシティ博多・九州朝日放送

●後 援: 観光庁・福岡県・福岡市・(財)福岡観光コンベンションビューロー・福岡市文化芸術振興財団
中洲地区安全安心街づくり協議会・中洲地区自治協議会

福博みなとでかい船

福岡で唯一の屋形船として長年、親しまれてきた「中洲はかた船」。

3年ほど前からこの「中洲はかた船」に加えてさらに4つの周遊コースが増え、

「福博みなとでかい船」として全5コースが運航していることをご存知でしょうか。

今回は、いずれも「天神中央公園乗り場」(福博でかい橋)から出発する

「天神～ベイサイドプレイス航路」「那珂川周遊コース」「那珂川・博多湾周遊コース」

「天神～能古島コース」「中洲クルーズコース(中洲はかた船)」の魅力を紹介。

今、福岡市観光の新たな移動手段として注目を浴びています。



福岡タワーを背に進む「花天神号」(那珂川～博多湾周遊コース)

交通手段としても便利な 天神～ベイサイドプレイス航路

天神からベイサイドプレイスへ遊びに行く方は、ぜひこの「天神～ベイサイドプレイス航路」で。「天神中央公園乗り場」(福博でかい橋)から船に乗り込み、ゆっくりとしたペースで

ゆったりと食事を楽しみながら、2時間かけてゆっくりと那珂川を周遊するコース。船上で贅沢な雰囲気を楽しめる洋船「ラベルエボック」と純和風の屋形船「中洲はかた船」が運航しています。ともに今年25年目を迎え、福岡市民や観光客に親しまれています。船内ではお好みによって各種のコース料理が用意されており、歓送迎会や結婚式の二次会などにも利用されています。

中洲ネオン街に映える 中洲クルーズコース



中洲のビルの明かりに映える「中洲はかた船」

博多ものがたり

福博みなどあい船詳細

●中洲クルーズコース

【運航時間】約2時間

【運航時刻】不定期(完全予約制で主に夜の時間帯に運航)

※正確な時間は、YMCリゾート開発株式会社
092-734-0228へお問い合わせください。

【料 金】洋船の「ラ・ベル・エポック」、和船の「中洲はかた船」と
もに6,000円・8,000円・10,000円のコースがあります。

●天神～ベイサイドプレイス航路

【運航時間】片道約20分

【運航時刻】10:35, 11:45, 12:45, 14:10, 15:20, 16:55,
18:15, 19:15, 20:15(天神発)

※18:15, 19:15, 20:15は繁盛期のみの運航となります。

【料 金】片道:大人500円 小人250円

●天神～能古島コース

【運航時間】片道約30分

【運航時刻】10:00, 11:00, 13:00 市・日・祝日:1日3往復

【料 金】片道1,300円

●那珂川周遊コース

【運航時間】約20分

【運航時刻】18:15, 18:45, 19:15, 19:45, 20:15, 20:45

【料 金】大人500円 小人250円

●那珂川・博多湾周遊コース

【運航時間】約50分

【運航時刻】18:00, 19:00, 20:00, 21:00

※木・金・土:夜間1日4便

【料 金】2,000円(貸切1隻 18,000円)

●お問い合わせ・ご予約は

ペルクルーズふくおか・日本海洋観光株式会社 TEL:092-263-8113

天神～ベイサイドプレイス航路(昼のコース)/那珂川周遊コース(夜のコース)

株式会社能吉マリン観光 博多営業所 TEL:092-651-6555

天神～能古島コース(昼のコース)/那珂川・博多湾周遊コース(夜のコース)

YMCリゾート開発株式会社 TEL:092-734-0228

中洲クルーズコース(夜のコース)

※5コースともに天候や潮位(高波)の関係で出航時刻や便数が変わることがあります。必ず電話でご確認の上、ご利用ください。



展望台からは、福岡市内が一望できます



ベイサイドプレイス周遊コース

進み始めると、すぐに前方左手に見えてくるのが「福岡市赤煉瓦文化館」。さらに進むと、同じく左手に福岡県立美術館の姿が。ここまで来ると目的地まであと半分ほど。船は真っ直ぐに那珂川を運航し、博多ポートタワーを横切つて旋回すると博多埠頭の「ベイサイドプレイス乗り場」に到着します。



このコースは20分という短い時間で福岡の街を水上から楽しめるコース。船に乗り込むと船上スタッフがマイク片手に川沿いに建っているレストラ

ンや商業施設をユーモラスな調子で紹介してくれます。船はゆっくりとしたスピードで那珂川を南下。前方にキャナルシティ博多が見えてきた

能古島の
大自然を味わえる
天神～能古島コース

福岡市の中心街・天神から自然がいっぱいの能古島を結ぶ直行便。那珂川を北上し、博多埠頭を過ぎると船は博多湾へ。視界には左手にも右手にも陸地が広がり、博多湾の独特の地形を体感することができます。前方に

福岡のにぎわいが満喫できる
那珂川周遊コース

夜景の醍醐味が堪能できる
那珂川・博多湾周遊コース



星がなしのオープンエア型
傘が常備されている方のみ。
途中で雨が降ってきても
大丈夫です

に向かってスピードを上げ進んでいきます。遠くにキラキラと煌く光が見えてくると室内の照明はOFFになります。漆黒の夜を背景に輝く光はまるで花火を見ているかのような感覚です。少し湾曲した光る建物はビルトン福岡シーサイドホール。そのビルトン福岡シーサイドホールから漏れる光を映しているのは福岡ヤフオクドームです。さらに右手には福岡タワーの明かりも見えます。この付近で船は大きくUターン。中洲へと戻っていきます。

僊厓義梵は、安國山聖福寺の住職としての顔と住職を辞して88歳で亡くなるまで禅画を描くなどして過ごした自由人としての顔を持つています。

僊厓義梵

(仙厓さん)

人物としては、後年の禅の教えをユーモラスに描いた禅画家としての顔がよく知られていますが、

今回は僊厓の2つの顔を紹介し、人柄の魅力に迫っていきます。



博多人よりも博多人に
なりきつた僊厓義梵

僊厓義梵は、江戸後期の寛延三年

（一七五〇年）に臨済宗妙心寺派の
禪僧の子として美濃国武儀郡（現在
の岐阜県の中心部）にあつた郡）で生
まれました。11歳の時、清泰寺の僧
侶となり、19歳の時、武藏東輝庵の
月船禪慧に師事。しかし、32歳の時、
人生の師でもあつた月船が亡くなる

と、東輝庵を辞して当て所もなく諸
国を行脚することに。全国各地を
転々とした後、40歳から62歳に至る
までの23年間を聖福寺の第123世住
職として過ごしました。聖福寺は建
久六年（一一九五年）に栄西禪師が開
山し、日本で最初の禅寺としても知
られています。62歳で住職を辞して
からも88歳で亡くなるまで、約半世
紀にわたり博多に根を下ろし、博多
人以上に博多人になりきつた僊厓。

新たに建て替えられた聖福寺の本殿

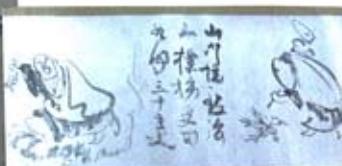


僊厓像

博多の人たちからも親しみをこめて
「仙庄さん」と呼ばれていました。

無欲で誰に対しても 優しかった温かい人柄

仙庄は大変小柄で身なりにも無頓着な人だったと伝えられています。格好に興味がなかったそうで、それを証拠に聖福寺に招かれて訪れた時も、その粗末な身なりから誰も仙庄とは気づかなかつたというエピソードが残されています。また聖福寺の伽藍の復興を最優先した結果、禅僧の最高位の印である紫衣の受理を3度も断り、生涯、墨染めの衣で通しました。仙庄の没後、禅師号を賜わったことも仙庄の偉大さを物語っています。



毎年、10月7日
の命日に因んだ
聖福寺では
きをして、禅画
を通じて禅の教
えを広めたいと
いう気持ちの表
れだったので
ないでしょうか。

仙庄筆による禅画「臨濟裁松」

数多くの禅画を遺し 自由奔放に生きた晩年

生涯にわたり膨大な禅画を遺した仙庄ですが、本格的に描き始めたのは住職を辞してから。画を描いて欲しいという依頼があれば断ることなく、武士や町民など身分など関係なく描いてあげました。そのため仙庄の禅画は絶大な人気を呼び、引切れ無しに依頼があったといいます。

催しを開催しています。仙庄忌法要をはじめ、仙庄が描いたユーモラスな禅画や人柄を

自由奔放に生きた晩年

聖福寺で博多の歴史を楽しんでみてはいかがでしょうか。

仙庄を身近に感じられる樂

しい催しです。秋の一日、静かに佇む聖福寺で博多の歴史を楽しんでみてはいかがでしょうか。

仙庄さんと七日間

2013年10月1日(火)～7日(月)

午前10時～午後4時

「博多聖福寺の仙庄義梵通称・仙庄さん」は

「仙庄さん」として親しまれていました。

そんな仙庄さんは、10月1日～7日まで

多くの催しを行います。

●写経をして徳を積もう(有料)

●禅画に親しもう(有料)

●「仙庄忌」俳句募集

10月1日(火)～3日(木)

●野点のたて

10月7日(月)

午後2時～午後4時

場所：一方丈(境内中央辺り) お一人千円

●「仙庄忌」俳句募集



福岡市博多区御所町6-1 TEL092-291-0775 http://www.shofukuji.or.jp/
地下鉄「祇園駅」より徒歩約5分 西鉄バス「祇園町」「奥の堂」より、それぞれ徒歩約8分

(全写真提供 / 安国山聖福寺)

二〇一三年度モンドセレクション

十三年連続「金賞」受賞

七年連続 最高位「特別金賞」受賞





昨年に続き
「金賞」「特別金賞」を受賞

明月堂物語「其の三十一」

エントリーされています。

この世界的に権威のある食品コン

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13年連続で「金賞」を受賞。7年連続で「最高位 特別金賞」を受賞しております。

ベルギー経済省との共催により始ま

りました。選考対象となる品目も年を追うごとに拡大し、毎年、世界各国の多数の企業から自信の品々が

明月堂はこれからも現状に満足することなく、「お客様の満足」に、より高いレベルでお応えするため、更なる努力を積み重ねてまいります。

2013年『モンドセレクション』の授賞式典が、
5月31日、スウェーデンの首都・ストックホルムで開催されました。
今年のモンドセレクションには、87カ国以上、3,230に及ぶ商品が出品されました。

「博多通りもん」の

名前の由来

博多っ子の陽気な祭り

「博多どんたく」

毎年、五月三日・四日に行われる博多どんたく。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。

祭りのパレードでは、さまざまなかるーべが賑やかに演舞を披露します。その先陣を斬るのが博多松囃子（まつばやし）の二行で、これが博多どんたくの起源だとされています。

松囃子とは、室町時代の京都の年賀行事。人々が得意の芸能を演じな

がら街を練り歩いたものです。博多での松囃子は治承三年（一七九〇年）に始まると、貝原益軒が筑前国統風土記に記しています。

博多松囃子はその後、さまざまな変遷を経て、シャレッ気の多い博多町人が無礼講のあいさつ回りとして発展させました。そして明治時代、一時禁止されていた博多松囃子を復活させる際に用いたのが「どんたく」という名称です。これは、明治時代の流行語であるオランダ語の休日「ゾンターラーク [Zondag]」がなまつた言葉。以来、博多どんたくは「西洋休日」と

しても親しまれています。

昭和二十二（一九四七）年には、焼け野原の博多を「復興しようやー」の掛け声のもと、あり合わせの衣裳や楽器で瓦礫の道を行脚。このときの三味線や太鼓の響きが、復興への勇気を与えました。博多っ子にとって復興の証でもあるどんたくは、平成十七（二〇〇五）年の福岡西方沖地震の際にも、人々の心に希望の光を灯しました。

（ほんち　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！

博多どんたくで唄われるお雛子



博多ものかたり



モンドセレクション
13年連続金賞受賞
2007~13年最高位
特別金賞を受賞

休 暑 色 博 多 通 もん
SEIYO KYUJITSU HAKATA TORIMON

どんたくから名づけられた
「博多通りもん」

しゃもじや三味線、笛や太鼓をうち鳴らし、面白楽し
く、お囃子を唄つたり、踊つたり。どんたく衣裳に身を包
んで、街を練り歩く人々の姿形は、古くから「通りもん」
と呼ばれ、今でもどんたくの名物として、祭りをおおいに
盛り上げています。

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」の名にぴったり。明月堂の西洋和
菓子もまた、福岡・博多の名物として、多くの人に親し
まれています。

「饅頭」と「博多祇園山笠」

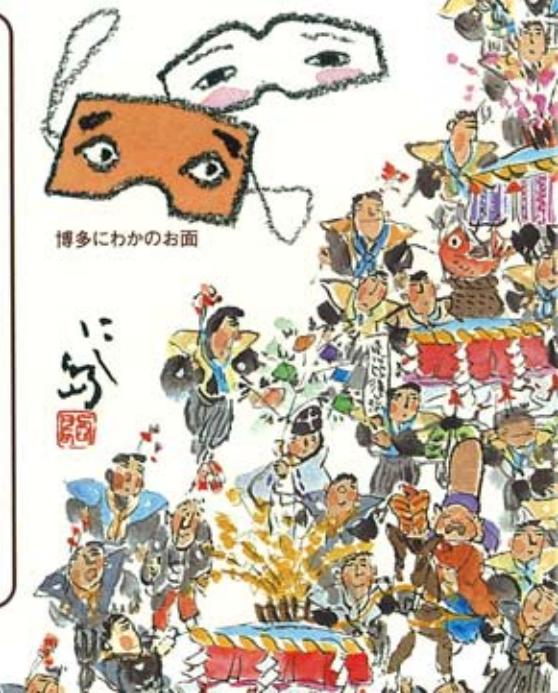
博多に夏を告げる博多祇園山笠は、博多どんた
くとともに福岡を代表する祭りです。

その起源は鎌倉時代、聖一国師という僧侶が博多
の地に流行っていた疫病を鎮めるため、施餓鬼棚に
乗つて町にくりだし、甘露水(祈祷水)をまいたこと
だと伝えられています。

この聖一国師こそ、博多に饅頭を伝えた人物。
明月堂のお菓子は、こういった博多の歴史や伝統、
博多つ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。



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。



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出賞

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 (志千家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞 (技術部門) 橘花栄光章受章

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞・橘花栄光章受章

モンドセレクション 13年連続金賞受賞 '07~'13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・ブルッセル、
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・ブルッセル、
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・ブルッセル、
第51回(2012年)ギリシャ・アテネに続き、
第52回(2013年)スウェーデン・ストックホルムでも連続受賞。

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
博多通りもん

20個入 一一、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 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

40個入 四、二〇〇円(税込)



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」
13年連続金賞受賞
**'07 - '13年
最高位 特別金賞を受賞**



商品番号 1722
博多通りもん
15個入 一、五七五円(税込)

※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

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。
味覚、包装、衛生などの評価を行い、
優れたものに金賞が与えられます。
博多通りもんは、2001年のボルト
ガルデの金賞受賞以来、今回のス
ウェーデン・ストックホルムで13年連
続受賞、さらに最高位となる「特別金
賞」を7年連続受賞いたしました。

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、祭りなどをも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

芋つば

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、

その美味しさを「芋つば」に凝縮しました。

博多の秋・冬の風物詩を

うつても味わっていただけます。



商品番号 16221
芋つば
10個入
一、〇五〇円(税込)



商品番号 1606
芋つば
6個入
六三〇円(税込)

商品番号 1623
芋つば
20個入
一、一〇〇円(税込)



商品番号 1622
芋つば
15個入
一、五七五円(税込)



(つば焼釜)



【芋つば】
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、
ほっくりとおいしい焼芋(芋つば)を売って
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。

「良いとうまい芋作りは、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】

皮はあさやかな紅色、
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・
貯蔵性のどれをとっても
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
えいしょくわがしぞろえ

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よう。

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

一、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、一二五〇円（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」を唄いはじめます。
その歌の中で、博多の人々の心意気を伝え
る明るく力強い節回しや囃子が「エイシ
ヨー」とです。

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。



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 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 1922
博多じまん

15個入

一、五七五円(税込)



【博多じまん】

伝統の博多じまんといえば
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。



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)

かねてよりお客様からの「要望」が多かつた
事で、お詫びの言葉を述べさせていただきます。

博多西洋美人じゅうの詰め合せを
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くださいますように。



にぎやつ菓集

商品番号 1513

博多通りもん

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)



さこ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

「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
きどうきひは子どもが喜ぶ甘い食ものでした。
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

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

ぜひ、賞味ください。

商品番号 2106
6個入 六三〇円(税込)

【きび満作】



南国特産「さとうきび」は陸月（一月）～弥生（三月）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品ご賞味いただけましたら幸いでございます。



『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、

山芋を、小んだんに使った

『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蒸し饅頭

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 二一〇〇円(税込)



ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい

博多モダンカフ工

商品番号 0521

7個入 一一六〇円(税込)

商品番号 0522

14個入 一五二〇円(税込)



*気候により販売を控えることがあります。

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。

【博多モダンカフ工】



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。

【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」といい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)



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。



めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ
パイに入れてパリッと焼き上げました。
総伝のタレと薬味を加えたビリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。

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】
ビリッと幹で、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

かすていらをひとつひとつ

「文字焼」でくるみました。

手間をかけた上品な
カステラけーきです。



※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】

博多の中洲から福博でいい橋で
那珂川を渡ると見える建物です。
昔の教育庁の跡で、明治・大正口マ
ンを偲ばせます。



商品番号 0213
20個入 一一二一〇円（税込）



商品番号 0211
10個入 一、一五五円（税込）



商品番号 0212
15個入 一、七三一円（税込）

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」をご堪能くださいませ。

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



商品番号 0106 1本詰	一、一六〇円(税込)
商品番号 0111 2本詰	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、三〇〇円(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 カステラ

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。

蘭

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 一、五二〇円(税込)



【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「ランターケ(休日)」に由来するよう、博多とオランダにある縁のようなものを銘にしました。



*箱詰めの個数、金額が変更になる場合があります。

蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った
高級生地と小豆餡で
美味しいにこだわりました。

こだわり素材の高級どら焼 上川端通り5-104



※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「川端店」が
上川端通りにあり、住所が「上
川端町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。



川端ぜんざい
【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。



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。

商品番号 2801	1袋 四八〇円(税込)
商品番号 2812	5袋入 一、五七五円(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
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、八二五円(税込)
-----------	-----------------



宮崎八幡宮の桃笛

明月堂 Web 博多もがたり

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



○宅配便のご案内 (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
- 姪浜ディストス店 (092)881-3661

○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 午前9時~午後5時)

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 0120-105-867

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

※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。

商品のご発送

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、取扱い商品が異なります。

創業八十四周年。
おかげ様で「博多通りもん」は
二十周年。

◆ 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

TEL092-411-7777 FAX092-411-7878

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

E-mail info@meigetsudo.co.jp

2013.9-2013.11<第47号>

秋の博多ものがたりです