

お博のものがたり

第51号

博の情緒
たろぼりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

株式
会社

明月堂

10月11日(土)・12日(日)・13日(月・祝)

アジア太平洋フェスティバル 福岡2014



博多
モツリ
ものがたり

秋のおすすめ

素焼つぼから取り出した頃の
昔懐かしい味
博多つぼ焼風芋っぼ



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るした芋を入れて焼いた、ほくろとおいしい焼芋(芋っぼ)を売っていました。



商品番号 1621

芋っぼ
10個入 1,080円(税込)

詳しくは15ページをご覧ください。



個性的な文化の香りを放つアジア太平洋地域。その魅力を存分に味わえる「アジア太平洋フェスティバル福岡」が今年も始まります。

きらびやかな衣裳を身にまとったパフォーマーによる魅惑的なステージ。独特の風味を味わえるエキゾチックな郷土料理。アート感覚あふれる工芸品など、アジアの文化を体感する刺激的な3日間。その全貌を紹介します。

アジア太平洋ステージ
Tarian Cina (マレーシア)による華麗なパフォーマンス
(アジア太平洋フェスティバル福岡2013より)
(写真提供 アジア太平洋フェスティバル福岡実行委員会事務局)

福岡市が20年以上にわたり展開してきた文化事業「アジアを知る」アジアマンスがコンセプトを一新。アジアと創る「アジアンパーティ」として生まれ変わりました。「アジア太平洋フェスティバル福岡2014」は「アジアンパーティ」の主要事業として開催されます。



アジア太平洋 フェスティバル福岡 二〇一四

十月十日(土)・十一日(日)・十三日(月祝)

アジア太平洋屋台

ここでしか味わえない限定メニューが登場
マレーシア、ミャンマーなどから本場のシェフが来福予定



アジア太平洋ステージ
FLOW アブサラ・ダンサーズ(カンボジア)のエキゾチックなステージ
(アジア太平洋フェスティバル福岡2013より)



アジア太平洋ステージ
黒龍武術団(香港)による迫力に満ちた武術シヨウ
(アジア太平洋フェスティバル福岡2013より)

天神と博多駅の広場で
アジア太平洋地域の
魅力を発信

「アジア太平洋フェスティバル福岡
二〇一四」は四部構成で行われます。

●アジア太平洋屋台

マレーシア、スリランカ、フィリピン、ベトナム、韓国など、アジア各国の名物料理を食べ歩きすることが出来ます。アジア太平洋各国の異国情緒あふれる屋台をお楽しみください。

【場所】天神 市役所前ふれあい広場

●アジア太平洋ステージ

アジア太平洋地域の、普段あまり触れることのない多彩な伝統芸能などのパフォーマンスを体験。また、「アジアの今」を感じるポツポツカルチャーを楽しむことが出来ます。

【場所】博多駅 博多口駅前広場、

天神 市役所前ふれあい広場

●アジア太平洋プラザ

アジア太平洋地域のユニークな民



アジア太平洋プラザ
アジア太平洋地域のユニークな民芸品や
食料品、雑貨が各国のブース内にぎっしり



アジア太平洋・観光プロモーション
アジア太平洋地域の魅力を余すところなく伝える
観光PRブース(写真はタイのブース)

芸品や食料品、雑貨などが揃い、アートや食などを通じて、エキゾチックな雰囲気にも浸ることが出来ます。思わぬ掘り出し物が見つかるかも知れません。

【場所】博多駅 博多口駅前広場、

天神 市役所前ふれあい広場

●アジア太平洋・観光プロモーション

アジア太平洋地域各国の政府観光局、航空会社、旅行会社などが観光PRブースを出展。現地の多彩な魅力とともに、最新の観光情報を発信します。

【場所】博多駅 博多口駅前広場、

天神 市役所前ふれあい広場

※詳しい内容をお知りになりたい方は、「アジア太平洋フェスティバル福岡実行委員会事務局」092-1733-15933までお問い合わせください。

アジアと創る
アジアンパーティーとは

「アジアンパーティー」の二環として開催される「アジア太平洋フェスティバル福岡二〇一四」ですが、九月中旬からは映画や映像などの分野を中心に構成された各イベントが行われます。

●福岡アジア文化賞

(開催期間…九月十七日～二十日)
アジア固有の文化の保存と創造に、顕著な功績をあげた個人団体を顕彰する国際賞。受賞者を福岡に招いて授賞式やフォーラムを開催します。

福岡アジア文化賞イベント

参加ご希望の方は、下記の電話番号にお問い合わせいただくか、ホームページをご利用ください。

●0120-566-757
(10:00～18:00)
●ホームページ
www.fukuoka-prize.org

※入場無料
※申込期限:9月8日(月)

●アジアフォーカス

福岡国際映画祭二〇一四

(開催期間…九月十二日～二十日)
優れたアジア映画の新作・未公開作品を紹介し、新しい才能を発見育成するイベント。

●The Creators

(開催期間…十月十日)
音楽と映像などデジタルを駆使したクリエイティブを体験できる総合イベント。

九月から十月にかけて、アジア色に染まる福岡の街中へ、お出かけになつてはいかがでしょうか。

警固神社



警固神社全景 周囲はこんもりとした緑に囲まれており、境内に一步踏み入れると、都心とは思えない雰囲気を感じます



大鳥居
福岡藩二代藩主黒田忠之(くろだただゆき)によって建立されました

福岡市の繁華街・天神に位置し、周囲を大型商業施設に囲まれながら、凜とした佇まいを見せる警固神社。その歴史は長く、有名な神社です。最近では境内の「足湯」の設置や、かぐや姫伝説を現代に蘇らせた「月華祭」など、独自の取り組みも行われています。

社名の「警固」は「警固所」に由来

三世紀頃、神功皇后による三韓御親征の際、警固大神がその船団を守護し、勝利へ導きました。その警固大神が福崎山(現在の鴻臚館跡)に祀られ、これが警固神社の創建とされています。

慶長六年(一六〇一年)には、福岡初代藩主の黒田長政が福岡城を築城するにあたり、新たに警固神社の社殿を造営する間、一時的に下警固村山上の小鳥神社に合祀されましたが、慶長十三年(一六〇八年)に現在の地に社殿が造営され、以来、福岡鎮守の神として、人々はもとより、歴代藩主からも篤く崇敬されました。



「拜殿」では、結婚式をはじめ、厄払い、安産祈願なども行われます



毎年、2月8日に行われる「針供養祭」では、境内に建てられた「針乃碑」に豆腐に刺した折れた針が手向けられます



警固神社
〒810-0001 福岡市中央区天神2-2-20
福岡市営地下鉄天神駅より徒歩約4分
西鉄大牟田線 福岡駅より徒歩約2分

新たな取り組み
「足湯」と「月華祭」
警固神社では、ここ数年、新しい取

神殿は、垣根で囲まれた本殿・拜殿の二殿から構成されており、寛文八年（六六八年）に市内が大火災となり、警固神社も被災。三代藩主・黒田光之によって延宝四年（六七六年）に再興されました。弓なりに反った屋根が特徴的な三間社流造り、神殿の屋根の一部が前方に突き出した二間向拝追破風といった神社本殿様式はこの時に伝わり、今日まで受け継がれています。

三代目藩主 黒田光之によって再興

社名および周辺の地名である「警固」は、かつて鴻臚館近くに置かれた太宰府政庁の防衛施設「警固所」に由来します。

※三韓とは朝鮮半島を意味します。



新設された「足湯」は観光客や会社員に人気都心のオアシスになっています

り組みを始めています。まず、観光客誘致の二環として拜殿前に設置された足湯。肌にやさしい天然ミネラルが豊富で、保温性や保水性が高いお湯です。温度は少し熱めの四十二度に保たれており、買物で疲れた方や昼休み時間の会社員などによく利用されています。

次に紹介する「福岡まつり月華祭」は、今年でまだ三回目という神事・奉納パレードです。警固神社が四百年以上前に小鳥神社から遷された当時、城下町での大きな祭礼は



「月華祭」では、竹取物語の世界観そのままの平安衣裳をまとった一行が、かくや姫の乗った神輿(みこし)を担ぎ、校区別に定められたコースを練り歩きます

御法度でした。しかし、長年にわたり、祭礼のなかった中央区にも歴史に則った祭礼を作りたいという気運が次第に高まっています。そして、桜坂に鎮座する櫻ヶ峰神社の竹取物語に似た伝承を元にお祭りを作ろうと、多くの方の協力のもと、平成二十四年（二〇二二年）十月、「福岡まつり月華祭」がスタート。年々、盛り上がりを見せており、近い将来、天神界限を代表する華やかな祭事になることでしょう。

博多を代表する文化人

西島伊三雄



「博多ものがたり」の表紙は、毎号、今は亡き西島伊三雄さんの童画が使用されています。福岡を代表するグラフィックデザイナーであり、イラストレーター（童画家）でもありましたが、西島さんの活躍の舞台は、広告業界だけにとどまりませんでした。博多を代表する「顔」として、人々に夢や喜びを与えた西島伊三雄さんの人柄を偲ばせるエピソードを紹介します。

博多の図案屋 西島伊三雄

西島伊三雄さんは、大正十二年（一九三三年）五月、福岡市で生まれました。高等小学校卒業後、十五歳の時、福岡市内の「トヨタ図案社」に入社。西島さんはグラフィックデザイナーの草分け的存在ですが、後に独立されてからの名刺には、「博多の図案屋 西島伊三雄」と刷られています。グラフィックデザイナーという職業名は、妙にカッコつけすぎていて、自分には似合わないと感じていらつしゃったようです。

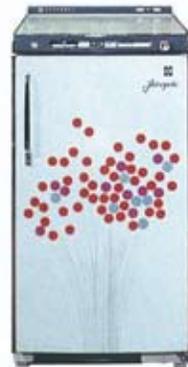
昭和十七年（一九四二年）、十九歳の時に朝日広告社に転職。しかし、すでに日本は第二次世界大戦に突入しており、西島さんも戦地に赴くこととなります。ビルマ（現在のミャンマー）から復員後、昭和二十二年（一九四七年）にフリーデザイナーとして独立。西島さんの「図案

詩情あふれる「童画」は、西島伊三雄さんの代名詞となりました

九州大学病院外来棟ロビーにも壁一面を覆う
スケール感のある作品が展示されています
(有田焼壁画 横17.5m×縦4.8m)



昭和34年(1959年)世界観光
ポスターコンクール最優秀賞



ドアデザインのコンペで特選に
選ばれた作品(花束)

「屋」としての活躍が、この時から始
まっています。

多額の賞金は 「あゆみの箱」に寄付

昭和四〇年代に入り、日本が高度
経済成長期に入った頃、大手家電メー
カーが冷蔵庫のドアデザインを募集
します。西島さんは、自分の実力を試
す絶好の機会だと思ひ応募。見事特
選と佳作に選ばれます。賞金は合わ
せて百二十万円(税込)(現在の価値
に換算すると約二千四百万円)を手
にしますが、急に大金を得ても使い道
がわからないと賞金のほとんど全額
を「あゆみの箱」に寄付。西島さんは、
自分の周りの人を喜ばせることに生
きがいを感じる方で、自分のことは二
の次に考えるタイプだったようです。

また、西島さんは仕事の時とプ
ライベートな時とは、全く別人格
の方だったそうです。「仕事の時は
本当に厳しい父で、まともに目も合
わせられないほどでした。ところが、
午後六時を過ぎると、サービス精神
あふれる人に変身するんです」。西島
伊三雄さんのご子息で、株式会社
アトリエ童画の代表取締役である
西島雅幸さんによると、その徹底ぶ
りは見事だったそうです。



博多の町の文化継承に尽力

博多の町や人を愛し、博多の文
化を愛した西島さんは、「博多町
人文化連盟」を結成し、忘れられ
ていく博多の文化を後世に受け継
ぐために尽力。その姿勢は亡くな
るまで変わりませんでした。

地下鉄のシンボルマークをはじ
め、やさしさと温かみを感じる西
島さんのデザインや絵画(イラス
ト)は至る所で目にするものがで
き、これからも福岡市民に愛され
続けていくことでしょう。

西島伊三雄・プロフィール

大正12年 福岡市に生まれる
昭和30年 二科会員 審査員
昭和36年 第一回全日本観光ポスターコンクール最優秀賞
昭和40年 全日本観光ポスターコンクール大臣賞、金賞、銀賞
昭和41年 大手家電メーカー冷蔵庫ドアデザイン(花束)
全国コンペ特選と佳作
昭和55年 福岡市地下鉄1・2号線各駅のシンボルマーク制作
平成8年 「博多座」のシンボルマーク・ロゴタイプ制作
平成13年 9月30日逝去 享年78歳
平成16年 「福岡市名譽市民」の称号を授与

お元気だった頃の西島伊三雄さん
自宅前で



二〇一四年度モンドセレクション

十四年連続「金賞」受賞
八年連続
「最高位特別金賞」受賞



2010年に受賞したクリスタル・プレステージ・トロフィー
(優秀品質賞を10年連続達成した企業に与えられる)

2014年「モンドセレクション」の授賞式典が6月2・3日、
ワインで有名なフランスのボルドーで行われました。
今年のモンドセレクションには、
80カ国以上、3,000に及ぶ商品が出品されました。

明月堂物語「其の三十五」

世界が認めた味

「博多通りもん」が

「金賞」「特別金賞」をW受賞

今年で五十三回目を迎えるモンドセレクションは、欧州共同体(EU)

とベルギー経済省との共催により始まった消費者生活製品を評価する世界大会です。年々、選考対象となる品目が増加し、世界各国の企業から自信の商品がエントリーされています。

明月堂は、この世界規模で行われる権威ある大会において、二〇〇二年度より本年度までの十四年連続で

「金賞」を受賞。「最高位特別金賞」も今年で八年連続となりました。

明月堂は、現状に満足することなく、「お客様の満足」にお応えするため、積極的に新商品開発に挑み、さらなる高みを目指し、日々、努力を重ねてまいります。



2014年に受賞した「最高位特別金賞」のメダル

「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、さまざまなグループが賑やかに演舞を披露します。その先陣を切るのが博多松囃子まつかうしの二行で、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(一一七九)年に始まったと、貝原益軒かいげんが筑前国続風土記つづかぜに記しています。

博多松囃子はその後、さまざまな変遷を経て、シャレツ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、二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「ソントーク」[Zondag]がなまった言葉。以来、博多どんたくは「西洋休日」と

しても親しまれてきました。

昭和二十二年(一九四六)年には、焼け野原の博多を「復興しようや」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。



ぼんち 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

博多どんたくで唄われるお囃子



モンドセレクション
14年連続金賞受賞
2007~14年最高位
特別金賞を受賞

西 洋 休 日
博 多 も ん
通
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

「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、お囃子を唄ったり、踊ったり。どんたく衣裳に身を包んで、街を練り歩く人々の姿は、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、餡がしっ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。



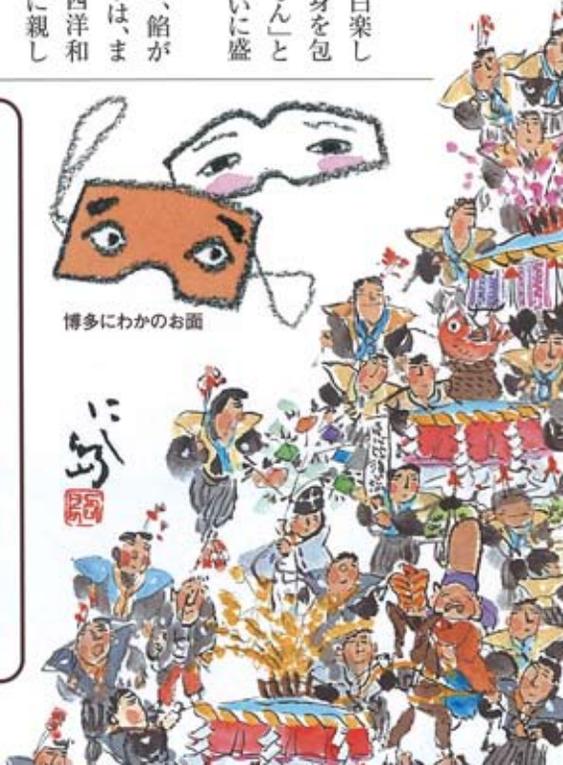
山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある

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、聖二国師しょうにこくし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、施餓鬼せがきだんにま乗って町にくりだし、甘露水かんろすい(祈禱水)をまいたことだと伝えられています。
この聖二国師こそ、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、博多っ子の心意気に彩られています。

「饅頭」と「博多祇園山笠」



博多にわかのお面



モンドセレクション 14年連続金賞受賞
'07~'14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・シルセロナ、
 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、
 第51回(2012年)ギリシャ・アテネ、
 第52回(2013年)スウェーデン・ストックホルムに続き、
 第53回(2014年)フランス・ボルドーでも連続受賞。



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、博多ならではの文化を伝える
 お菓子をどしどし作ってもらって、
 多くの人に博多のことを知ってもらえたらいいですね。



明月堂のお菓子には、博多の心がこもつとーね。



第22回全国菓子大博覧会(菓子)の最優秀賞

名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会(菓子)の特別賞

茶道家元賞受賞(菓千家)

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

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(菓千家)・橘花栄光章受賞



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。

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 17216

博多通りもん

6個入 六五〇円(税込)



商品番号 17211

博多通りもん

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 17222

博多通りもん

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 17233

博多通りもん

20個入 二、一六〇円(税込)



商品番号 17244

博多通りもん

30個入 三、二四〇円(税込)



商品番号 17266

博多通りもん

40個入 四、三二〇円(税込)



※木箱入もございます。

商品番号 17265

博多通りもん

40個入/木箱五、〇〇〇円(税込)

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、どことな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」

14年連続金賞受賞

07/14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。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年のポルトガルでの金賞受賞以来、今回のフランス・ポルドーで14年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を8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
芋っば

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
と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「芋っば」に凝縮しました。

博多の秋冬の風物詩を

いつでも味わっていただけます。



商品番号 1606

6個入

六五〇円(税込)



商品番号 1621

10個入

一、〇八〇円(税込)



商品番号 1622

15個入

一、六一〇円(税込)



商品番号 1623

20個入

二、一六〇円(税込)



【紅いづま】

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「つま芋」の中でも、色・形・味・
貯蔵性のどれをとっても優れているこ
とから、「とつま芋」も界のプリンスとも呼
ばれています。



芋っば



【芋っば】

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(芋っば)を売って
いました。

玉露の風味を

まるごと練りこんだ濃厚な味わい

博多玉露まんじゅう

ほのかに甘く、渋みが少ない福岡特産の八女茶。

「博多玉露まんじゅう」は、

そんな八女茶玉露の繊維をそのまま生かし、

皮にも餡にもたっぷり練りこみました。

生クリームもふんだんに使用しておりますので、

玉露風味のまろやかな味わいを楽しめます。



新商品

4月より販売



【博多玉露まんじゅう】

濃厚で特有の甘みがあり、渋みが少ない福岡特産の「八女茶」。

その八女茶発祥の地である奥八女の

黒木町において丹精込めて育てられた「玉露」の生葉をペースト状にし、

たっぷり餡の中に練り込みました。

商品番号 23311
6個入 一、〇八〇円(税込)



※箱詰めの数、金額等が
変更になる場合があります。

商品番号 23312
9個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 23313
12個入 二、一六〇円(税込)





写真は詠笑恵3,240円(税込)です。
※季節により詰め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
博多西洋和菓子詰め合わせ
詠笑恵

一、六二〇円(税込)



商品番号 1413
博多西洋和菓子詰め合わせ
詠笑恵

二、一六〇円(税込)



商品番号 1414
博多西洋和菓子詰め合わせ
詠笑恵

三、二四〇円(税込)



商品番号 1415
博多西洋和菓子詰め合わせ
詠笑恵

五、四〇〇円(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「エイ
シヨー」です。



※季節により詰め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。
※4月新発売の「博多玉露まんじゅう」を詰め合わせに入れました。

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

てぼう豆を加えてわりあげた餡は、

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
仕立て



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

六五〇円(税込)



商品番号 1922

博多じまん

15個入

一、六二〇円(税込)



商品番号 1921

博多じまん

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 1923

博多じまん

20個入 二、一六〇円(税込)



【博多じまん】

伝統の博多じまんといえは博
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。



かねてよりお客様からのご要望が多かった
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いただけますように。



博多西洋まんじゅう集め

にぎやっ菓集

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

二二、一六〇円(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

三二、二四〇円(税込)



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

「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物です。
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。



商品番号 2106

6個入 六五〇円(税込)

商品番号 2121

10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 2122

15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 2123

20個入 二、一六〇円(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、

山芋をふんだんに使った

「薯蕷」生地で包んだ

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 六五〇円(税込)

商品番号 0431

10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 0432

15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 0433

20個入 二、一六〇円(税込)



卵白(メレンゲ)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、

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

博多モダンカフェ

商品番号 0521

7個入 一、二九六円(税込)

商品番号 0522

14個入 二、五九二円(税込)



※木箱入もございませう。

商品番号 0524

22個入/木箱 三、九九六円(税込)

※気候により販売を控える場合がございます。

※箱詰めの数、金額等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」といつ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。

【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。



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 六五〇円(税込)
- 商品番号 1121
10個入 一、〇八〇円(税込)
- 商品番号 1122
15個入 一、六二〇円(税込)
- 商品番号 1123
20個入 二、一六〇円(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

たっふ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バイ

博多っ子

- 商品番号 1212
6個入 六五〇円(税込)
- 商品番号 1231
10個入 一、〇八〇円(税込)
- 商品番号 1232
15個入 一、六二〇円(税込)
- 商品番号 1233
20個入 二、一六〇円(税込)



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。



【博多っ子】
ピリッと特で、遊び心と洒落っ
けたっぶりの博多っ子。その博
多っ子の氣質がそのままお菓
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

「二文字焼」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。



商品番号 0211

10個入 一、一八八円(税込)



商品番号 0212

15個入 一、七八二円(税込)



商品番号 0213

20個入 二、三七六円(税込)



※箱詰めの数、金額等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あ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「堪能くださいませ。」



(日本産10切れにスライス済)

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、二九六円(税込)

商品番号 0111
2本詰 二、五九二円(税込)

商品番号 0115
3本詰 三、八八八円(税込)



【明月堂かすていら】

卵たっぷりのかすていらは、ほのほのと懐かしい味わい。しっとり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「堪能くださいませ。」



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 1011
9個入 一、二九六円(税込)

商品番号 1012
12個入 一、七二八円(税込)

商品番号 1013
18個入 二、五九二円(税込)



※箱詰めの数、金額等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「ソントーク(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。



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。



こだわり素材の高級どら焼

上川端通り5-104

- 商品番号 0611
8個入 一、四〇四円(税込)
- 商品番号 0612
12個入 二、一六〇円(税込)
- 商品番号 0613
16個入 二、八〇八円(税込)



※箱詰めの数、金額等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。

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 五〇〇円(税込)
- 商品番号 2811
3袋入 一、六二〇円(税込)
- 商品番号 2812
5袋入 二、五九二円(税込)
- 商品番号 2813
8袋入 四、一〇四円(税込)



※レトルトパック入り。
※餅は真空パック入り。

【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。



石臼挽き丸ぼうろ

宮崎ぽっぽ

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。



※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



- 商品番号 0321
18個入 一、四五八円(税込)
- 商品番号 0322
27個入 二、一六〇円(税込)
- 商品番号 0323
36個入 二、九一六円(税込)



博多にわかのお面

管崎八幡宮の鳩笛

津屋崎のモマ笛

太宰府天満宮のうそ

馬出の曲物

◎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 092-411-7777 (有料)

■ファクスによる受付
(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。

商品のご発送

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

検索サイト <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	430円	中部・北陸	760円	北海道	970円
中国	540円	関東・信越	860円	沖縄	970円
四国・関西	650円	東北	970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1号店 (092) 441-6445
 - 博多駅名店街マイング2号店 (092) 477-1158
 - 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

- 直営店
- ショッピング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
 - ベイシス福岡 菊ひら売店
 - 福岡空港国際線売店
 - 福岡空港免税ショップ
- 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・全立・古賀・山田SA)
 - 天神バスセンター売店
 - ふくや売店(一部)
 - チャンネルシティ売店
 - 福岡パルコ売店

※店舗により、取扱い商品が異なります。

博多情緒たっぷり
博多西洋和菓子をご用意。

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

2014.9-2014.11<第51号>
秋の博多ものがたりです

博多通りもん

検索