

博多 ものがたり

第49号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンスを
伝えます

株式
会社

明月堂

博多 もの がたり

明月堂

明月堂

博多どんたく港まつり どんたく

今昔物語

「博多どんたく港まつり」は博多松囃子を母体はかたまつりやしに生まれました。博多松囃子は、日本で初めての人工港「袖の湊」そでみなと（現在の博多座付近）造営に挑たけわった平重盛が治承三年（一二七九年）に病気で亡なくなった際、その恩恵に感謝するために始まったと伝えられています。

今回は、八三〇年を超える歴史を持つ「博多どんたく港まつり」が、江戸時代を経て、明治・大正・昭和・平成と、どのように受け継がれ、変化してきたかを貴重な写真とともにご紹介いたします。



春のおすすめ

うぐいす餡たつぷりの
純和風蒸し饅頭

「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、粒たつぷりの「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。



【博多藪あん】
野山に住む藪のことを「藪藪（やぶくぐいす）」といいます。
藪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にしていただくことから、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。



商品番号 0431

博多藪あん

10個入

1,080円(税込)

詳しくは20ページをご覧ください。

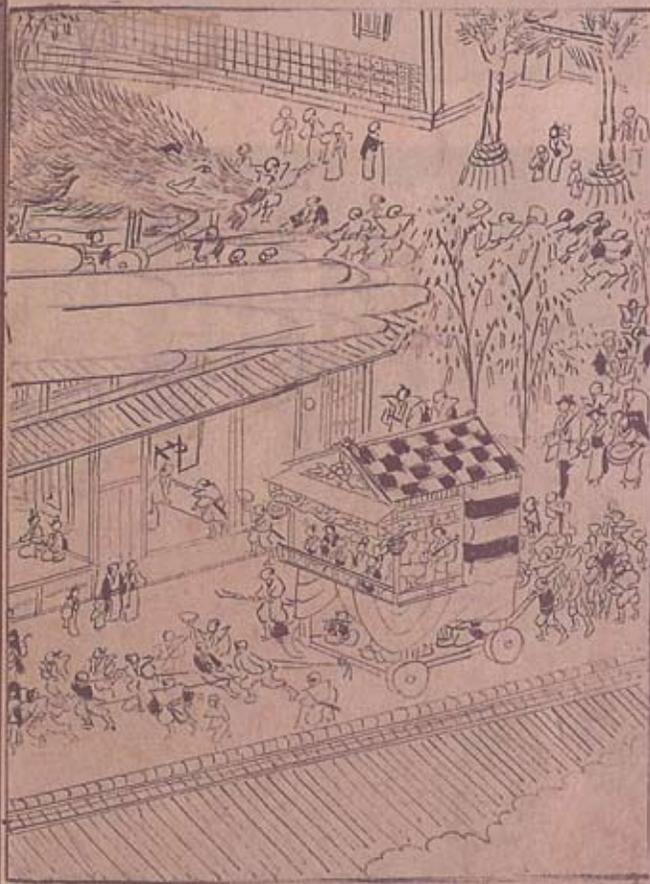


柳田神社を出発し、川端通りに集結した一行。
服装は肩衣(かたぎぬ)の上着に、袴の一種の軽衫(かるさん)、そして草履(ぞうり)、または下駄履きというのが一般的です。

博多どんたく港まつり

どんたくの歴史

五月三日・四日



松囃子
通約の図

筑前名所図会(奥村玉蘭作:文政4年・1821年)の中で紹介されている「松囃子」



松囃子「追懐松山遺事」(ついかいしょうざんいじ)
(写真提供/福岡市博物館)

時代とともに開催時期や趣旨、内容が変化していった「博多どんたく港まつり」。八三〇年以上の歴史を持つこの華やかな祭典の変遷をたどっていきます。

福岡藩主を表敬する目的で行われた松囃子

「博多どんたく港まつり」の母体となった松囃子は、室町時代(一三三六年〜一五七三年)の松囃子の習慣が博多に伝わったものといわれ、博多豪商三傑の一人、神屋宗湛が『宗湛日記』の中で文禄四年(一五九



戦後間もない頃に行われた博多どんたく
(写真提供/福岡市博物館)



昭和40年代頃のどんたく隊
(写真提供/福岡市博物館)



福祿寿



夫婦恵比須



大黒天

松囃子の隊列は、福祿寿→夫婦恵比須
→大黒天の順番で市内を巡っていきます。

終戦後、復興の祈りを込めて 行われた松囃子どんたく

明治時代以降は松囃子が禁止され、紀元節(二月十一日)の祝賀に時期を合わせて開催されました。大正四年(一九二五年)には招魂祭(死者の霊を招いて行う祭)の開催日に合わせ、四月三十日と五月二日に決定。

昭和に入り、太平洋戦争終結後、昭和二十二年(一九四六年)五月に「博多復興祭」として空襲被災後の瓦礫の中、子供山笠とともに松囃子どんたくが行われました。翌昭和二十二年(一九四七年)より、福岡市・福岡商工会議所・商店街代表らによって「博多どんたく」が五月二十四日・二十五日に開催され、三台の花電車に十六か所の仮設舞台が整い、現在につながるスタイルが誕生。昭和二十四年(一九四九年)からは前年に制定された憲法記念日に合わせて五月三日と四日を開催日とし、名称は「松囃子どんたく港祭り」となりました。

昭和三十二年(一九五七年)に「博多どんたく松囃子港祭り振興会」が結成され、演芸団体や商店街を勧誘し、優秀などんたく隊へ賞を授与するなど、地域経済との結びつきを強めていきました。昭和三十六年(一九六一年)には五月二日にどんたく前夜祭が福岡スポーツセンターで開始。さらに、翌年の昭和三十七年(一九六二年)には名称を現在の「博多どんたく港まつり」と改め、市民の祭りとして、広く一般から参加者を募る方式となり、「博多」にとらわれぬ、福岡市全体の祭りとして定着していきました。その後、昭和五十年(一九七五年)の山陽新幹線の博多までの延伸、平成二十三年(二〇一二年)の九州新幹線の開業など交通アクセスも向上。九州はもろろんのこと、全国各地からこの華やかな祭典を目見ようと観光客があふれ、ゴールデンウィーク期間中、全国の観光客を集めるイベントとして知られています。

五年)に筑前領主・小早川秀秋の居城であった名島城へ、博多の町人が松囃子を仕立てて祝ったと記しています。

江戸時代の松囃子は、福岡城へ福岡藩主を表敬するため、正月十五日に赴く年賀行事として行われていました。行列の内容は、福祿寿・恵比須・大黒天の三福神に稚児、さらに、博多の各町・各人が踊り歩く「通りもん」を加えた構成。

このにぎやかな構成がこの時期に確立し、現在のどんたくの原型となりました。



天冠(てんかん)、舞衣(まいごころも)、緋袴(ひばかま)の衣装で、中啓(ちゅうけい)を手に舞う少女の稚児舞(ちごまい)

「博多どんたく松囃子港祭り振興会」が結成

昭和三十二年(一九五七年)に「博多どんたく松囃子港祭り振興会」が結成され、演芸団体や商店街を勧誘し、優秀などんたく隊へ賞を授与するなど、地域経済との結びつきを強めていきました。昭和三十六年(一九六一年)には五月二日にどんたく前夜祭が福岡スポーツセンターで開始。



鎌倉時代に
創建された禅宗の古刹
承天寺

仏殿(覚皇殿)。境内は昭和38年(1963年)の博多駅移転に伴う区画整理により、山門や仏殿は南西側、本堂や墓地などは北東側に分断されています。

※古刹～由緒ある古い寺。古寺。



開祖・聖一國師の肖像画

博多祇園山笠発祥之地、「オッペケペー節」で海外にもその名を轟かせた川上音二郎や、博多織を始めたといわれる満田弥三右衛門が眠る寺院として有名な承天寺。その開祖である聖一國師は、福岡の食文化に大きな役割を果たした人物でもありました。今回は、そんな福岡の文化に大きな影響を与えた偉人が眠る承天寺の魅力に迫ります。

宋で修業を積んだ

聖一國師によって開山

承天寺は、仁治三年(一二四二年)、聖一國師によって創建されました。聖一國師は、駿河(静岡県)出身で、三十四歳の時に博多より宋に渡り、六年間修行を積み、帰国して博多に承天寺を開山。

承天寺の境内には仏殿・方丈(禅宗寺院建築で本堂・客殿・住職居室を兼ねる建物)・開山堂(開山した聖一國師の像を祀った堂)などの建物があり、文化財としては木造釈迦三尊像や禅家六祖像、梵鐘が国の重要文化財に指定されています。



仏殿(覚皇殿)の扁額



山門にかかる扁額(勅賜承天寺)



御饅頭所と刻まれた石碑



承天寺
〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前1丁目29-9
TEL:092-431-3570



博多織の創始者・満田弥三右衛門の顕彰碑



まさにアートと呼ぶにふさわしい石庭・洗滌庭(せんとうてい)

博多祇園山笠 発祥之地

博多祇園山笠は博多どんたく・港まつりと並び、福岡市を代表する祭りです。現在では櫛田神社を中心に行われていますが、その起源は仁治二年(一二四二年)に博多に疫病が流行した際、聖二国師が施餓鬼棚(せがな)に乗り、それを棒で担がせて祈禱して回り、祈禱水の甘露水(かんろうすい)を振りまき病魔を退散させたことに由来するといわれています。それを証拠に、現在でも承天寺の門前に清道を設けて山笠が巡るのは、その言い伝えによるものだとか。

境内で静かにその存在感を主張しているのが方丈前に広がる洗滌庭(せんとうてい)と呼ばれる石庭です。掃き清められた白砂が波を表現しており、毎年十二月頃に開催される「博多ライトアップウォーク」では、夜間に光の演出で幻想的な姿を表します。

聖二国師が 伝えた 食文化

聖二国師が伝えたものは、禅の教えだけではありません。聖二国師は博多商人の満田弥三右衛門を従え宋に渡り、五科(織物・朱焼・焙焼・素麺・麴香丸)の製法を学び

帰国しました。この織物の技術こそ「博多織」の起源とされています。

また、製粉技術を持ち帰り、国内に粉食文化である饅頭(まんじゅう)蕎麦(そば)を広めたといわれています。さらに、茶屋の主人、栗波吉右衛門に酒皮饅頭(しゅひまんじゅう)の製法を教え、饅頭を博多に伝えました。栗波吉右衛門が饅頭屋の店を始めるにあたって、自ら筆をとり「御饅頭所」と記したといわれています。境内には、「御饅頭所」と刻まれた石碑が福岡市菓子協同組合によって建てられ、平成二十年(二〇〇八年)十二月二十九日に除幕式が行われました。さらに、平成二十六年三月二十八日に、博多千年門の除幕となっています。

山之笠發祥之地

山門横に建てられた山笠発祥之地の碑

軍師・黒田官兵衛「前編」



戦国の武将、織田信長・豊臣秀吉に仕え、戦国最強のナンバー2と謳われた軍師・黒田官兵衛。秀吉の参謀として辣腕を発揮していた頃から、戦乱の世で荒れ果てた博多の復興計画を実行に移し、晩年においても息子の長政とともに福岡の町づくりに尽力しました。
今号と次号の二回にわたって、福岡の礎を築いたといわれる黒田官兵衛の波乱に満ちた生涯に迫ります。

織田信長の器の大きさを 見抜いた鋭い洞察力

官兵衛が生きた時代は名だたる武将が群雄割拠した戦国時代。天

正三年（二五七五年）、東の織田軍勢と西の毛利軍勢による勢力争いが繰り広げられる中、官兵衛が仕えていた小寺氏はいずれの軍勢に付くべきか迷っていました。多くの家臣が

黒田官兵衛の肖像画



朱漆塗合子形兜（しゅうろうしめりごうすなりかぶと）
黒糸威胴五枚胸丸具足（くろいとのおどしどうごまいどうまるくそく）

毛利氏を支持する中、官兵衛一人、信長に付くべきと進言します。その信念を表明するために、息子の長政を人質に差し出し、信長に忠誠を誓ったのです。

信長に付き、毛利氏に攻め入りますが、一部の家臣が毛利氏に寝返り、内部分裂の危機に直面します。その反旗を翻した家臣の中でも重要な人物、荒木村重を説得しようと、居城である有岡城（伊丹市）に一人で向かう官兵衛。しかし、その場で囚われ、幽閉されてしまいます。幽閉は一年間にわたりましたが、有岡城落城とともに救出されました。

「運が開けました 天下が取れますぞ」

信長は有岡城から一向に戻ってこない官兵衛が寝返ったと勘違いし、人質となっていた長政を殺害する



羽柴（後の豊臣）秀吉自筆書状（官兵衛に届けられた手紙）。官兵衛を「弟の秀長と同じように思っている」といった内容が書かれています。

◀へし切長谷部
（織田信長から褒美として与えられた名刀）



よう家臣に命令します。死ぬ運命にあつた長政ですが、秀吉の軍師・竹中半兵衛によって匿われ無事でした。時代は流れ、天正十年（一五八二年）本能寺の変で信長が自害した知らせが届くと、秀吉らが狼狽する中、官兵衛は秀吉にこう囁きました。「運が開けました。天下が取れますぞ」。官兵衛は、その後も主君の仇・明智光秀を討つために京に向けてわずか十日間で全軍を大移動させるなど、多彩な戦術を繰り広げ、天下人へと猛進する秀吉を強力に支援。天正十八年（一五九〇年）ついに秀吉に天下を取らせたのでした。

博多豪商と協力し合い 荒廃した博多の町を復興

官兵衛と博多との関わりは、「関ヶ原の戦い」後ではなく、秀吉の時代からすでに始まっています。

世は戦国時代。博多の町も度重なる合戦で荒廃を極めました。そんな時、九州平定を成し遂げた秀吉は、天正十五年（一五八七年）、荒廃した博多の町の復興を命じます。その命

を受けたのが黒田官兵衛でした。復興にあつては、博多豪商の神屋宗湛や島井宗室などに協力を求め、「太閤町割り」と呼ばれる都市整備を二回に分けて行っています。

「太閤町割り」は、まず、入り江や湿地を埋め立て、区画整理の基準となる筋を決めることからスタート。大宰府の方角を上手とし、幹線道路を東西に三本、南北に四本走らせ、その二区画を流と呼びました。ここに現在につながる近代都市としての博多の町が誕生したのです。

次号は、天正十七年（一五八九年）に家督を息子の長政に譲り、後の文禄二年（一五九三年）に剃髪し、如水と名乗るようになった官兵衛の足跡や文化人としての側面に触れていきます。



博多人形浄土堂興一作の「太閤町割りの情景」。博多紙山笠の七流は、太閤町割りによる都市整備が基となっています。



他社にはない最高の西洋和菓子を一 そんな思いから「博多通りもん」は誕生しました。

当時としては珍しいオープンカーによる宣伝車で「明月饅頭」をPR



初のヒット商品となった「明月饅頭」(昭和25年発売)

全国で抜群の人気を誇る傑作まんじゅう「博多通りもん」。明月堂の長い歴史を紐解いてみると、この「博多通りもん」(平成五年発売)が人気商品となる以前に、その元となった昭和二十年代中期の「明月饅頭」と昭和三十年代後期の「博多じまん(初代)」というヒット商品がありました。

今回は、この二つのお菓子が生まれた時代背景や開発秘話、そして「博多通りもん」が生まれるまでのエピソードを紹介します。

明月堂初のヒット商品 幻の名菓、明月饅頭

明月堂の誕生は昭和四年(一九二九年)。戦前から、お菓子作り一筋に進進してきましたが、戦後は物資も乏しく、特に砂糖の入手困難な時期が長い間続きました。

そして、第二次世界大戦終結から

◀明月堂川端店新設開店の記念写真(昭和27年)
 ▼昭和14年頃の秋丸明月堂
 長椅子左から2番目に座るのが現在の会長秋丸卓也



五年が経ち、日本もようやく復興を果たした頃、これまで煎餅を売っていた明月堂も高級菓子路線へと路線を変更。この時期に誕生したのが明月堂の歴史にその名を刻む「明月饅頭」です。

「博多通りもん」よりひとまわり大きく、手亡豆(インゲン豆の一種)の白あんが丸ボーロのような黄色い生地に包まれていました。社名を冠したこのお菓子は人気を博しましたが、今となつては幻の名菓となつています。

洋風菓子「博多じまん」がさらに大ヒット

昭和三十年代後半、明月堂は洋菓子づくりを始めるようになります。昭和三十一年頃には店頭でソフトクリームを販売し、評判を呼びました。しかし、そのソフトクリームを作る機械が壊れてしまうというアクシデントが発生。ソフトクリームを製造するために準備していた材料を何とか生かせないものか、従業員一同、知恵を絞りました。

そうして開発されたお菓子が「博多じまん」です。もちろん、現在のものとは違います。いわば初代の「博多じまん」。現在の小豆を主原料としたお菓子ではなく、黄味あんでレーズンの入ったお菓子。人気を呼び、看板商品となりました。

二大ヒット商品を越えるロングセラー商品の誕生

昭和四十年代初期、カステラが看板商品として定着していました。しかし、カステラは当時、高級な贈答品だったため、これ



初代の「博多じまん」(昭和30年代後半発売)のテレビCM

をもっとたくさんの人に気軽に食べてもらいたいと考え、「カッティング・カステラ」を商品化。こちらがヒット商品になります。しかし、新幹線開通を機に長崎カステラの老舗が福岡に進出。たちまち福岡を席巻すると、「博多じまん」の売上の伸び悩みも重なり、大きな転機を迫られることになります。

材料を吟味し、他社にはない最高の西洋和菓子を開発すべく、社長をはじめ、多くのスタッフの知恵と技術を結集。今や明月堂を代表する看板商品となった傑作まんじゅう「博多通りもん」は、徹底した市場リサーチを敢行した後、多くの試行錯誤が繰り返された末、平成五年にようやく産声を上げました。

◀岩田屋でカッティング・カステラのデモンストレーションを行った時の写真(昭和40年)



傑作まんじゅう「博多通りもん」(平成5年発売)

「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人の人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の一行で、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た

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、貝原益軒が筑前国続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、シャレっ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「ソントーク(Nonnoorndag)」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、復興への勇氣を与えました。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。



博多どんたくで唄われるお囃子



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

西 洋 休 日
博 多 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、お囃子を唄ったり、踊ったり。どんたく衣袋に身を包んで、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。

「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、聖一國師（せいいつくにし）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）に（かんろう）乗って町にくりだし、甘露水（あまみづ）（祈禱水）をまいたことだと伝えられています。

この聖一國師こそ、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。



博多にわかのお面



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。

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・ソルセロナ、
 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。



明月堂のお菓子には、博多の心がこもってーね。

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。

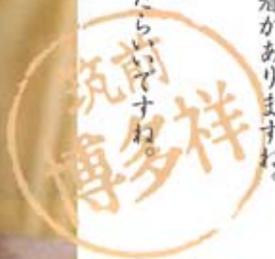
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えてます。

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。



第24回全国菓子大博覧会お菓子の特別賞

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(菓千歳)

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

茶道家元賞受賞(菓千歳)・橘花栄光章受章



Naouel Hasugawa

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 1716

博多通りもん

6個入 六五〇円(税込)



商品番号 1721

博多通りもん

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 1722

博多通りもん

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 1723

博多通りもん

20個入 二、一六〇円(税込)



商品番号 1724

博多通りもん

30個入 三、二四〇円(税込)



商品番号 1726

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 1725

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、ぼんりの博多の町情緒が香ります。



【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」

13年連続金賞受賞

'07-'13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。



写真は詠笑恵3,240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、しやうえ

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。



【詠笑恵】

博多では、祝宴や酒宴で指名された方の合図で、祝い目出度ゝを唄いはじめます。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。



商品番号 1413
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑恵
一、一六〇円(税込)



商品番号 1412
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑恵
一、六二〇円(税込)



商品番号 1415
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑恵
五、四〇〇円(税込)



商品番号 1414
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑恵
三、二四〇円(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。

博多西洋まんじゅう集め

にぎやつ菓集

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」、
「さび満作」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。



商品番号 1513
博多西洋まんじゅう集め
にぎやつ菓集

博多通りもん 10個
博多じまん 5個
さび満作 5個

二、一六〇円(税込)



商品番号 1514
博多西洋まんじゅう集め
にぎやつ菓集

博多通りもん 18個
博多じまん 6個
さび満作 6個

三、二四〇円(税込)



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
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。



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 1106

畔摘みもち

6個入

六五〇円(税込)



商品番号 1121

畔摘みもち

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 1122

畔摘みもち

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 1123

畔摘みもち

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。

「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あつた。
 幼き日のやさしい想いを込めて
 ほころり、ふくらみ、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。



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 六五〇円(税込)
 商品番号 21121
 10個入 一、〇八〇円(税込)
 商品番号 21122
 15個入 一、六二〇円(税込)
 商品番号 21123
 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)



【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。

めんたいを入れて焼き上げた博多のバイ

博多っ子

博多の名物辛子めんたいを
バ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 12212

博多っ子

6個入

六五〇円(税込)



商品番号 12231

博多っ子

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 12232

博多っ子

15個入 一、六一〇円(税込)



商品番号 12233

博多っ子

20個入

一、一六〇円(税込)



※一段詰めになっております。



【博多っ子】
ピリッと特で、遊び心と洒落っけ
たっぷりの博多っ子。その博多っ
子の気質がそのまま菓子にな
りました。

かすていしをひいていっしょに
「文字焼」でくろみましました。
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】

博多の中洲から福岡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。

卵白(メレンゲ)と

アーモンドパウダーで作った白溶けの良い生地、珈琲(コーヒー)クリームをサンドした、ちよっ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 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)



商品番号 0524

22個木箱入 三、九九六円(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。



「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。



芋本来の美味しさ、香ばしさ、ほくほく感を大切に、素材も製法も栽培されているとつま芋にこだわりました。
芋の皮まで使います。
その美味しさを「芋っぼ」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きます。



※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 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)

日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい

素焼つぼから取り出した頃の昔懐かしい味

博多つば焼風
芋っぼ



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、六二〇円(税込)
商品番号 1623
20個入 二、一六〇円(税込)



(つぼ焼)



【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した芋を入れて焼いた、ほっくりとおいしい焼芋(芋っぼ)を売っていました。



【川端ぜんざい】

博多名物「川端ぜんざい」は戦前戦後を通し、親しまれています。



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。



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。

(1本を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)



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。(博多とんたく)がオランダ語の「シスターク(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。

【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。しっとりとなまやかな風味が、お口の中に広がります。



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。



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

はこぼろ
宮崎ぼっぽ

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)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【宮崎ぼっぽ】

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、松竹梅と鶏亀を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ぼっぽ膳」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「宮崎ぼっぽ」と
名づけました。





博多にわかのお面

津屋崎のモマ笛



太宰府天満宮のうそ



皆崎八幡宮の鳩笛



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

電話サイト 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



◎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
お支払い頂く早くて便利なシステムです。

商品のご発送

◎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
(4月上旬OPEN)
- 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

- 姪浜デイトス店.....(092)881-3661
- 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・全立・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、取扱商品が異なります。

博多情緒たつぷりの
博多西洋和菓子をどうぞ。

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

博多通りもん

検索

表示価格は
2014年4月1日から
2014年5月31日
までの価格になります。

2014.4-2014.5<第49号>
春の博多ものがたりです