

東洋の夏
それがたり

ヤマタ情緒
たつぶりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

明月堂

株式会社

第50号



博多
祇園山笠

博多
祇園山笠



博多ものかたり

夏のおすすめ

お茶屋さんが
特別に配合した
玉露茶葉で作り上げた
玉露まんじゅう。

商品番号 2312

博多玉露まんじゅう
9個入 1,620円(税込)

市箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

詳しくは19ページをご覧ください。

博多祇園山笠の起源については諸説あります、鎌倉時代の仁治一年(一二四一年)に博多で疫病が流行した際、承天寺の開祖である聖一国師が疫病を封じ込めるため施餓鬼籠に乗り、祈祷水(甘露水)を撒いたことから始まったといわれています。七七〇年以上の歴史を持ち、博多に本格的な夏の到来を告げる博多祇園山笠。

今回は現在に至るまでどのような変遷を遂げてきたかを貴重な写真とともに振り返ります。



昨年の博多祇園山笠の様子。

博多祇園山笠 昔語り

七月一日～十五日

長い歴史の中で、隆盛と衰退を繰り返してきた博多祇園山笠。時代とともに多少の変遷はあったものの、比較的原型に近い形で伝承されてきた祭りで、京都祇園の山鉾行事などと並び、重要無形文化財に選ばれています。

太閤町割りで
今につながる形が完成

▲博多祇園山笠巡行図
江戸時代前期（17世紀後期）
作者不詳。
博多祇園山笠を描いた最古
の屏風絵といわれています。
(写真提供／福岡市博物館)



▲山笠図屏風
天明8（1788）年 三苦主清。
(写真提供／福岡市博物館)

仁治二年（一二四一年）に始まったといわれる博多祇園山笠ですが、始まりから数百年の間は「九州軍記」（永享四年（一四三二年））にわずかに記されている以外、明確な記述は残っていないようです。その間、どのような形式で行われていたかは不明確ですが、現在につながる形が形成されたのは戦国末期のこと。天正十五年（一五八七年）、豊臣秀吉は九州平定後、焼け野原になつた博多の復興を命じました。太閤町割り（博多町割り）といわれる都市の基盤整備を行い、十数カ町で構成される自治組織の「流」が誕生。博多祇園山笠もこの流を基盤として運用されるようになりました。

この流は戦後の時期に十三流まで増えたことがありましたが、現在は、恵比須・大黒・土居・東西・中洲・千代の七つの流になっています。

町同士の争いから始まつた追い山

「追い山」の起源をご存知でしょうか。実は町同士の争い事がその契機といわれています。

江戸時代の貞享四年（六八七年）に土居流（いながれ）東長寺で休憩していたところ、石堂流（いしどうながれ）に追い越される事件が起きました。追い越された土居流はこれに腹を立て

て、二つの流がマッチレースを行います。この様子が眺めていた町人の間で評判となり、担いで駆け回りその速さを競う「追い山」が始まつたといわれています。以降、戦後の時期を除き、祭りのクライマックスとして行われるようになります。

日本を代表するお祭りに

日本を代表するお祭りに

時は流れ昭和二〇年（一九四五年）六月十九日、福岡大空襲で博多の街の三分の二が瓦礫の山となり、

博多祇園山笠も中断せざるをえ

ませんでした。しかし、戦後の復興とともに博多は復活を果たし、やつと落ち着きを取り戻した昭和四十二年（一九六六年）二月に博多地区で町界町名整理事業が施行されます。この条例により、町名や流が分断され、流や境界線をめぐつて論争がおこり、再編成する事になりました。

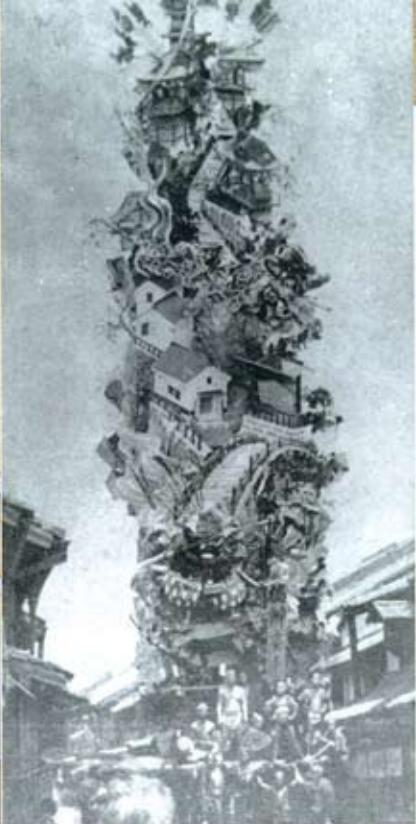
時代の移り変わりとともに、危機に直面してきた博多祇園山笠ですが、昭和五〇年（一九七五年）以降、文化財として、また観光資源としても高い評価を受けるようになります。博多祇園山笠は今や日本を代表する祭りとして、国内外のイベントに数多く参加し、「元気な都市」を発信続けています。

※博多人形師の亀田均さんの昇き山は来年の夏号で特集する予定です。



昨年11月より開催された博多祇園山笠の歴史を紹介する展示会「山笠の力」開催中、ロビーに飾られていた昇き山。高さ16メートルを誇った明治3年の「橋弁慶」（モノクロ写真参照）を展示会用に再現したもの。

（表（おもて）側の製作者／博多人形師・亀田均）



最古の山笠写真
明治3（1870）年。撮影者不詳。
明治3年の一番山、掛町の「橋弁慶」
(写真提供／福岡市博物館)



博多山笠ポスター
昭和20年代。祝部至善
(写真提供／福岡市博物館)

16メートルの昇き山を製作された博多人形師の亀田均さん。

博多千年門

はか

た

せん

の

ねん

の

もん

の

博多にまた新たな名所が誕生しました。その名は「博多千年門」。

博多の歴史や魅力をより深く知つていただくために、地域住民、地元企業、行政が一体となって建設に取り組み、平成二十六年（2014年）三月一十八日に完成しました。

博多を訪れた観光客を、歴史的文化財が数多く残る博多の寺社町エリアへ導くエントランス（博多の入り口となる門）です。

博多の新たな シンボルになる建造物を

門が建設された「承天寺通り」

は、JR博多駅から歩いても〇分程の場所にあります。この「承天寺通り」は、昭和四〇年代に、博多地区の発展を目指した土地区画整理事業により、承天寺を二つに分断する形で整備されました。

その後、周辺の御供所地区が福岡市都市景観形成地区に指定されたことをきっかけに、平成二十二年（2010年）、道路景観を見直すための「承天寺道路景観検討委員会」が発足。分断された承天寺境内と道路を一体化させ、沿道施設と調和した景観づくりを検討していく中で、新たな博多のシンボルになる建造物の建設が提案されました。

名称を全国に向けて公募

歴史的文献によれば、江戸時代に、



3月28日に行われた「完成記念式典」で挨拶に立つ高島市長。当日は天候にも恵まれ、博多の新しいシンボルを一目見ようと、数多くの参加者でにぎわいました。



博多から大宰府政庁へ延びる官道に、「辻堂口門」と呼ばれる博多の入り口となる門が存在しており、新たに建設されるシンボルをこの門に代わる新時代の門（ウェルカムゲート）にしようとの機運が高まっています。

平成二十四年（2012年）には地域住民と企業や団体が一体となつた「博多千年門期成会」を設立。門の



風情のある通りに生まれ変わった「承天寺通り」。車道を小川に、歩道をその川岸の遊歩道に見立てた造りで、仏殿と方丈を結ぶ石畳は石橋がイメージされています。



博多千年門

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目29-9
※道路上のため、承天寺の住所を記載
JR博多駅より徒歩10分
地下鉄「祇園駅」4番出口より徒歩5分

博多千年門概要

- 様式は格式の高い本柱2本、控え柱4本の四御門
- 構造は木造切妻本瓦葺、虹梁（こうりょう）大瓶束（たいへいづか）様式
- 幅8m32cm、奥行8m40cm、高さ8m17cm、門の開口幅3m70cm
- 本柱は桧円柱径52cm、控え柱は角柱42cm角
- 木造でありながら、大地震に耐えうる工法を採用



「博多千年」の額



見返りの「萬年正續」の額

歴史や景観を配慮したデザイン

「博多千年門」は「辻堂口門」になら、木造四脚門様式で、切妻本瓦葺、中世博多の寺社様式を採用。門扉の板材には、太宰府天満宮より寄贈された樹齢千年の「千年樟」を用い、欄間の彫刻には博多織の献上柄模様が採用されています。

門に掲げられた扁額「博多千年」の揮毫は、菅原道真の子孫にあたる太宰府天満宮宮司、西高辻信良氏によるもの。また、見返り（裏側）の扁額「萬年正續」は、承天寺の開祖聖國師が修行した中国の萬壽寺の現住職、戒興氏によるもので、千年も万年も長きにわたり栄えることを祈念された言葉です。聖國師は嘉領元年（一二三五年）、中国に渡

り、萬壽寺の無準禪師のもとで厳しい修行を積み、二年後の嘉領三年（一二三七年）の秋、無準禪師から印可証明（お墨付き）を受けられました。聖國師が帰国した仁治三年（一二四二年）に萬壽寺が火災で焼失した際に、博多より千枚の板を贈ったという史実も残つており、今回は博多に縁の深い寺からの贈り物となりました。

軍師・ 黒田官兵衛 「後編」



黒田官兵衛の肖像画
(写真提供／福岡市博物館)

前回は、黒田官兵衛が豊臣秀吉に天下を取らせたところまで

吉に天下を取り、第一線を退いた後、長政とともに福岡の街を築いていった足跡を辿っています。

天正十八年（五九〇年）、豊臣秀吉の天下統に尽力した黒田官兵衛は、その前年の天正十七年（五八九年）に家督を息子の長政に譲っています。天

方、天下取りを画策し、自分を倒すのではという疑念を持ち続けていました。人の心を読むことに長けていた官兵衛は、そのことを察知し、野

前回は、黒田官兵衛が豊臣秀吉に天下を取らせたところまで吉に天下を取り、第一線を退いた後、長政とともに福岡の街を築いていった足跡を辿っています。

天正十八年（五九〇年）、豊臣秀吉の天下統に尽力した黒田官兵衛は、その前年の天正十七年（五八九年）に家督を息子の長政に譲っています。天

方、天下取りを画策し、自分を倒すのではという疑念を持ち続けていました。人の心を読むことに長けていた官兵衛は、そのことを察知し、野

心のないことを証明するために隠居し、第二線から退いたのです。そして、その三年後の文禄二年（一五九三年）には、剃髪し、自らを如水と名乗るようになりました。

長政とともに福岡の街づくりに尽力

慶長三年（一五九八年）、病氣で秀吉が亡くなると、一年後の慶長五年（一六〇〇年）の関ヶ原の戦いで、東軍の徳川家康が西軍の石田三成に勝利。慶長八年（一六〇三年）から徳川幕府による江戸時代が始まります。

家督を継いだ黒田長政は関ヶ原の戦いで軍師として活躍。家康はその功績を讃え、筑前国五十ニ万石（福岡藩・黒田五十二万石）を与えました。

「福岡」という地名の由来は長政の先祖の出身地である備前国福岡庄（現在の岡山県瀬戸内市長船町福岡）にちなんだものだといわれています。長政は官兵衛とともに福岡城を築き、城下町を整備。これが現在の

黒田二十四騎を描いた絵
(写真提供／福岡市博物館)



崇福寺・黒田官兵衛の墓。崇福寺には、官兵衛、長政をはじめ、黒田家代々の墓があります。

特別展「軍師官兵衛展」
開催期間／七月一十六日～九月二十日
場所／福岡市博物館

文化人・クリスチヤン・愛妻家として有名

軍師として有名な官兵衛ですが、和歌を詠む文化人としても、クリスチヤンとしても、そして愛妻家としても有名です。官兵衛は元来、人を殺すことを好まない性格でした。智謀をめぐらし、「戦わずして勝つ」ことを理想としていたようです。

官兵衛は若い頃から「古今和歌集」に親しみ、如水となつてからは、たくさんの方々の和歌を残しました。敬虔なクリスチヤンとしても知られており、ローマ字で洗礼名の「Simeon Josu-i (シメオン・ジョスイ)」と彫られた印を捺した手紙が残されています。また、戦国武将としては珍しく側室を持たず、生涯正室（正妻）の光さん一人だけを愛し続けました。長政に家督を譲り、福岡城が完成してからは、光さんと静かな余生を過ごしました。



馬に跨(またが)りる黒田長政の肖像画
(写真提供／福岡市博物館)



福岡城を復元したCG画像。多聞櫓付近より天守閣を望む。官兵衛は福岡城内三の丸の御簾屋敷(おたかやしき)で妻の光さんと静かな余生を過ごしました。(写真提供／福岡市経済観光文化局観光コンベンション部観光戦略課)

2014年4月 新発売 「博多玉露まんじゅう」誕生物語

素材にこだわり、製法にこだわり、風味にこだわる。明月堂のそんな妥協を許さない商品づくりが、「博多玉露まんじゅう」となって結実しました。今回は、この「博多玉露まんじゅう」が誕生するまでの過程を生産プロセスとともに紹介していきます。



皮と餡に玉露の繊維をふんだんに使用しました。ひとくちほおばると玉露のまろやかな風味が口いっぱいに広がります。

秘伝のレシピで練り上げられた餡(右)と玉露の茶葉を練り込んだ若草色の皮(左)



満を持して誕生 七年ぶりの 新商品

「以前、玉露カス
テラ」という商品があ
り、もう一度、玉露の
風味を生かしたお

菓子をどうしても
作りたいと考えま
した」と工場長の島
村氏。しつとりとした食感のお菓子
が好まれている昨今、玉露の風味を
生かすには、まんじゅうに練り込む
のが一番だと考え、すぐに商品開発
に取りかかります。しかし、試行錯
誤の上、満足できる商品に仕上げ
るためには三年という月日が必要
でした。

茶葉の繊維を除いた抹茶風味の
まんじゅうは、よく見かけるものの、
ガス窯で餡の水分を飛ばし、
次に電気釜で皮の水分を飛ば
して仕上げていきます。

▲「包餡」(ほうあん)したばかりの「博多玉露まんじゅう」。この後、頭のとんがりは機械によって平たく成形されます。

▲ガス窯で餡の水分を飛ばし、
次に電気釜で皮の水分を飛ば
して仕上げていきます。

茶葉の繊維を除いた抹茶風味の
まんじゅうは、よく見かけるものの、
ガス窯で餡の水分を飛ばし、
次に電気釜で皮の水分を飛ば
して仕上げていきます。

「博多玉露まんじゅう」は、この道一筋約40年の工場
長・島村秀夫氏(右)と商品開発室室長・秋丸洋一郎氏
(左)がおもむろに信頼を注ぎ込み作り上げました。



玉露の風味を いかにして表現するか

今回の新商品の主役はあくまで
も「玉露」。まんじゅうを作るとい
うより、いかにして「玉露」の風味を
まんじゅうで表現するかということ
でした。

ここで、その生産プロセスを簡単
に紹介します。まんじゅうを構成
するのは皮と餡ですが、皮に使用す
る小麦粉が空気中に漂い、餡に混入
しないよう、皮と餡は別々のエリアで
作られます。次に、餡を皮で包むラ
インに乗せられ「包餡」、形が出来上
がると「焼成」という焼きの工程へ。
この工程では工場内の温度や湿度
によって火の強さを微妙に調節しな
ければなりません。焼きが甘いと
水っぽくなり、焼きすぎるとパサバ
サした食感になってしまふためで
す。餡は秘伝のレシピにより作られ
ますが、玉露の味を引き立たせる
素材として、人気商品「博多通りも
ん」と同じく生クリームをふんだん
に使用しています。

商品を包むパッケージには、全体
に印刷が施された不透明フィルムが
使用されています。その理由は、ま
んじゅうに練り込まれているお茶の
成分が紫外線の影響を受けやす
く、商品が傷んでしまうのを防ぐた
め。まさに最後の工程まで、お客様
がより良い状態でご賞味いただくな
れる心配りが行き届いています。

七年ぶりの新商品となつた「博多
玉露まんじゅう」ですが、現在、明月
堂ではまた続々と新商品の開発が
進んでいます。これから、またどんな
こだわりの新商品が誕生するのか、
乞うご期待です。



箱詰めする前の最終的な検品。
職人がひとつひとつ確かめ、問題
のあった商品は再度検査されます。

「博多通りもん」の

名前の由来

博多つ子の陽気な祭り

「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、博多つ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

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です。この二行で、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（一一七九）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。

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（一一七九）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。

ぼんち
ねんねしな
かわいや
スッポンボン
玉屋がかわい
十匁の鉄砲玉
品川女郎衆は十匁

しても親しまれきました。

昭和二十二（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樂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。博多つ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

博多ものぐたり



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

休 洋 博 多 もん
通 HAKATA TORIMON

しゃもじや三味線、笛や太鼓をうち鳴らし、面白樂しく、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」の名にびつたり。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。

どんたくから名づけられた
「博多通りもん」

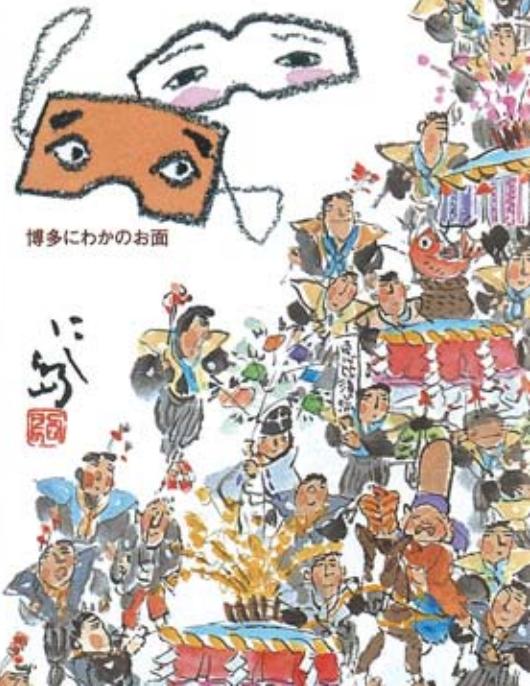


山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。

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。

「饅頭」と「博多祇園山笠」



博多にわかのお面

夏の爽やか涼菓集

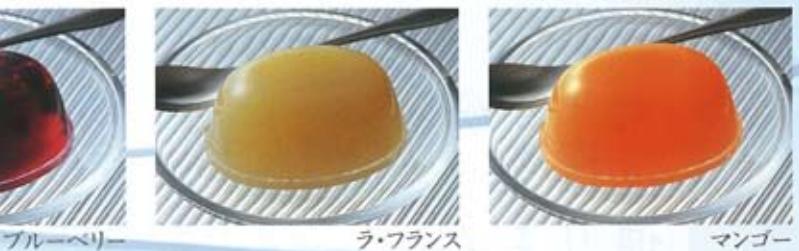
彩りも賑やかなゼリーの詰め合わせ

果熟寄

完熟したマンゴー、ラ・フランス、ブルーベリーを収穫しフレッシュで爽やかなゼリーに仕上げました。夏ならではのおいしさをお楽しみください。



商品番号 2249
6個入 一、七四〇円(税込)
マンゴー 2個
ラ・フランス 2個
ブルーベリー 2個
洋梨(ラ・フランス) 2個



ブルーベリー

ラ・フランス

マンゴー

涼し川端ぜんざい

川端の甘い甘いぜんざいをすつきり仕上げました。
爽やかなご挨拶。夏の博多情緒を贈る、
明月堂の博多西洋和菓子が揃いました。



商品番号 2241
1個 三七八円(税込)
商品番号 2243
3個入 一、二七〇円(税込)
商品番号 2244
6個入 一、五四〇円(税込)

【涼し川端ぜんざい】
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。



柚子入りジユレ
商品番号 2228
1個 二七八円(税込)



梅入りジユレ
商品番号 2227
1個 二七八円(税込)



涼し川端ぜんざい
として箱詰めもできます。
商品番号 2238
3個入 一、二七〇円(税込)
商品番号 2240
6個入 一、五四〇円(税込)



*季節商品の為、数に限りがございます。8月上旬には品切れの可能性がありますので、ご了承くださいませ。※詰め合わせの内容が変わることがございます。

原料の小豆、抹茶は
選び抜かれたものだけを使用。
まろやかな中にもすっきりとした
味に仕上げられています。

まろやかな甘さが懐かしい、趣き涼しい水ようかん

勢い水 ◆ 小倉 ◆ 抹茶 ◆ こしあん



商品番号 22235
6個入 一、四二〇円(税込)

商品番号 22236
9個入 一、一六〇円(税込)

商品番号 22237
12個入 一、八二〇円(税込)

勢い水
博多の夏を呼ぶ「博多祇園山笠」。巨大な飾り山をひく男達を冷やすのが沿道からかけられる「勢い水」なのです。



詠笑恵

涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

商品番号 22216
12個入 三、一五〇円(税込)
6種詰め合わせ

商品番号 22217
18個入 五、二二〇円(税込)
9種詰め合わせ



涼菓詰め合せ(サマーギフト)

【詠笑恵】

博多では、山が飾られる
夏本番。山笠が駆けると博
多っ子の血が騒ぎます。こ
でも、「祝い日出度」が唄わ
れます。

勢い水の飛沫が
さらめく中、
山笠が勇壮に
駆け抜けると
博多の街に光り目映い
夏がやつてきます。
暑い夏を彩る
博多西洋和菓子が、
涼やかな刻を
届けます。



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。

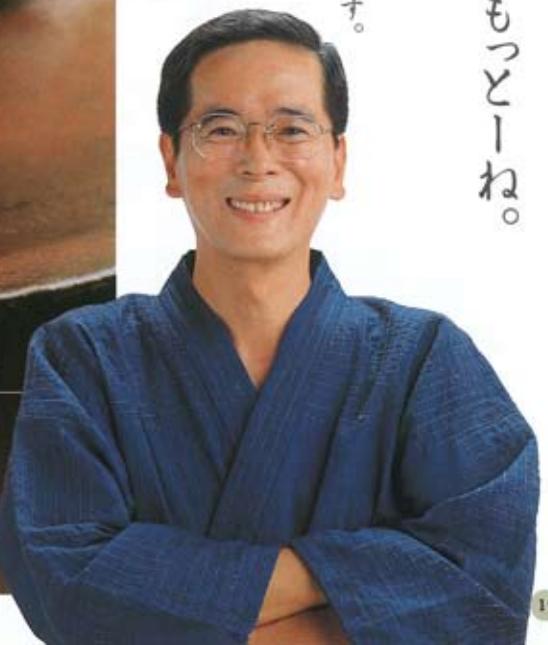
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えています。

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つて、

多くの人に博多のことを知つてもらえたらいいですね。



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鑑定
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(表千家)

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
茶道家元賞受賞(表千家)・橘花栄光章受章

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・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、
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。

傑作まんじゅう 博多通りもん

商品番号 1723
博多通りもん

20個入 一一、一六〇円(税込)



商品番号 1724
博多通りもん

30個入 三、二一四〇円(税込)



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 1726
博多通りもん

40個入 四、二二一〇円(税込)



商品番号 1722
博多通りもん
15個入 一、六二一〇円(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年から行つてゐ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年のボルトガルでの金賞受賞以来、今回のフランス・ボルドーで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。



最高位 特別金賞を受賞
'07 ~ '14年

「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ひ三味線、笛太鼓でお囃子をする人達を「通りもん」といいます。



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。

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。

多らしきにこだわる明月堂のお菓子は、その多くが博多に住むある地名や方言、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は、人のり博多の下町情緒が香ります。



写真は詠笑惠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 しよう えい

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 1414
博多西洋和菓子詰め合わせ

詠笑恵

三、一一四〇円(税込)

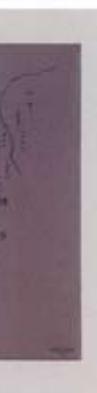


商品番号 1412
博多西洋和菓子詰め合わせ
詠笑恵
一、六一〇円(税込)



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)



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)



【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、博多んもの心意気を伝え
る、明るく力強い節回しや囃子が「エトイ
ショーエ」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。

茶葉の繊維がそのまま
生かされたまんじゅう

博多玉露まんじゅう

お茶屋さんが特別に配合した
玉露茶葉で作り上げたまんじゅう。



新商品 4月より販売

商品番号 2311
6個入 1,080円(税込)

商品番号 2312
9個入 1,620円(税込)



【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」の生葉をベー
スト状にし、たっぷりと餡の中に
練り込みました。

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。
絶伝のタレと薫味を加えたピリッとする辛さなど
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。



商品番号 12212

博多つ子

6個入

六五〇円(税込)



商品番号 12231

博多つ子

10個入

一、〇八〇円(税込)



商品番号 12232

博多つ子

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 12233

博多つ子

20個入

一一、一六〇円(税込)



※一枚詰めになつております。



【博多つ子】

ピリッと軽く、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。

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「要望」が多かつた
「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」といいますように。

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
きび満作 5個

一一一六〇円(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
きび満作 6個

一一一四〇円(税込)



良質の小豆だけを使つて

てほ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。

仕立て
つぶ餡



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

博多じまん

お菓子に託した新しいおまんじゅう
博多の歴史を

商品番号 1916
6個入 六五〇円(税込)

商品番号 1921
10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 1922
15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 1923
20個入 二、一六〇円(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



【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」でこ
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。

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)

【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。



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。



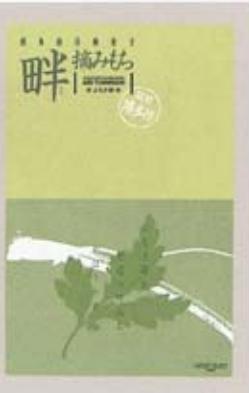
商品番号 1122
畔摘みもち
15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 1121
畔摘みもち
10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 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。昔は畔で採んだよも
ぎで作った「草餅」を楽しみにしていま
した。

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
やう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

いつでも味わっていただけます。

商品番号 1606

六五〇円(税込)

商品番号 1622

一、六一〇円(税込)

芋本來の美味しさ、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
やうま芋にこだわりました。



商品番号 1623

一、〇八〇円(税込)

商品番号 1623

一、一六〇円(税込)



【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、
はつくりとおいしい焼芋（芋つば）を売って
いました。

どら焼の皮で包んだカステラ一き

西中洲

貴賓館ろまんす

かし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

カステラ一きです。



商品番号 0211

10個入 一、一八八円(税込)



商品番号 0212

15個入 一、七八一円(税込)



商品番号 0213

20個入 一、三二七六円(税込)



※箱詰めの個数、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ります。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、二九六円(税込)

商品番号 0111
2本詰 二、五九二円(税込)

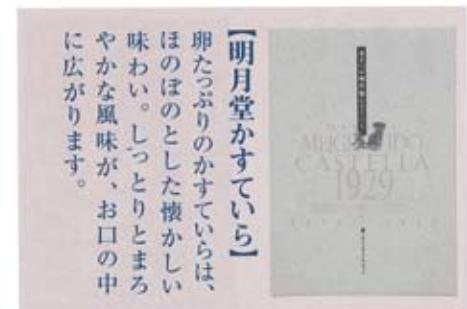
商品番号 0115
3本詰 三、八八八円(税込)



(1本を10切れにスライス済)



【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。しつとりとまる
やかな風味が、お口の中
に広がります。



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、六一〇円(税込)



【博多藪あん】

野山に住む鳩のことを「藪鳩」
「やぶうぐいす」といいます。
鳩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ふ
ことにも由来しています。

「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、
山芋をふんだんに使つた
「薯蕷」生地で包んだ
お饅頭です。



卵白(メレンゲ)と
アーモンドブ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、
ちょっと大人の香りのするお菓子です。

博多モダンカフエ

ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい



商品番号 0521
7個入
博多モダンカフエ
一一一九六円(税込)

※木箱入もございます。
商品番号 0524
博多モダンカフエ

22個入/木箱 三、九九六円(税込)



商品番号 0522
14個入
博多モダンカフエ
一一五九二円(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、金額等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情を、お菓子に
仕立てました。



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。

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 一、五九二円(税込)



*箱詰めの個数、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「ブ
ンターカ(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。



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
小豆餡で美味しいにこだわりました。



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

*箱詰めの個数、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

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。



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
管崎ばつば

商品番号 0321
18個入 一、四五八円(税込)

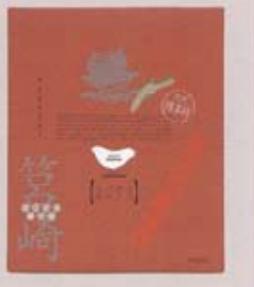
商品番号 0322
27個入 一、一六〇円(税込)

商品番号 0323
36個入 一、九一六円(税込)



*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

【管崎ばつば】



博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、管崎宮の調達品としても
用いられ、松竹梅と鶴亀を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ばつば膳」といわれています。
さらに、そこに管崎宮の鳥を
イメージして「管崎ばつば」と
名づけました。

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。



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



○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)

■ファックスによる受付
(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。

○宅配便のご案内 (税込)

九州	430円	中部・北陸	760円	北海道	970円
中國	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

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
- ハローディ新宮店 (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
- 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。

商品のご発送

博多情緒たっぷりの
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

TEL.092-411-7777 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

2014.6-2014.8<第50号>

夏の博多ものがたりです