

あすなろ ものがたり

第58号

博多情緒
たつぱくに
お菓子の
ロマンを
伝えます



博多もみがたり



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

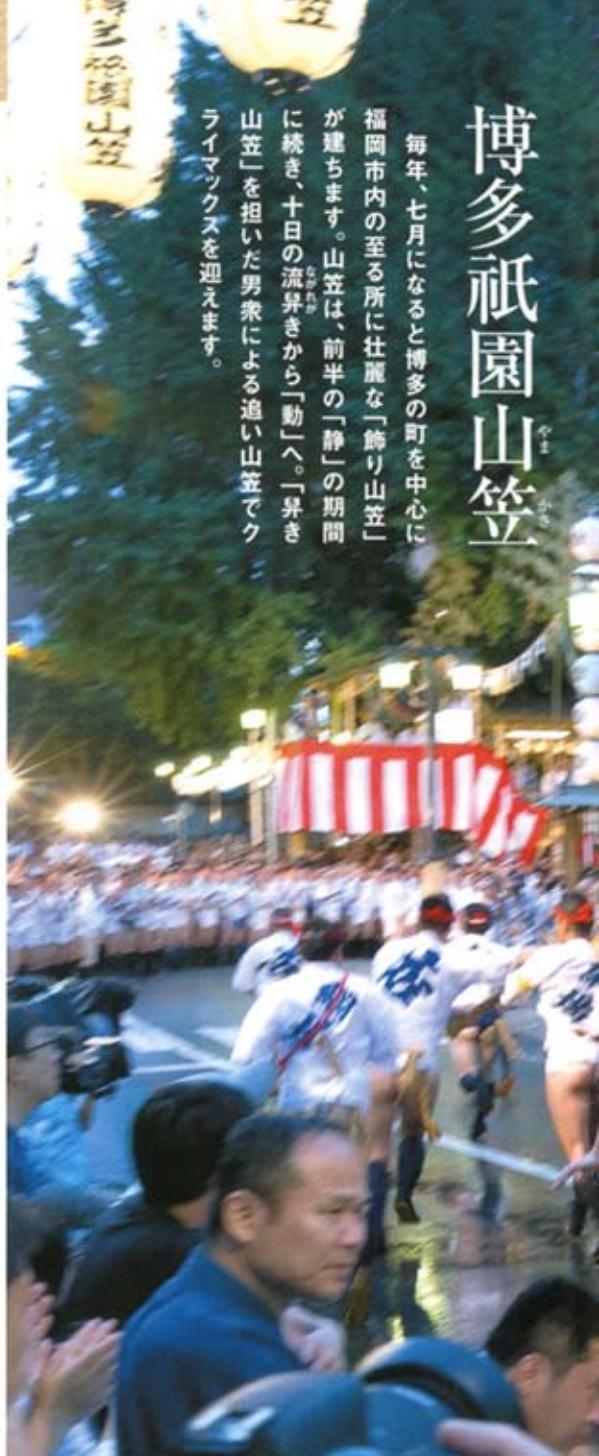
9個入 1,620円(税込)

※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。
※卵・乳・小麦を含む

詳しくは17ページをご覧ください。

博多祇園山笠

毎年、七月になると博多の町を中心に福岡市内の至る所に壮麗な「飾り山笠」が建ちます。山笠は、前半の「静」の期間に続き、十日の「流」ながれから「動」へ。「昇き山笠」を担いた男衆による追い山笠でクライマックスを迎えます。



博多祇園山笠

飾り山笠と昇き山笠

七月一日～七月十五日

明治中期頃まで高さ十メートルを超す山笠が博多の町を走っていました。美しさと勇ましさとを兼ね備えていた山笠ですが、明治末期以降、美しさは「飾り山笠」に、勇ましさは「昇き山笠」に役割を分担することになります。今回は、元来一つのものだった「飾り山笠」と「昇き山笠」が、どのような経緯で別々のものになったか、そして、山笠の土台である「山笠台」の構造と組み立て方についても紹介します。

元来、一つのものだった
飾り山笠と昇き山笠

福岡市内を彩る華麗な「飾り山笠」と、追い山で男たちが担ぐ「昇き山笠」、今では別々のものですが、元来一つのものでした。高さ十メートルを超える現在の飾り山サイズの山笠が走り抜けましたが、明治末期、博多の町も都市化が進み、電信架線の整備により山笠が電線を切断してしまう事故が相次ぎます。そこで、祭事を存続するために、山笠の高さを低くしたことから、今につながる「昇き山笠」の形が定着しました。

現在では、豪華絢爛な「飾り山笠」と博多の町を駆け巡る「昇き山笠」は区別され、「静の山笠」と「動の山笠」として博多の町に彩りと活動をもたらしています。

奇数番の「差し山」と
偶数番の「堂山」

山にはそれぞれ番号が振られており、奇数番の山笠は「差し山」、偶数番の山笠は「堂山」と呼ばれて



昇き手の「オッショイ」という掛け声とともに
博多の町を駆け抜ける「昇き山笠」。



7月に入ると市内各所に飾られる「飾り山笠」。
表(前部)と見送り(後部)ともにきらびやかです。

います。一般的に、差し山笠には勇壮な飾り、堂山笠には優美な飾りを飾るのがしきたり。飾り山笠、昇き山笠とともに、「このしきたりに従つて飾りつけがされています。

「櫛田社鑑」という古い文献によると、「宝永五年(一七〇八年)三月公命により、一番、三番、五番を修羅とし、二番、四番、六番を曼荼羅につくらしめ給う」と記されています。現代の私たちにも分かりやすく表現すると「一番、三番、五番を修羅のような男らしい飾りに、二番、四番、六番をかずら(かつら)女性のような優美な飾りに」という意味に。このことから、差し山は「男山」、堂山は「女山」とも呼ばれています。

土台を支える 山笠台作り

博多祇園山笠は櫛田神社に奉納するお祭り。「山笠」の組み立ては古くからの伝統に基づいて厳格に進められます。まず、六月の初旬に執り行われるのが「棒洗い」の神事。山笠

そして、組み立てには釘一本使わないのが昔からの伝統。稻繩、麻繩を駆使して堅牢に上台を組み上げていきます。山大工が組み立てた山笠台に、棒洗いで清めた六本の昇き棒をしっかりと固定。棒の固定には麻繩を使い、てこの原理で固く締め上げていきます。

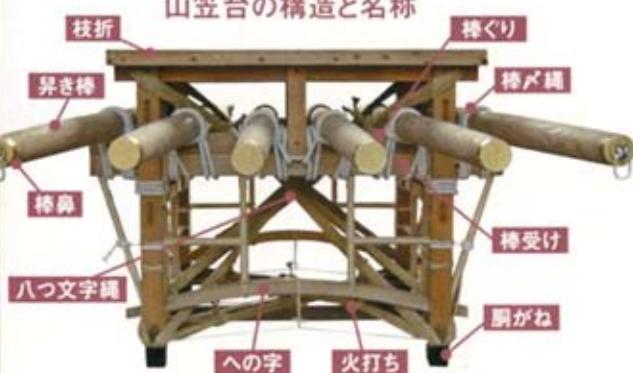
- ①枝折(しおり): 山笠台の「天板」にあたる部分。昇き山の場合は表(前部)と見送り(後部)の縁を40センチ程度空け、ここに台上がりが腰掛けます。
- ②棒〆繩(ぼうじめなわ): 山笠台と昇き棒を固定する麻繩。
- ③棒: 昇き手たちが担ぐ棒で檜、または杉の丸太を使用。左右三本ずつの計六本、左右とも外側から内側に向かって「一番棒」「二番棒」「三番棒」と数えます。
- ④棒鼻(ぼうはな): 昇き棒の先端部分のこと。銅の口金がはめ込まれています。
- ⑤胴がね: 山笠台の足の先端に取り付けられる鉄の鋲物。地面の摩擦から山笠台の足を保護する役割を果たします。

の「要」となる六本の昇き棒を櫛田神社浜宮(博多区築港本町)の海水で洗い清め、櫛田神社神官からお祓いを受けます。

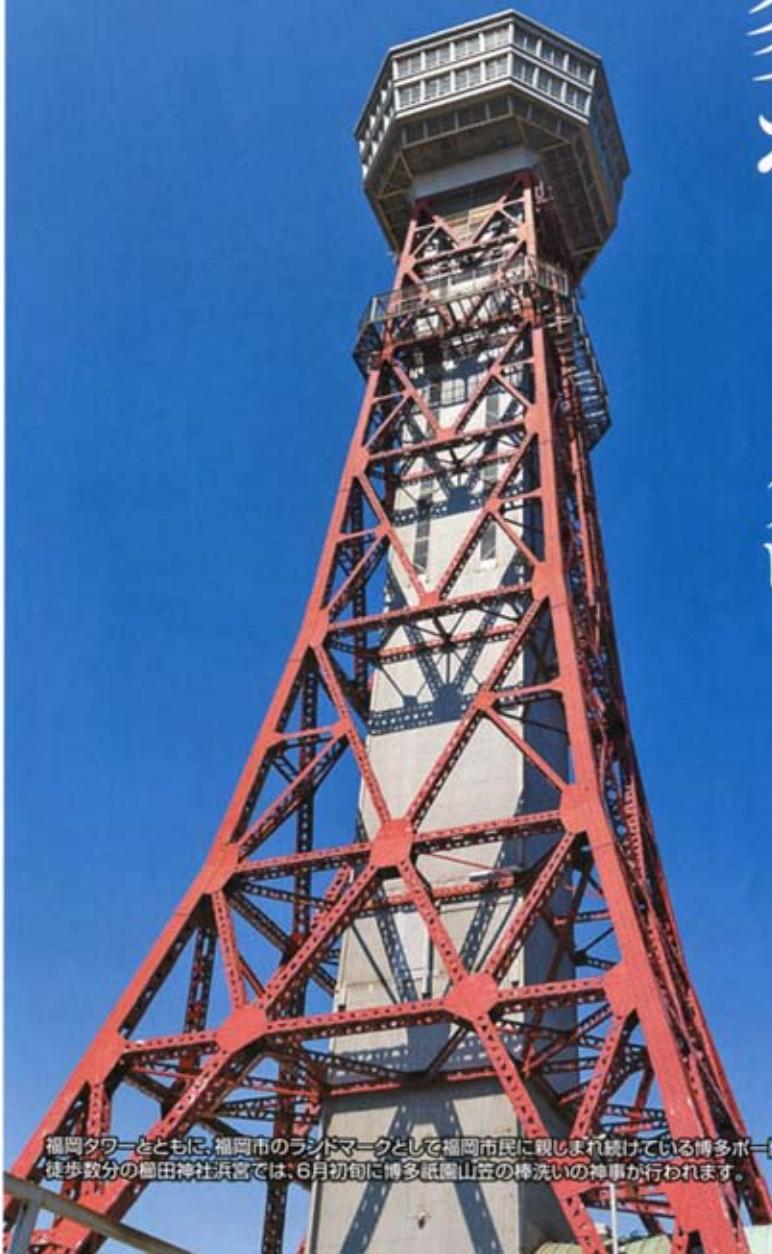


棒洗いの神事は、六月初旬、櫛田神社浜宮(福岡市博多区築港本町)博多ポートタワー近くで行われます。

山笠台の構造と名称



博多ポートタワー



福岡タワーとともに、福岡市のランドマークとして福岡市民に親しまれ続けている博多ポートタワー。
徒歩数分の福岡神社浜宮では、6月初旬に博多祇園山笠の棒洗いの神事が行われます。

塔博士内藤多仲の設計、
タワー六兄弟の末っ子

博多湾に面して建つ博多ボートタワーは、ベイサイドプレイス博多埠頭と一体化し、博多を代表する観光地になっています。博多

ボートタワーは、博多埠頭のシンボル的存在ですが、時代とともに名称や役割が変化してきました。今回は、様々な変遷を遂げてきました。博多ボートタワーの全貌を紹介します。

三十九年（一九六四年）。福岡市博多区築港本町のベイサイドプレイス博多埠頭の一角に建てられました。設計は、塔博士と呼ばれた内藤多仲。博多ボートタワーは、内藤が設計したタワー六兄弟のひとつで、五番目の

東京タワーに続き最後に完成したため「タワー六兄弟の末っ子」と呼ばれています。塔中央にエレベーターを備え、全高百メートル、展望室の高さは七十メートル。展望室からは、博多湾に浮かぶ島々や、日々変貌を遂げる福岡のダイナミックな風景が広がります。入場は無料で、毎年約二十三万人が訪れる博多を代表する観光スポットとなっています。

博多ものがたり

時代とともに役割を変えた博多ポートタワー

博多ポートタワーは、昭和三十九年（一九六四年）、民間レジャー施設「博多バラダイス」のメイン施設として開業しました。「博多バラダイス」には、遊園地や展望温泉などもあり賑わいましたが、次第に入場者が減り、売却されてしまいます。「博多ブレイランド」に改名されて営業が続けられましたが、入場者の減少に歯止めがかからず閉園。その後は、FBS福岡放送や福岡市立図書館などに転用されました。その昔、福岡市立図書館で本を借りたという方もいらっしゃるのではないかでしょう。タワーは、「博多バラダイス」の目玉であったため、今でも、博多ポートタワーのことを「博多バラダイス」と呼ぶ年配の方もいらっしゃるとか。



ライトアップされた博多ポートタワーとベイサイドプレイス。（写真提供／福岡市港湾空港局総務部総務企画課）



博多ポートタワー
入場無料 年中無休
開館時間:10:00~22:00(入場は21時40分まで)

改裝を余儀なくされた
巨大地震の影響

平成十七年（二〇〇五年）三月二十日に起きた福岡県西方沖地震では、博多ポートタワーも甚大な被害を受けました。



博多ベイサイドミュージアムでは、映像やパネル、模型などを展示し、博多港の役割や歴史などを分かりやすく紹介されています。

時代とともに役割を変えた博多ポートタワー



展望台からの景色。福岡市の景色が360度、大パノラマで楽しめます。



◀展望台の景色。
海外からの観光客も数多く訪れています。



時代の移り変わりとともに、名称が変わり、役割も変わり、自然災害の試練にも耐えた「博多ポートタワー」は、今も博多湾を背にその存在感を際立たせています。

害を受けました。同年から外観の再塗装、展望室のガラスの張り替え、展望鏡の取り換えなどの改装工事が行われ、平成十八年（二〇〇六年）四月一日、リニューアルオープン。平成十九年（二〇〇七年）九月三十日には、タワー一階部分に博多港ベイサイドミュージアムが移転オープンしました。

博多人形師・小島与一

博多人形師の代名詞ともいえる小島与一(1886年~1970年)。明治、大正、昭和と変化の激しい時代を生き抜きました。
(写真提供/博多人形商工業協同組合)

博多を代表する伝統工芸「博多人形」は、その原型ともいえる素焼きの人形が作られるようになつてから数えて四百年以上の歴史を有します。現在のような「博多人形」が作られるようになつたのは、福岡藩初代藩主・黒田長政が入国した十七世紀初頭の頃。江戸時代後期には名工たちが登場し、全国に知れわたるようになりました。今回は、博多人形師の中でも最高峰の職人として名高い「小島与一」の生涯に迫ります。



大正13年(1924年)に開催されたパリ万国現代装飾美術工芸博覧会で銀賞を受賞した作品をモチーフに作られた「三人舞妓」(写真左)。福博出会い橋(写真右)のたもと(中洲側)にあります。



厳しい修行に耐え 模索し続けた日々



「羽衣」(はごろも)

といった下準備のみ。真冬でも素足。
叩かれたり、蹴られたりと厳しい修行の日々が続きます。

そんな辛い毎日を過ごしながら、
「与一」は骨格や筋肉を研究するため、九州大学で解剖の現場を見学するなど、独自の博多人形を作り出すため研鑽を積んでいきました。

独立後、人形師として 大輪の花を咲かせる

小島与一は、明治十九年（一八八六年）、博多の中市小路（現在の博多区上呉服町）に生まれました。絵が上手だった子は小学校卒業後、日本画家・上田鉄耕に師事し、その後、博多人形の名匠として知られていた白水六三郎に入門します。当時の職人の世界は封建的な慣習が生きていた時代。師匠から人形作りを教わるところなく、弟子たちはひたすら師匠の技を見て学んでいました。仕事といえば、師匠の人形作りに必要な土をこね、絵付けに必要な胡粉を溶く

六三郎に入門します。当時の職人の世界は封建的な慣習が生きていた時代。師匠から人形作りを教わるところなく、弟子たちはひたすら師匠の技を見て学んでいました。仕事といえば、師匠の人形作りに必要な土をこね、絵付けに必要な胡粉を溶く

四十二年（一九〇九年）に開催された大阪博覧会で「舞妓」が二等に入賞、大正十三年（一九二四年）に開催されたパリ万国現代装飾美術工芸博覧会では「三人舞妓」が銀賞を受賞、「ハカタ・ドール」として世界に知れわたるようになりました。



「道成寺」(どうじょうじ)



「団七」(だんしち)

天衣無縫な人柄 数多くの弟子も育てる

与一は早朝から深夜まで職人として人形作りに没頭し、休みは月に二日。仕事に対しても一切の妥協を許さない厳しさを貫きましたが、一方、遊びに対しても豪快でした。お金に執着がなく、儲かった分は全て弟子や周りの人を巻き込んで使い果たしていました。昭和四十年頃には、弟子たちを飛行機で京都や東京に連れて行き、歌舞伎や芸者遊びを教えていたとか。



「紅葉狩」(もみじかり)
(写真提供/博多人形商工業協同組合)



「梅王丸」(うめおうまる)

豪放磊落な与一でしたが、四十人の弟子を育て上げた事でも有名。現代へと継承される博多人形の礎を作った人形師として知られ、その遺伝子は、現在の博多人形師の中にも脈々と受け継がれています。

「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、さまざまなナーラー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。博多の松囃子は治承三(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。

博多松囃子はその後、さまざまな変遷を経て、洒落つ氣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「ゾンターハイデ」がなまつた言葉。

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
玉屋がかわい
品川女郎衆は十匁
十匁の鉄砲玉
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
16年連続金賞受賞
2007~16年最高位
特別金賞を受賞

休日 桜祥 博多通りもん
SEIYOKU KYUJYU HAKATA TORIMON



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。

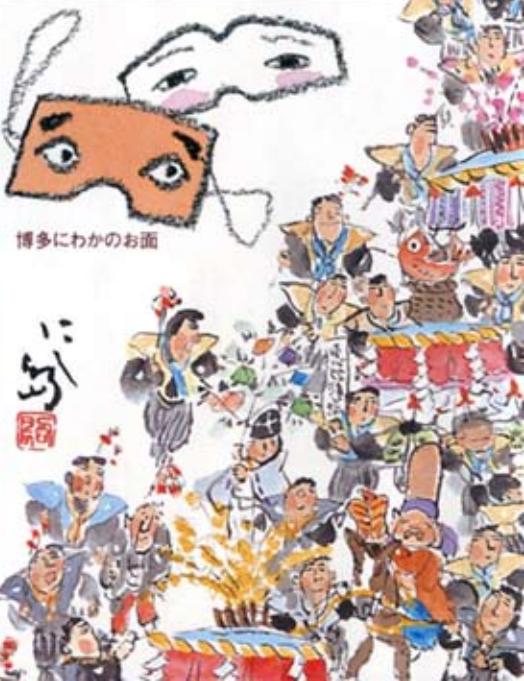
この聖二国師こそ、博多に饅頭を伝えた人物。明月堂のお菓子は、こういった博多の歴史や伝統、博多っ子の心意気に彩られています。

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（かんろすい）（祈祷水）をまいたことだと伝えられています。

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。

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。

「博多通りもん」



「饅頭」と「博多祇園山笠」

夏の爽やかな涼菓集

彩りも賑やかなゼリーの詰め合わせ

博多涼果つづり

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。夏ならではの美味しさをお楽しみください。



商品番号 2205
9個入 3,240円(税込)
※乳を含む
3種詰め合わせ



商品番号 2204
6個入 2,160円(税込)
3種詰め合わせ



ブルーベリー



ラ・フランス



マンゴー



博多ジュレツテ

爽やかな素材の美味しさそのままに



商品番号 2206
1個 324円(税込)



商品番号 2207
1個 324円(税込)



涼し川端ぜんざいなどの詰め合わせとして箱詰めもできます。

商品番号 2208
6個入 2,160円(税込)

商品番号 2209
9個入 3,240円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません



赤豆・乳・小麦等は使用しておりません

【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。



商品番号 2241
1個 324円(税込)

商品番号 2243
3個入 1,080円(税込)

商品番号 2244
6個入 2,160円(税込)

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。明月堂の博多西洋和菓子が揃いました。

※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。



商品番号 2218
6個入 2,160円(税込)
5種詰め合わせ



商品番号 2219
12個入 4,320円(税込)
5種詰め合わせ

博多涼・詠笑恵

涼菓詰め合わせ(サマーギフト)



【博多涼詠笑恵】



博多では、山が飾られる
夏本番。山笠が駆けると博
多「子の血が騒ぎます。ここ
でも「涼い日出度」が唱われ
ます。

※乳を含む

届けます。

博多西洋和菓子が、
涼やかな刻を

暑い夏を彩る

博多の街に光り目映い
夏がやってきます。

山笠が勇壮に
駆け抜けると

勢い水の飛沫が
きらめく中、

涼やかな刻を

まろやかな甘さが懐かしい、趣き涼し、水ようかん

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。

商品番号 2235
6個入 1,420円(税込)

商品番号 2236
9個入 2,160円(税込)

商品番号 2237
12個入 2,820円(税込)



※卵・乳・小麦等は使用しておりません

勢い水

- ◆ 小倉
- ◆ 抹茶
- ◆ こしあん



※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。

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、博多ならではの文化を伝える

お菓子をどしどし作つてもらつて、

多くの人に博多のことを知つてもらえたらいで十分ね。

頃博多様

モンドセレクション 16年連続金賞受賞 '07~'16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、
第53回(2014年)フランス・ボルドー、
第54回(2015年)ポルトガル・リスボンに続き、
第55回(2016年)ハンガリー・ブダペストでも連続受賞。



第24回全国菓子大博覧会最優秀賞
名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会最優秀賞
茶道家元賞受賞(表千鶴)

第25回全国菓子大博覧会
名誉総裁賞(表千鶴)・橋花榮光章受章

第26回全国菓子大博覧会
茶道家元賞受賞(表千鶴)・橋花榮光章受章



Mouset Nasegawa
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。



商品番号 1814
博多通りもん

12個入 1,480円(税込)



商品番号 1813
博多通りもん

8個入 980円(税込)



商品番号 1812
博多通りもん

6個入 730円(税込)



商品番号 1817
博多通りもん

32個入

3,920円(税込)

木箱入もございます。

商品番号 1818

博多通りもん 40個入／木箱 5,400円(税込)



商品番号 1816
博多通りもん

24個入 2,960円(税込)



商品番号 1815
博多通りもん

16個入 1,960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。※卵・乳・小麦を含む



最高位 特別金賞を受賞
'07 ~ '16年

世界が選んだ博多の名菓
「モンドセレクション」
16年連続金賞受賞

「博多通りもん」
五月三・四日に行われる博多どんたく。
市民の祭りに、どんな衣装を身にまと
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。



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、は
んのり博多の下町情緒が春ります。

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テストです。
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、今回のハンガ
リー・ブダペストで16年連続受賞、さ
らに最高位となる「特別金賞」を10年
連続受賞いたしました。



零真是抹茶味3,240円(税込)です。
祭奉節により詰め合せの内容が変わる場合がございます。
※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

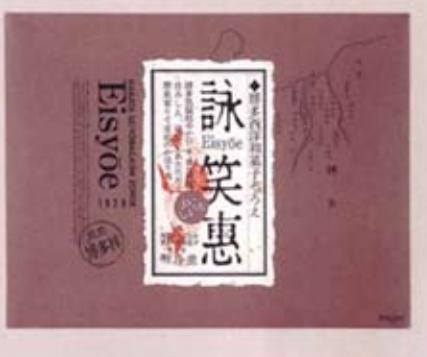
詠笑惠

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よう。



【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」を唱いはじめます。
その歌の中で、博多んちんの心意氣を伝え
る、明るく力強い節回しや囃子が「エーイ
ショーエ」です。

*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



商品番号 1433

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠
2,160円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠
1,620円(税込)



商品番号 1435

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠
5,400円(税込)



商品番号 1434

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠
3,240円(税込)



*卵・乳・小麦を含む *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。

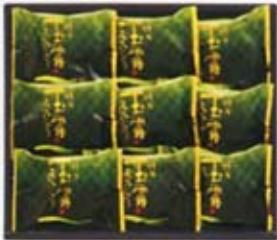
玉露の風味を
まるごと練りこんだ濃厚な味わい

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、
皮にも餡にもたっぷり練りこみました。

そんな八女茶玉露の繊維をそのまま生かし、
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。



商品番号 2312

9個入 1,620円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,080円(税込)



商品番号 2314

18個入 3,240円(税込)



商品番号 2313

12個入 2,160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」の生葉をペースト状にし、たらぶりし餡の中に練り込みました。



*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

※卵・乳・小麦を含む

博多の歴史を
お菓子に託したおまんじゅう

博多じまん

良質の小豆だけを使って
てぼう豆を加えて練りあげた餡は、
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。



商品番号 1921
博多じまん
10個入 1,180円(税込)



商品番号 1916
博多じまん
6個入 730円(税込)



商品番号 1923
博多じまん
20個入 2,360円(税込)



商品番号 1922
博多じまん
15個入 1,770円(税込)

つぶ餡

良質の小豆だけを使って
てぼう豆を加えて練りあげた餡は、
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

【博多じまん】
伝統の「博多じまん」といえば博
多人形・博多織 七百七十年の
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。



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。

瓶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 1232
博多つ子
15個入 1,770円(税込)



商品番号 1231
博多つ子
10個入 1,180円(税込)



商品番号 1212
博多つ子
6個入 730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。

【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
子の気質がそのままお菓子にな
りました。



*二段詰めになっております。



商品番号 1233
博多つ子
20個入 2,360円(税込)

*乳・小麦を含む *デザイン等が変更になる場合があります。

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	730円(税込)
6個入	730円(税込)
商品番号 1121	1,180円(税込)
10個入	1,180円(税込)
商品番号 1122	1,770円(税込)
15個入	1,770円(税込)
商品番号 1123	2,360円(税込)
20個入	2,360円(税込)

専用・乳・小麦等は使用しておりません

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
作つたのが「畔摘みもち」です。
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。

畔
摘み



商品番号 0521
7個入 1,380円(税込)
商品番号 0522
14個入 2,760円(税込)

木箱入もございます。

商品番号 0524
22個入 4,230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。

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



【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。



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

芋つぼ

芋本来の美味しさ、香ばしさ。
ほくほく感を大切に、素材も契約栽培とこれでいる
さ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けます。



商品番号 1621

10個入 1,180円(税込)



商品番号 1606

6個入 730円(税込)



商品番号 1623

20個入 2,360円(税込)



商品番号 1622

15個入 1,770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）を売って
いました。

*卵・乳を含む *箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

「やぶれ饅頭」は、昔より

博多の庶民の味として

こよなく愛されできました。

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

「箸持」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 730円(税込)

商品番号 0431

10個入 1,180円(税込)

商品番号 0432

15個入 1,770円(税込)

商品番号 0433

20個入 2,360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。



商品番号 2801	日本一、甘いぜんざいと謳われる
1袋 500円(税込)	川端ぜんざい
商品番号 2811	
3袋入 1,620円(税込)	
商品番号 2812	
5袋入 2,592円(税込)	
商品番号 2813	
8袋入 4,104円(税込)	

※レトルトパック入り。
※餅は個装パック入り。

【川端ぜんざい】

博多名物「川端ぜんざい」は戦前
戦後を通して、全国に名が知れるほ
ど親しまれています。



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
カステラけーきです。



※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。昔の
河川を渡ると見える建物です。昔の
教育庁の跡で、明治大正ロマンを傳
ばせます。

卵・乳・小麦を含む



商品番号 0213
20個入 2,600円(税込)



商品番号 0211
10個入 1,300円(税込)



商品番号 0212
15個入 1,950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。



(スル(スル)

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 0105
0.5号 5切×1パック

750円(税込)

商品番号 0106
1号 5切×2パック

1,500円(税込)

商品番号 0111
2号 5切×4パック

3,200円(税込)

明月堂かすていら
耶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。しつとりとまろ
やかな風味が、お口の中
に広がります。

※卵・小麦を含む

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

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。
柔かい風味の中に、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。

商品番号 1011
9個入 1,400円(税込)

商品番号 1012
12個入 2,100円(税込)

商品番号 1013
18個入 2,800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
ンターカ(休日)」に由来する
ように博多とオランダとの縁
にちなんで名付けました。

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



商品番号 0611
8個入
1,670円(税込)
商品番号 0612
12個入
2,550円(税込)
商品番号 0613
16個入
3,340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
ました。



商品番号 0321
18個入 1,458円(税込)

商品番号 0322
27個入 2,160円(税込)

商品番号 0323
36個入 2,916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。

石臼挽き丸ぼうろ
宮崎ばつぱ



【宮崎ばつぱ】
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、松竹梅と鶴亀を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ばつぱ膳」といわれています。
さらに、そこに宮崎宮の鳥を
イメージして「宮崎ばつぱ」と
名づけました。

*卵・乳・小麦を含む

*卵・小麦を含む



筥崎八幡宮の拂笛



太宰府天満宮のうそ



馬出の曲物

明月堂 Web 博多もがたり

明月堂のホームページはどうぞ。

※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)

北海道	1,080円	北陸	820円	中國	550円
東北	1,040円	中部	770円	九州	440円
関東	930円	関西	660円	沖縄	1,080円
信越	880円	四国	660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 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 完

※振込手数料は、お客様のご負担となります。

※ゆうちょ銀行は一七九店(当座) 0079770

■郵便振替

01780-0-79770 (株)明月堂 完

※振替手数料は、お客様のご負担となります。

■コンビニ支払

※弊社より専用の振込用紙をお送り致します。

■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
- 博多駅マイング1号店 (092) 441-6445
- 博多駅マイング2号店 (092) 477-1158
- 博多ディスク1号店 (092) 441-0386
- 博多ディスク2号店 (092) 474-2559
- イオン笹丘店 (092) 761-2152
- イオン原店 (092) 833-4414
- イオン福重店 (092) 884-0868
- サンリブ木の葉モール橋本店 (092) 811-5778

直営店

- イオンマリナタウン店 (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・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

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
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

横濱

2016.6-2016.8<第58号>
夏の博多ものがたりです