

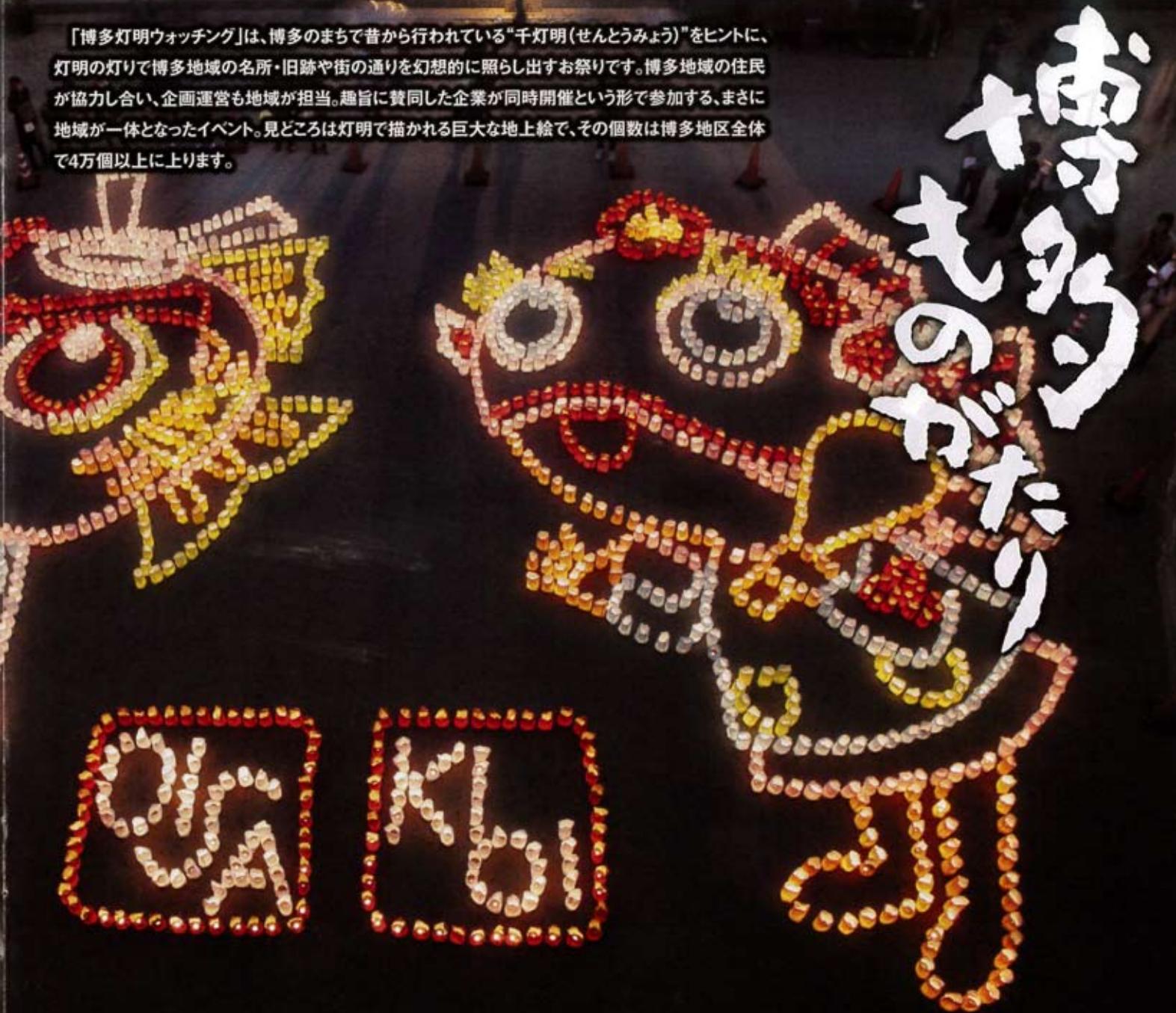
博多のうたひ

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

第63号

株式会社 明月堂

「博多灯明ウォッチング」は、博多のまちで昔から行われている“千灯明(せんとうみょう)”をヒントに、
灯明の灯りで博多地域の名所・旧跡や街の通りを幻想的に照らし出すお祭りです。博多地域の住民
が協力し合い、企画運営も地域が担当。趣旨に賛同した企業が同時開催という形で参加する、まさに
地域が一体となったイベント。見どころは灯明で描かれる巨大な地上絵で、その個数は博多地区全体
で4万個以上に上ります。



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 芋つぼ



商品番号 1644

芋つぼ
12個入 1,480円(税込)

詳しくは15ページをご覧ください。

第23回 博多灯明ウォッチング 2017



博多祇園山笠の公式キャラクターとして昨年6月に誕生した「雄伊沙(おいさ)くん」と「貴緒衣(きおい)ちゃん」。柳田神社付近に住む妖精だそうです。

第23回 博多灯明ウォッチング2017

とう
みよう

十月二十一日(土) 午後六時～午後九時

※悪天候の場合、中止になることがあります。

数万個の灯明が博多の町の名所、旧跡、神社、仏閣をはじめ、通りや公園、ショッピングモールを灯明のはかな明かりが照らし出す「博多灯明ウォッチング」。趣向を凝らした巨大な地上絵が登場し、まさにアートと呼ぶにふさわしい美しい光景が繰り広げられます。

江戸時代中期以来続く
千灯明祭をヒントに企画

りをヒントに企画され、開催されるようになりました。

「千灯明祭」とは、博多の神社や寺

江戸時代中期、享保十七年
(一七三二年)に起きた享保の大飢饉の際に行われた雨乞いが起源とされる「千灯明祭」。「博多灯明ウォッチング」は、博多地区周辺で三百年近く継承されているこの祭



聖福寺をイメージした見事な地上絵(御供所地区)。
境内の無染池周辺改修が完了したことを記念して製作されました。



櫻田神社の境内に広がる灯明、常設されている飾り山もライトアップされ、この場所(冷泉地区)でしか味わえない雰囲気が広がります。

博多まちのがたり

博多灯明ウォッキング開催地区



第23回 博多灯明ウォッキング2017

10月21日(土) 18:00~21:00

*悪天候の場合、中止になることがあります。

*地図は昨年度のものですので、変更になる場合があります。

開催場所: 楠田神社・博多小学校・はまかぜ公園など
大浜周辺・承天寺通りなど御供所周辺

同時開催: ベイサイドプレイス博多・博多リバーレイン・
JR博多駅・東長寺など

四地区それぞれの「まちづくり協議会」の連合体である「博多部まちづくり協議会」が結束。「千灯明祭」を現代風に再構成し、「灯明アート」としてイベント化したものが「博多灯明ウォッキング」です。



子供たちからお年寄りまでが参加し準備が行われます。

◀準備風景。棒を持ち思案する「博多灯明ウォッキング」総合プロデューサーの尾方孝弘さん。棒で砂地に下絵の線を引き、その線に沿って灯明を置いていきます。

下町風情が残る
四地区を中心に開催

「博多灯明ウォッキング」が開催

される「冷泉」「奈良屋」「御供所」「大浜」の四地区は、数多くの神社や寺院が点在し、博多の歴史を語る上で注目すべき地域といわれています。しかし、都市化が進む中、次第に姿を消しつつある「千灯明祭」の伝統を守り、さらに発展させるため、

「博多灯明ウォッキング」では、それぞれの地区が考案した地上絵が披露されますが、見どころは何と云っても「灯明」。赤や緑、黄色など色とりどりの紙袋に砂を入れて重しとし、その砂の上にろうそくを置

くシンプルな作り。和紙を透過したやわらかい灯りが幻想的な雰囲気を醸し出します。



▼奈良屋地区に設置されたモダンな市松模様の灯明。



▲いざ、鬼ヶ島へ!桃太郎をはじめ、家来の犬、猿、雉もユーモラスに表現されています。(大浜地区)

博多リバーレインをはじめ
博多駅周辺でもイベントが

「博多灯明ウォッキング」は、四地区以外にも、「博多湾ウォーターフロント」「博多リバーレイン周辺」「東長寺」「博多千年門周辺」「JR博多駅周辺」の五カ所で、同時に開催されています。

一日限りの、しかもわずか三時間で幕を閉じるイベントですが、今回で二十三回目を迎える「博多灯明ウォッキング」は、放生会に続く福岡の秋を彩るお祭りとして、また、博多っ子にとって、「博多どんたく港まつり」や「博多祇園山笠」に次ぐ博多の風物詩として定着しています。

●お問い合わせ

博多部まちづくり協議会 *前日まで対応できます。
奈良屋町公民館
福岡市博多区奈良屋町1-6 問合せ先 092-271-4461
公式サイト:<http://hakata-toumyou.com>

第四回

福岡マラソン

二〇一七年十一月十二日(日)

※ 雨天決行ですが、悪天候で大会運営が困難な場合は中止になることがあります。



スタート直後、普段は車に占領されている渡辺通りがランナー一色に。ヨコハマまさに圧巻です。



オープントップバスの上でスタートのピストルを撃つ高島市長。ランナーが走りだすと、一人一人に大きな声で声援を送っていました。

福岡市の中心街・天神から、郊外のリゾート地として人気の糸島へ。晚秋の休日、スタート地点に集まつたランナーがゴールを目指し、四十二・一九五キロを駆け抜けます。

福岡市の中でも、二〇一四年(平成二十六年)から福岡マラソンが開催されるようになりました。種目は、「フルマラソン」「車いす競技」「ファンラン」の三種類。最も定員の多い「フルマラソン」は昨年の一万一千人から一万二千人になり、より参加しやすくなりました。しかし、それでも抽選倍率は高く、今年は三倍。四十二・一九五キロは、普段、運動していない人にとっては非常に長い距離ですが、昨年の第三回福岡マラソンでは、完走率は九十六・五パーセント(一〇四四七人が完走)。さらに過去開催の第一回(九十七・三パーセント)、第二回(九十三・九パーセント)と完走率が高く、日頃のトレーニングの成果が結果に表れているといえそうです。

福岡の晩秋を飾る
スポーツ・イベント

福岡市中心街から 玄界灘に沿って糸島へ

福岡マラソンは、福岡市中心街から糸島市に向かう片道コース。

ランナーは九州を代表する繁華街・天神をスタートし、福岡タワーや福岡ヤフオク！ドームなど近未来的な街並みが続く百道地区を

走り抜けます。十キロ地点を過ぎると松林や博多湾が一望できる景勝地・生の松原が視界に広がり、自然豊かな景色に変化。

どかな雰囲気の中、中盤にはコースが一旦内陸に進み、移転が進む真新しい九州大学の巨大なキャンパスへ。後半は再び風光明媚な海岸線コースに戻り、終盤には、二見ヶ浦の絶景が待っています。制限時間は七時間。アップダウンが少なく、初心者にとっても走りやすいコースになっています。



ゴール直後。一人一人のランナーにホッとした表情が浮かびます。



授賞式風景。



力強い走りでゴールを駆け抜けた明月堂社員の庄子選手。30歳~34歳の年齢別では4位という成績でした。



1位でゴール・テープを切る宮窪祐允選手。

明月堂からは、四人が参加し、全員が完走。なかでも明月堂社員の庄子

分三十一秒で優勝を果たしました。

第三回福岡マラソンの男子の部では宮窪祐允選手が二時間二十七分四十八秒で、女子の部では佐藤紀子選手が二時間五十一

今年も注目を集める 福岡マラソン

選手（第一回大会優勝）も参加し、約一万一千人のランナーの中で、九位という成績を收めました。今年も、一万人を超す多くのランナーが天神に集結し、数々のドラマを繰り広げてくれることでしょう。



●お問い合わせ 福岡マラソン総合コールセンター 福岡市中央区天神1丁目8-1 電話 092-711-4422 (地図データ提供/福岡マラソン実行委員会事務局)

博多の老舗紹介 水たき 長野の



西洋と中華の味が 博多で見事に融合

博多を代表する味といえば、めんたいことんこつラーメン、もつ鍋、そして、水炊きです。水炊きは冬場というイメージがありますが、今やその人気は全国区。季節に関係なく一年中食べられています。そもそも「水炊き」とは、どんな料理なのでしょうか。

慶應元年（一八六五年）～一八六八年に起源を持つ「水炊き」は、別名「博多煮」とも呼ばれ、博多の郷土料理として親しまれています。現代のスタイルになったのは今から百年以上前。長崎生まれの林田平三郎氏（はやたひやうざうろうじ）が一八九七年（明治三十一年）、十五歳で香港に渡り、イギリ



1階奥の小上がり。1階から3階まであり、座敷、椅子席、小上がりがあります。

博多には、長年にわたり伝統の味を守り続ける老舗が存在します。今回は、そんな由緒のある店舗をこれまでに歩んできた歴史とともに紹介していきます。

ス人の家庭に住み込んで料理を勉強。帰国後、そこで習得した西洋料理と中国風鶏のスープをアレンジし、一九〇五年（明治三十八年）に博多水炊きとして完成させました。

鶏肉とともに約百年受け継がれる伝統の味

「水たき 長野」は、現在のオーナーで五代目。初代は今から百年ほど前に、川端で鶏肉の卸しを営んでいたそうです。昭和初期の一九三〇年（昭和五年）頃、二代目が天神で食堂を開店。この時から「水炊き」を始めましたが、数あ

るメニューの一つであり、専門店ではありませんでした。

一九五五年（昭和三十一年）頃、三代目が現在の場所に移り、二階建て木造の店舗で、水炊き専門店としてスタート。

さらに、約三十年後の一九八六年（昭和六十一年）には、三階建てに改築し、現在の店構えになります。

飽きのこない洗練された味

「水たき 長野」では、「水たき」（骨付き）と「スープ炊き」（ミニンチ）

材を入れるタイミングなど、仲居さんが全ての給仕をしてくださいますので、初めて訪れたお客様が快適にお召し上がりいただけるようになっています。

涼しい季節はもちろん、夏はスタミナ補給、冬は体をあたためる食事として、これからもその人気は続いていくことでしょう。



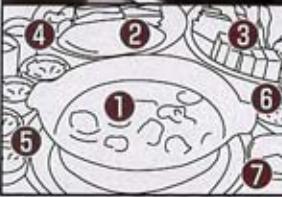
①中央・水たき（写真は2人前）。②スープ炊き2人前には、ミニチ、砂すり、ハツ、レバー、1人前はミニチのみ、③水たき・スープ炊き用野菜には、キャベツ、春菊、ネギ、豆腐、麸（ふ）といった具材が揃っています。左の奥には④鶏のスープ2人前、その手前には付き出しの⑤豚もつ4人前、右手の手前には、⑥薬味のネギと⑦紅葉おろしが並んでいます。



ミニチは仲居さんが一定の大きさになるように、小分けにして、スープに落とし込みます。



酢醤油（すじょうゆ）にネギと紅葉おろしを入れると、より美味しいだけです。



◆具材だけが取り出せるよう、穴の開いた自家製のお玉でく取ります。



水たき 長野

〒812-0020 福岡市博多区対馬小路1-6
TEL:092-281-2200 ※予約が必要です。
営業時間 12:00~22:00 休業日 日曜日

の二つがあります。

あつさりした美味しさの鶏肉やミニチ、そして、新鮮な野菜を味わった後は、卵とご飯を混ぜた、おじやで締めるお客様も多いとか。

「水たき 長野」では、火加減や具

2017年モンドセレクション

17年連続「金賞」受賞

11年連続「最高位特別金賞」受賞

2017年iTQi

優秀味覚最高ランク「三ツ星★★★」受賞



2017年「モンドセレクション」の授賞式が、5月29日、マルタ共和国で行われました。今年の参加国は89カ国。2,965に及ぶ商品が出品されました。



2017年に受賞した「最高位特別金賞」。

「博多通りもん」が
 「金賞」十七年連続、
 「特別金賞」十一年連続、
 iTQi 優秀味覚最高ランク
 「三ツ星」に輝く

mondセレクションとは、一九六一年ベルギー経済省やEC（ヨーロッパ共同体）によって設立された食品や消費生活製品を審査・評価する国際的な評価機関です。

本部はベルギーの首都ブリュッセルで、毎年実施される国際品質品評会は今年五十六回目を迎えました。審査は味覚だけでなく、衛生、包装、原料表示など様々な観点から行われ、最終的には大学教授・業界有識者から組織される「国際品質評議会委員会」によって総合評価が行われます。

單一商品が連続して金賞を獲得することは大変難しいといわれますが、明月堂は二〇〇一年度より本年度まで十七年連続で「金賞」を、また、「最高位特別金賞」を十一年

連続で受賞しました。今年はさらに、mondセレクションと同じく、ブリュッセルに本部を置き、一流のシェフやソムリエによる「美味しさ」を審査・評価する国際的な味覚評価機関・iTQi（国際味覚審査機構）が実施するコンテストにおいて優秀味覚賞を受賞。特に優秀味覚賞では賞の中でも極めて優秀とされる三ツ星を獲得しました。

明月堂は、今後も現状に満足することなく、厳正な品質管理の元、お客様の心がときめくような商品作りに邁進してまいります。

明月堂物語「其の四十五」



毎年、世界80カ国以上、数百の企業が優秀味覚の受賞を受け、飛躍的な業績の向上と市場拡大を実感しています。

iTQi 優秀味覚最高ランク「三ツ星★★★」。



「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

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
での松囃子は治承二(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。

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
ク【zonker】」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
気を与えました。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。

「ほんち かわいや
ねんねしな
玉屋がかわい
スッポンボン
十夕の鉄砲玉
品川女郎衆は十夕

博多どんたくで唄われるお囃子

博多ものがたり

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。

モンドセレクション

17年連続金賞受賞
2007~17年最高位
特別金賞を受賞

西洋休博多もん
通 HAKATA TORIMON



「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(かんろくすい)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。



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

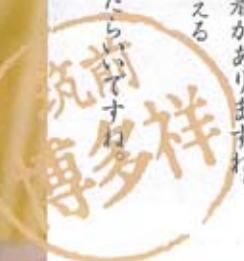
名前として使われていると聞いて、最初はびっくりしました。

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、



Naoyuki 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。



モンドセレクション 17年連続金賞受賞 '07~'17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、
第55回(2016年)ハンガリー・ブダペストに続き、
第56回(2017年)マルタ・バレッタでも連続受賞。

第24回全国菓子大博覧会在来芋の新商品

名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会在来芋の新商品

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

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。



商品番号 1812
博多通りもん
8個入 980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 1814
博多通りもん

12個入 1,480円(税込)



商品番号 1815
博多通りもん

16個入 1,960円(税込)



商品番号 1819
博多通りもん

40個入 4,720円(税込)



商品番号 1817
博多通りもん

32個入 3,920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



商品番号 1816
博多通りもん
24個入 2,960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)

【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。



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」
17年連続金賞受賞
'07 ~ '17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、今回のマルタ・バレッタで17年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を11年連続受賞いたしました。

多らしさにこだわる明月堂のお菓子は、その多くが博多に名づけられています。そのひとつのお菓子からは、なんのり博多の下町情緒が香ります。

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

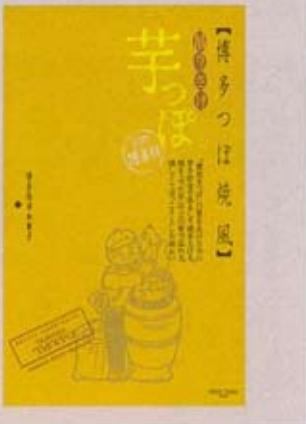
芋本来の美味しさ、春ばしゃ、
ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されている
さつま芋にこだわりました。

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
いつでも味わっていただけます。



【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、ぱっくりとおいしい
焼芋(芋つば)を売っていました。



商品番号 1644

12個入 1,480円(税込)



商品番号 1643

8個入 980円(税込)

*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。

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。



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」の生葉をベース状にしたつ
ぶりと餡の中に練り込みました。



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



写真は抹茶入り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。
※包装形状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。

博多西洋和菓子ぞうえ

えい

しよう

えい

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でしょう。



【詠笑惠】
博多では、祝宴や酒宴で指名された方の
合団で、「祝い目出度」を唱いはじめます。
その歌の中で、博多んもんの心意気を伝え
る、明るく力強い箇回しや囃子が「エーエ
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。

博多の歴史を
お菓子に託したおまんじゅう



商品番号 1943
博多じまん

8個入 980円(税込)



商品番号 1916
博多じまん

6個入 730円(税込)



商品番号 1945
博多じまん

16個入 1,960円(税込)



商品番号 1944
博多じまん

12個入 1,480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



良質の小豆だけを使って
てほ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博多心を、
ぜひご賞味ください。

博多じまん



めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多っ子

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。

秘伝のタレと薬味を加えたビリッとする辛さで
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。



商品番号 1244
博多っ子
12個入 1,480円(税込)



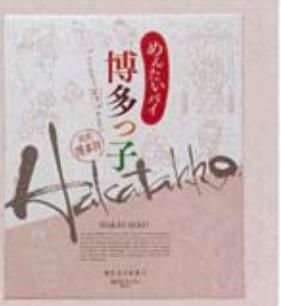
商品番号 1243
博多っ子
8個入 980円(税込)



商品番号 1212
博多っ子
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。

【博多っ子】
ピリッと軽く、遊び心と洒落つけ
たつぶりの博多っ子。その博多っ
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 1245
博多っ子
16個入 1,960円(税込)

『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。



卵白(マレンゲ)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、
ちょうど大人の香りのするお菓子です。



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)

*気候により販売を控えることがあります。

博多モダンカフ工

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】

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當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。

*卵・乳・小麦を含む *箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

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 0443

8個入 980円(税込)

商品番号 0444

12個入 1,480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」といいて樂しみにしていましたことから、庶民の樂しみを、その味にこめたということにも由来しています。

*小麦を含む *箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

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 1143
8個入 980円(税込)

商品番号 1144
12個入 1,480円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません



【畔摘みもち】

春の博多、那珂川の川辺や田園の
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。
よもぎ餅の香りと味を
お楽しみください。



日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい

商品番号 2801
1袋 500円(税込)

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いい橋で那
河川を渡ると見える建物です。昔の
教育庁の跡で、明治・大正ロマンを偲
ばせます。



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、「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 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】
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。

※卵・小麦を含む



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 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 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「ジ
ンターケ(休日)」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)



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

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 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)

石臼挽き丸ぼうろ
宮崎ぼつぼ



【宮崎ぼつぼ】
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
「ぼつぼ膳」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「宮崎ぼつぼ」と
名づけました。

※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



に

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携帯サイト <http://www.meigetsudo.net/m/>

○宅配便のご案内 (税込)

2017年8月現在

北海道	1,080円	北 陸	820円	中 国	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		

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
- 博多ディスト1号店 (092)441-0386
- 博多ディスト2号店 (092)474-2559
- イオンスタイル笹丘店 (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
- ANA FESTA 福岡空港売店
- JALUX福岡空港売店
- 福岡空港商事売店
- ペイシス福岡 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。

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

検索

2017.9-2017.11<第63号>

秋の博多ものがたりです