

# 春の物語

第65号

株式会社 明月堂

博多情緒  
たっぷりに  
お菓子の  
ロマンを  
伝えます

# 博多の花自動車

博多どんたく港まつり  
花自動車

はなうの花自動車

HITACHI



中洲方面から西新方面へと向かう花自動車。花自動車はA編隊とB編隊の2編隊の構成で、それぞれ3種類があり計6台の車両が福岡市内の中心部を走ります。

写真は、A編隊1号車「祝!博多祇園山笠ユネスコ無形文化遺産登録」。この車両を先頭に、2号車「ホークス&アビスバ」頂点をめざして、はばたけ!、3号車「ももたろう」と続きます。

※2017年(平成29年)5月3日撮影。

毎年ゴールデンウィークの  
五月三日・四日に開催される  
「博多どんたく港まつり」。  
「博多祇園山笠」と並んで

形文化遺産登録

によって  
いきます

福岡市を代表する祭りで、  
二百万人を超える見物客で賑  
わいます。「博多どんたく港  
まつり」では、市内各所に設  
営された舞台で華やかな演舞  
が行われ、交通規制された大  
通りでパレードが行われます

が、満艦飾に彩られた「花自  
動車」も見どころの一つです。  
「花自動車」はいつから始ま  
り、どのように変わってきた  
のか、今回は、「花自動車」  
の歴史を中心にご紹介します。

祝! 博多祇園山笠 ユネスコ無

HITACHI  
Inspire the Next  
お客様やパートナーとの協倉  
社会に新たな価値を創造して

# 博多どんたく

## 博多通りもん

傑作まんじゅう

博多に伝わる和菓子の伝統に、  
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っ気を、  
その製法にこめた博多ならではのお菓子です。

春のおすすめ

博多通りもん

商品番号 1814

博多通りもん

12個入 1,480円(税込)

五月三・四日に行われる博多どんたく、市民の祭りで、どんた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。

詳しくは14ページをご覧ください。

# どんたくの賑わいに 華を添える にしてつ花自動車



地元球団やアニメのキャラクターなどをモチーフとして、専用車両にイラストや電飾、造花などをあつらえて、福岡市内の指定されたコースを回る「花自動車」。今年はどんな華やかな姿を披露してくれるのでしょうか。

昭和20年(1945年)走る花自山車(写真は、日曜隊2号車「さんしゃい、どんたくよかばい、ふくおか」。  
※2017年(平成29年)5月3日撮影)



①1910年(明治43年)、福博電気軌道株式会社が路線の開通式やその他の祝事に際して運行した花電車。

(写真提供／西日本鉄道株式会社)

②1947年(昭和22年)、戦後初の花電車として運行した花電車「宝船」。

(写真提供／西日本鉄道株式会社)

③1975年(昭和50年)、福岡市内線の部分廃止に伴い、「さよなら花電車」として運行しました。

(写真提供／西日本鉄道株式会社)

明治時代末期に始まる  
花自動車の歴史

「花自動車」は、路面電車にさまざまな装飾を施した「花電車」がそのままの原形となっています。福岡市内に登場したのは明治末期の「九〇〇年(明治四十三年)三月。福岡市では西日本鐵道株式会社の前身である福博電気軌道株式会社が路線の開通式やその他の祝事に際して運行したという記録が残っています。

戦後間もない一九四六年(昭和二十一年)にどんたくが復活し、一九四七年(昭和二十二年)五月三日には日本国憲法の施行を祝う花電車三両が運行されました。さらに時代は流れ、一九七五年(昭和五〇年)の福岡市内線の部分廃止に伴い、「花電車」も姿を消しましたが、一九七七年(昭和五十二年)からは、「花自動車」として運行を再開し、どんたくに華を添えています。

クの時は、電球なしの花電車が運行しました。現在はLED電球に変わり、省エネ走行が可能となっています。いつたい誰が運転しているのか、という点も気になるところですが、バスの営業所の推薦を受けた運転士が運転しているとのこと。花自動車を運転したいという志願者は多く、選考には毎年苦労しているそうです。

## 知恵を絞りながら 数カ月をかけて製作

花自動車はどのようにして作られるのでしょうか?まず、時代を反映したテーマを考え、次にどのような装飾を施すか、いろいろとアイデアを出し合い、企画に三ヶ月、製作に一ヶ月を費やし入念に作り上げます。以前は白熱電球を使用し、夜間の運行ではかなりの電力を必要としたため、一九七四年(昭和四十九年)のオイルショック

## どんたくで運行した後も 福岡市内外で活躍

初夏の訪れを告げる花自動車は、どんたくで華々しく福岡市内を行った後、五月五日に全ての車両は東区の香椎花園に展示されます。八月には、北九州の「わっしょい百万夏まつり」のパレード市内運行に登場。役目を終えた花自動車は、

電球や飾りを取り外し、来年のために整備されます。昼と夜でその印象を一変する花自動車は、これからも博多どんたく港まつりを華麗に彩り続けることでしょう。



▲三福神が福岡市内を巡行するどんたくの恒例行事のひとつ。明月堂川端店に現れた福禄寿を出迎える秋丸真一郎社長。  
◀川端店前で毎年、奉納される稚児舞。



夜間、大濠公園内に乗り入れた「花自動車」。写真は、A編隊3号車「ももたろう」。この後、車両は黒門川沿いを走り、右折して昭和通りに入り、中洲方面に向かいました。

※2017年(平成29年)5月3日撮影。

## にしてつ花自動車運行MAP

※MAPは、2017年のものです。

2018年のコースや時刻は、  
西鉄お客様センター  
0570-00-1010 または、  
092-303-3333 まで  
お問い合わせください。  
ウェブサイト「西鉄くらしネット」  
でもご覧いただけます。

<http://www.nishitetsu.jp/>

※天候や交通事情の都合により、  
経路の変更、または中止すること  
があります。

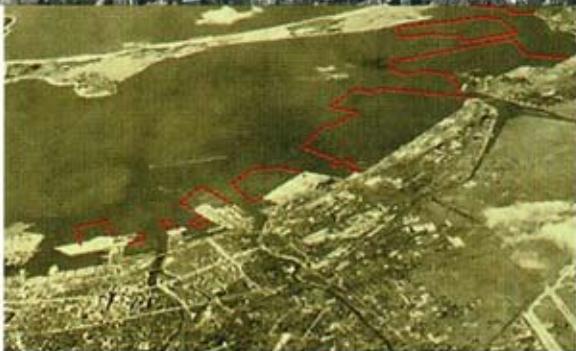


# 博多港と福岡市鮮魚市場

博多港が近代港として開港して百年余り、博多湾に接する博多は古来より歴史の舞台として重要な役割を果たしてきました。また、博多湾や玄界灘で獲れる海の幸は福岡市民の胃袋を満たしています。そこで、今回は、いにしえより続く博多港界隈の歴史話に始まり、現在、博多港が果たしている役割、さらには、福岡市鮮魚市場と福岡市鮮魚市場市場会館を紹介します。



現在の博多港。整備が進み、アジアの玄関口としてふさわしい規模と機能を備えています。(写真提供／福岡市港湾空港局)



1962年(昭和37年)当時の博多港。現在(上部写真)と比べると、埋め立てられる前の博多湾の広々とした地形が印象的です。赤い点線が現在の地形。(写真提供／福岡市港湾空港局)

博多の歴史を語る時、まず頭に浮かぶのが「金印」です。玄界灘と博多湾に面した志賀島で発見された金印は今から約二千年前、中国から日本へ贈られたものです。約千三百年前から千百年前(七~九世紀)には、多くの遣隋使・遣唐使船が博多から船出。約千年前には、迎賓館としての機能を果たしていた鴻臚館で海外交流が盛んに行われました。そして、今から約四百年前には、神屋宗湛や鶴井宗室などの博多商人が、当時、焦土と化した博多で盛んに交易を行い、再び活気を取り戻しました。さらに時代は流れ、一八九九年(明治三十二年)には、開港指定を受け、国際貿易港としてスタートを切りました。

二千年の歴史を刻む  
博多港界隈

## 物資や人の交流で 福岡市経済を支える



近年、海外から福岡を訪れる観光客が増加し、海の玄関口である博多港にも多くの大型クルーズ船が寄港するようになりました。写真は、中国人観光客を乗せて運航する豪華客船「ノルウェージャンジョイ」。

(写真提供／福岡市港湾空港局)

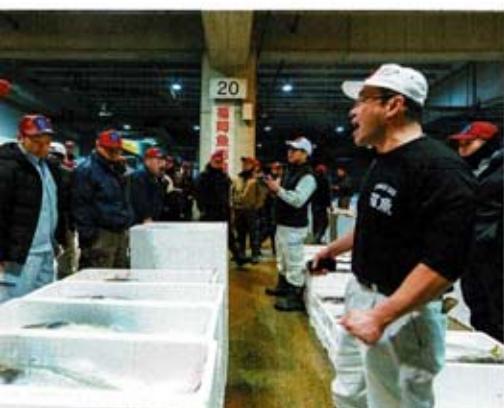


◆博多港に荷揚げされたコンテナ。コンテナの取扱量は2016年(平成28年)で九州全体の半分以上を占め、輸出額は2016年(平成28年)で全国10位となっています。(写真提供／福岡市港湾空港局)

博多港は元日を除く一年三百六十四日・二十四時間荷役が可能な港。欧米から多くのコンテナ船が寄港し、福岡空港や都市高速にも近いため、利便性に優れた点が大きな特長となっています。

博多港で取り扱う輸入品は、家具・衣類などの日用品が中心で、穀物や野菜などの食料品も多い。輸出では、自動車やオートバイなどの工業製品が中心で、九州の経済を力強く支えています。

また、韓国や中国に近い博多港は、韓国・釜山との間を約三時間で結ぶ「ピートル」や多くのクルーズ客船が就航し、外国航路の旅客数は、二〇一七年(平成二十九年)時点で、連続して二十五年間日本一を誇っています。



午前3時を告げるサイレンと同時に始まる「せり」。場内には大声が飛び交い、緊迫感と熱気があふれます。一般の人も自由に西卸売場棟の2階にある見学者通路から「せり」を見学することができます。



福岡市鮮魚市場市場会館「展望プラザ」から見える福岡市鮮魚市場。

## 福岡市民の胃袋を満たす 福岡市鮮魚市場

「福岡市鮮魚市場」は一九五五年(昭和三十一年)に中央卸売市場として開設され、現在、日本海や東シナ海で獲れる新鮮な魚介類を福岡都市圏をはじめ、全国各地に供給しています。

「福岡市鮮魚市場」の最大の特徴は、水揚げした魚を全国に出荷する「産地市場」と近隣の鮮魚店やスーパーに供給する「消費地市場」の両方の機

能を有していること。これは全国でも非常にめずらしい市場です。

市場内にそびえ立ち、存在感を放っているのが「福岡市鮮魚市場市場会館」です。一階には飲食店や売店があり、ロビー西側にある「鮮座」(SENZA)では様々な水産加工品を買い求めることができます。二階の「魚っちゃんぐーブラザ」では、「福岡市鮮魚市場」や魚に関する様々な展示を見学することができます。※館内は無料で見学できます。



福岡市鮮魚市場市場会館  
〒810-0072 福岡市中央区長浜3丁目11-3  
TEL 092-711-6412



福岡市鮮魚市場市場会館1階の「鮮座」(SENZA)では様々な水産加工品が販売されており、人気を集めています。



福岡市鮮魚市場市場会館外観

## 博多の老舗紹介

# ロイヤルホスト

park

ロイヤルホスト

ファミリーレストランの代名詞として全国に名前が知れ渡っている「ロイヤルホスト」。その発祥の地は福岡市です。江頭匡一氏の熱意と情熱が外食産業の礎を築き、国内各所にチエイ

ン展開することにより、全國の人々に浸透するようになりました。今回は、江頭氏がファミリーレストラン「ロイヤルホスト」の原形となつたフランス料理の専門店を中洲に開店するまでの経緯に始まり、現在展開されている多角化戦略までをご紹介します。



ロイヤル中洲本店外観。  
外食事業は、この店舗からスタートしました。

ヤル中洲本店は現在、大濠公園内に移転し、「レストラン花の木」として営業を続けています。

終戦直後、当時、大学生だった江頭氏は、空へのあこがれから福岡市板付の米軍基地で働き始めます。厨房内のコック見習いで、一日二食付きという条件でした。食糧難の時代で魅力的な待遇でしたが、仕事内容は朝から晩までじやがいもの皮むきや鍋洗い。仕事は辛かつたものの、同僚とも仲良くなり、基地の米兵とも英語で会話するなど、スタッフとして溶け込んでいました。

その後、電気工事会社を興し、電気工事の仕事に携わっていた江頭氏でしたが、戦後の復旧が進み、街に活気が戻ってきた一九五三年（昭和二十八年）十一月、本格的なフランス料理の店「ロイヤル中洲本店」をオープンさせ、その後、一九七一年にファミリーレストラン「ロイヤルホスト」をオープンします。当時、水商売といわれていた飲食業を国民生活の向上に役立つ立派な産業に育て上げたいという思いからでした。「ロイ

**外食産業との接点は  
米軍でのコック見習い**



JR博多駅にほど近い住吉神社の向かいに建つロイヤルホスト住吉店。

## 日本外食産業を変革する 事業に絶えず挑戦

志をもつてひたすら走り続けてきたロイヤルは、ロイヤル中洲本店だけでなく、機内食の開発、ファミリーレストランのチェーン化、大卒社員の定期採用、株式上場など、日本の外食産業を変革する事業に果敢に挑戦していきました。

「ロイヤルホスト」は、北海道から沖縄までネットワークを広げ、現在、日本全国に二百十七店舗。外食事業は「ロイヤルホスト」をはじめ、天ぷらを大衆化するために開発された「天丼てんや」、また、「シェーキーズ」「シズラー」など、アメリカで生まれた外食事業も日本で展開し、多彩な食文化の発展に貢献しています。

### 食の付加価値を高める 多角化戦略

ロイヤルホールディングスが展開している事業は、「外食事業」「コンラクト事業」

「ホテル事業」「食品事業」の五つ。

「コンラクト事業」

「ホテル事業」では、「ひとと自然にやさしい、常にお客様のためには進化するホテル」を目指し、全国各地にホテルを開いています。

「食品事業」では、一九六二年



ロイヤルホールディングス 本社

ロイヤルホスト(住吉店)  
〒812-0018 福岡市博多区住吉4-7-24

レストラン花の木  
〒810-0051 福岡市中央区大濠公園1-3

◀福岡市博多区那珂のロイヤルホールディングス本社・ロイヤルセンター外観。



2007年(平成19年)にオープンした「リッチモンドホテル福岡天神」外観。2019年(平成31年)春には、福岡市内3棟目となる「リッチモンドホテル福岡天神西通り」がオープン予定です。

(昭和三十七年)九月、全国展開のチェーン化を支えるセントラルキッチン方式を導入。現在、福岡、東京で稼働し、商品の安定供給、店舗作業の効率化を図っています。  
※二〇一八年一月末時点



◀複合飲食施設「ポートハウス大濠パーク」の1階にある「ロイヤルガーデン カフェ 大濠公園」外観。



◀「ポートハウス大濠パーク」の2階にある「レストラン花の木」個室。ガラス張りの窓からは、大濠公園の水面が一望できます。店内エントランスには、前身である「ロイヤル中洲本店」がオープンして3カ月後、メジャーリーダーとして人気絶頂だったジョー・ディマジオとハリウッド女優のマリリン・モンロー夫妻が新婚旅行と米空軍基地慰問に訪れた際の写真が飾られています。夫妻は、供されたオニオングラタンステップの味に感激したそうです。

# 明月堂のデジタルサイネージが 広告賞3冠に輝く



明月堂は昨年6月、福岡空港国内線「出発保安検査場／北」のフライインフォメーション（フライト情報掲示板）両脇に設置されたデジタルサイネージ（電子看板）において、放映されているCMが「2017デジタルサイネージアワード」の広告部門・ロケーション部門に入賞し、大賞であるグランプリも受賞。さらに「第56回福岡広告協会賞」においても、アーバンアド（屋外広告）部門で銀賞を受賞しました。今回は、明月堂がデジタルサイネージを採用するまでの経緯や福岡空港における「博多通りもん」の人気の理由などを織り交ぜながらご紹介します。

乗客の持ち物を検査する「出発保安検査場／北」では、観光やビジネス目的で訪れた多くの人が行き交います。

現在、二〇二〇年一月の完成を目指して工事が進む福岡空港国内線ターミナルビル。完成後は、この年、開催される東京オリンピックの盛り上がりとともに、福岡でも多くの乗客が見込まれています。ターミナルビルを運営管理する福岡空港ビルディング株式会社では、ビル内の広告媒体にも新しい時代の到来を予感させるものが検討され、大型のデジタルサイネージ（電子看板）の設置が決まりました。そこで、この地元福岡の企業に広告戦略の声をかけ、明月堂はこの媒体を利用することを決定。「最初は、TVCで流しているものをそのまま流用しようと考えたのですが、このデジタルサイネージは無音で、当社が大切にしている博多弁など当社らしさが伝わりにくい。そこで、全く新しいものを制作することにしました」と語るのは秋丸真一郎社長。いくつかの案の中から、手荷物を検査する「出発保安検査場」を舞台にした「X線編」とオーネントクスな「モーション告知編」の二種類が放映されています。

# 博多もみやげ

「博多通りもん」は国内でも海外でも人気  
「博多通りもん」は、海外の雑誌で「博多のおみやげ」として紹介されています。そこで、ここ数年、海外からの観光客が街中の店舗に来店されるケースが増えました。博多通りもんで使用している黄色や、さし色の赤色は、中国ではおめでたい色で、縁起物のおみやげとして買って帰る人も多いようです」と秋丸真一郎社長。この人気は、明月堂の商品が福岡市を中心とした店舗でしか販売されていないこ



福岡空港国際線に掲示されたタペストリー(吊り下げ式)広告。主にアジア各国から訪れる乗客に配慮し、商品名を日本語の他に、英語、韓国語、中国語の4カ国語で表記しています。



話を伺った秋丸真一郎代表取締役社長。

「博多通りもん」は国内でも海外でも人気

とも理由の一つに挙げられます。ひたすらお客様に喜ばれる商品を追い求めてきた明月堂。これから

らも、博多の陽気さや元気な雰囲気が伝わるようなCM、そしてお菓子づくりに是非ご期待ください。

オードックスに商品を紹介する「博多通りもん モーション告知編」15秒。

掲載場所を熟慮したアイデアが冴える「博多通りもん X線編」15秒。



- ①「2017デジタルサイネージ」グランプリのクリスタルトロフィー。
- ②「2017デジタルサイネージ」広告部門大賞のクリスタルトロフィー。
- ③「2017デジタルサイネージ」ロケーション部門のクリスタルトロフィー。



カートに「博多通りもん」を乗せ、検査場に急ぐ乗客。「博多通りもん」の紙袋を提げた多くの乗客が見受けられます。

# 「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、さまざまなゲ  
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[zontruk]」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  
品川女郎衆は十匁  
スッポンボン～

玉屋がかわい  
十匁の鉄砲玉

博多どんたくで唄われるお囃子



# 博多ものかたり



mond selektion

17年連続金賞受賞

2007~17年最高位  
特別金賞を受賞

休日 洋休 博多通りもん  
SEIYOKU 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。

## 「饅頭」と「博多祇園山笠」

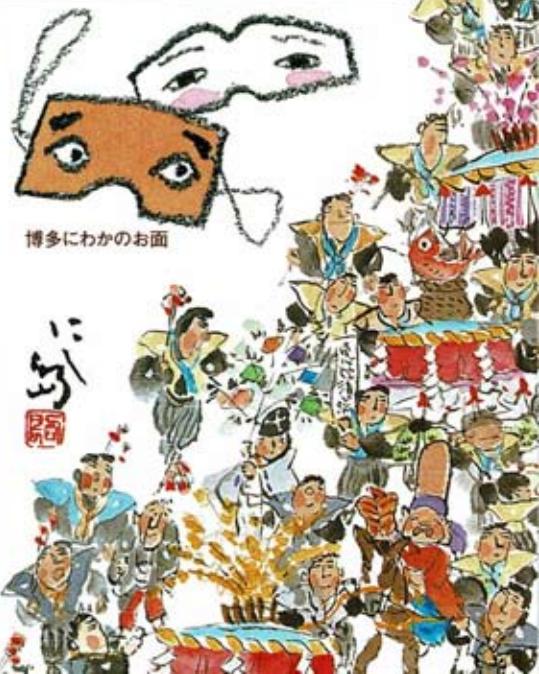
博多に夏を告げる博多祇園山笠は、博多どんた  
くとともに福岡を代表する祭りです。

その起源は鎌倉時代、聖二国師(じょうにこくし)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。

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、  
博多つ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。



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

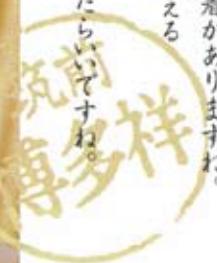
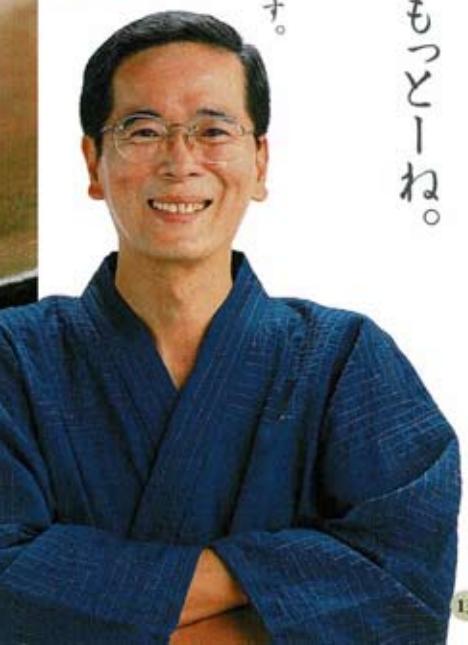
名前として使われていると聞いて、最初はびっくりしました。

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知つてもらえたらいですね。



### [モンドセレクション金賞受賞履歴]

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企画菓子部門審査官  
名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会企画菓子部門審査官  
茶道家元賞受賞(裏千家)

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(裏千家)・橘花栄光章受章



Masaei Hasegawa  
長谷川 法世

漫画家 はせがわはうせい  
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  
「走らんが」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お菓子です。



商品番号 1815

博多通りもん

16個入

1,960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 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 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」  
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洲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



写真は茶箱3,240円(税込)です。  
※季節により詰め合わせの内容が変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

# 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ょう。



\*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、  
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」の生葉をペースト状にし、たら  
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。

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特有の味を、  
ぜひご賞味ください。



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)

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。

\*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

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。



## 【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。



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



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。

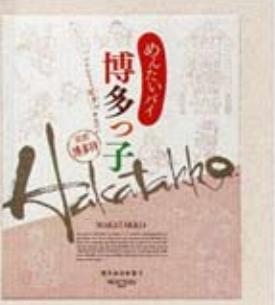
秘伝のタレと美味を加えたピリッとする辛さで  
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。

## 博多つ子

商品番号 1212	730円(税込)
6個入	730円(税込)
商品番号 1243	980円(税込)
8個入	980円(税込)
商品番号 1244	1,480円(税込)
12個入	1,480円(税込)
商品番号 1245	1,960円(税込)
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。

【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。



※乳・小麦を含む ※デザイン等が変更になる場合があります。

卵白(メレンゲ)と  
アーモンドブードルで作った西溶けの良い生地に、  
珈琲(コーヒー)クリームをサンドした  
ちょうど大人の春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。

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**



【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。

※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

やぶ

「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。



## 【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 0444  
12個入 1,480円(税込)

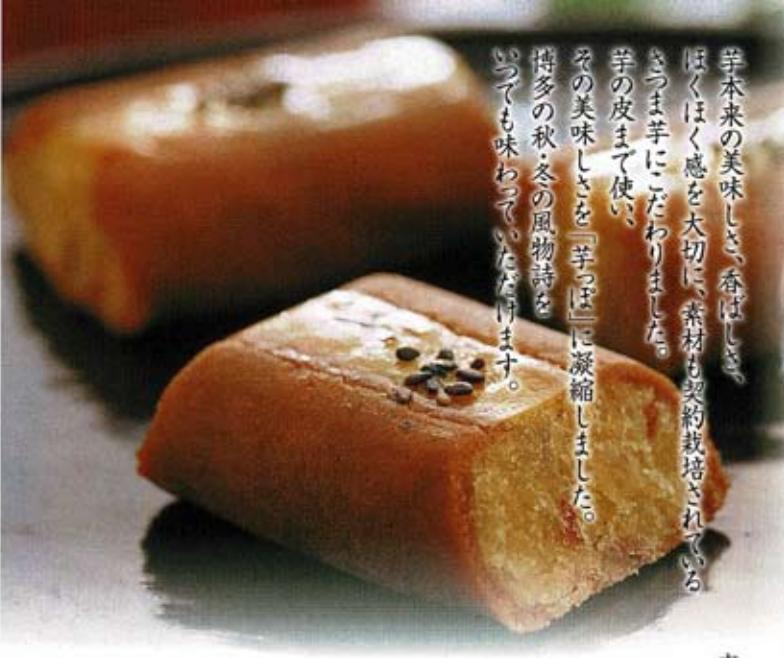


商品番号 0443  
8個入 980円(税込)

\*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。

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  
さつまいもにこだわりました。  
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。



素焼つぼから  
取り出していた頃の昔懐かしい味

博多つぼ焼風

**芋つぼ**

商品番号 1643  
8個入 980円(税込)  
商品番号 1644  
12個入 1,480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。

日本一、甘いぜんざいと謳われる

**川端ぜんざい**

「せんざい」は川端の心。  
小餅の入った甘い甘いせんざいは、  
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 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。  
※鮮は個装パック入り。

**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

かす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。



商品番号 0211  
10個入 1,300円(税込)



商品番号 0213  
20個入 2,600円(税込)



商品番号 0212  
15個入 1,950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いい橋で那  
珂川を渡ると見える建物です。昔の  
教育庁の跡で、明治・大正ロマンを懐  
せます。



※卵・乳・小麦を含む

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。  
「懐かしさ旨み」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



(スライス済)

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。

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  
**南蛮バタークッキー**  
**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。



**【南蛮バタークッキー 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「ウ  
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



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  
宮崎ばつぱ



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)

**【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。

5-104

\*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。

**【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、そこに宮崎宮の焼を  
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 \*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



## 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](mailto:info@meigetsudo.co.jp)



### ○宅配便のご案内 (税込)

北 海 道	2,000円	北 陸	1,000円	中 国	660円
東 北	1,300円	中 部	860円	九 州	540円
関 東	970円	関 西	660円	沖 縄	1,800円
信 越	1,000円	四 国	660円		

2018年2月現在

### ○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。  
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 宛

※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。

商品のご発送

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

ほか取扱店

- 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](mailto:info@meigetsudo.co.jp)

博多通りもん

検索

2018.3-2018.5<第65号>  
春の博多ものがたりです