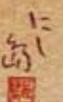


博多 モノがたり

第67号

博多情緒
たっぴりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

株式会社 明月堂



博多 ものごと

はこ びさき ぐう ほう じょう 筥崎宮 放生会

毎年、九月十二日から十八日まで行われる

「筥崎宮放生会」。「博多どんたく港まつり」

(五月)、「博多祇園山笠」(七月)に続く祭りだ、

博多の秋の風物詩となっています。七日間の

期間中は、参道一帯に数百件に及ぶ露店や見世

物小屋が立ち並び、昼も夜も大いに賑わいます。



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 芋っぼ



博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼の巻の中に針金で吊した芋を入れて焼いた、ほくりとおいしい焼芋(芋っぼ)を売っていました。



商品番号 1644

芋っぼ
12個入 1,480円(税込)

詳しくは15ページをご覧ください。



猛烈な暑さが続く8月が終わり、9月の中旬に行われる放生会。福岡の街はまだ暑い日が続きますが、夜になると気温も下がり秋の到来を感じさせます。

放生会 露店今昔物語

ほう しょう や ろ てん こん じゃく もの がたり

毎年、百万人を超える参拜者で賑わう「放生会」は、昔ながらの露店が立ち並ぶ一方、新しい時代を感じさせる露店もあり、少しずつ様変わりしているようです。今回は、露店や見世物小屋の歴史をたどることにより、博多の文化や歴史に思いを馳せます。

今から60年以上前、1957年(昭和32年)9月12日から18日まで開催された放生会。参道の両脇に露店が並んでいます(画面左側)。手前に見えるのは、目線に向かう西鉄電車。(写真提供/宮崎宮)

昔も今も変わらない
活気に満ちた露店

現在、福岡市では一年を通じて様々なイベントが開催されていますが、昔は神社で行われる祭りが唯一のイベントでした。明治・大正の頃、宮崎宮では、社前から海辺までの参道の両脇に、うどん、焼きもちなどの飲食店や射的、金魚すくい、揚弓(小さい弓を的に射る遊び)の遊戯店など様々な露店が軒を並べていました。

露店には今挙げたような小規模のものから、テント張りで入場料を取る「高もん」と呼ばれる大規模な見世物小屋まであり、昔も今と変わらず大変な賑わいを見せていたそうです。

昼間も夜間も多くの参拜者や観光客で賑わいます。
(平成26年の様子)(写真提供/宮崎宮)

◀明治・大正期のものと思われる「高もん」の写真。当時、サーカスをはじめ様々な見世物小屋が並んでいました。(写真提供「思い出のアルバム・博多・あの頃」[翠書房]より転載)



江戸末期から明治・大正を彩った見世物小屋の数々

江戸末期から明治にかけて登場した「高もん」をいくつか紹介しましょう。まずは「蓄音機」。この時期の蓄音機はスピーカーから音を聴くのではなく、蓄音機から出ているゴム管を耳にあてて聴くものでした。当時めつたに聴くこ

とのできない「蓄音機」には人気が集まったようです。次に「のぞきからくり」。極彩色の絵看板が掲げられたからくり屋台の下に数個のレンズがはめられたのぞき眼鏡。そこをのぞくと通常七枚からなる一篇の物語絵が次々と変わり、屋台左右に控える男女が節をつけてストーリーを語るというものでした。江戸時代には祭りの花形でしたが、大正末期には完全に姿を消してしまっただけです。しかし、一九八三年(昭和五十八年)の放生会では、たった一日だけ、「のぞきからくり」が復活し、年配者を喜ばせました。

最後に「お化け屋敷」。こちらは、ホラーブームに乗って今でも健在

です。日常では体験できない恐怖を味わいたいという欲求は、昔も今も変わりなく、放生会を代表する見世



◀(写真提供/宮崎宮)

▶「高もん」の代表的な見世物小屋「お化け屋敷」。昔から今まで根強い人気を誇っています。(写真提供/宮崎宮)

◀放生会名物の新しょうが。その昔、宮崎宮周辺は生姜の産地でした。そこで、近隣の農家の人たちが放生会にとれたばかりのしょうがを露店に並べたところ、評判になったことから、今では放生会にはなくてはならない名物となっています。



国際色豊かな屋台も登場

姿を消す見

世物小屋もあれば、昔は無かった新しいタイプの露店も出現しています。特に近年増えているのは、韓国、台湾、メキシコ、トルコなど世界各国の露店(屋台)です。いにしえより、外国と海でつながっていた博多の町ならではの現象かもしれません。



◀バナナにチョコレートをコーティング。ポップな雰囲気の商品を売っている露店。時代とともに売り物も変わっていきます。(写真提供/宮崎宮)



宮崎宮
〒812-8655 福岡市東区箱崎1丁目22-1
TEL 092-641-7431

福岡県内屈指の進学校として知られる

福岡県立福岡高等学校

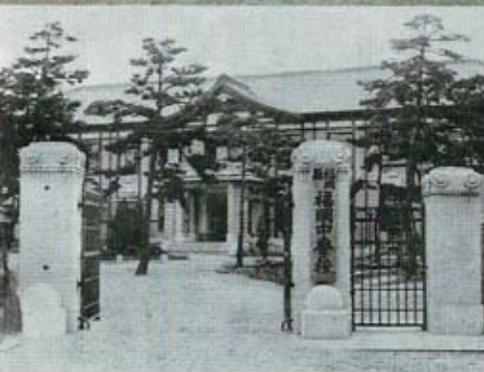
昨年、二〇一七年（平成二十九年）に創立百周年を迎えた福岡県立福岡高等学校。福岡県内有数の公立進学校として夙に有名ですが、開校から現在に至るまでには困難に直面する出来事もありました。今回は、福岡高等学校の現在までの歩みと将来への展望を紹介します。

石造りの門柱と格調高い校舎。校舎は、2012年（平成24年）3月12日、福岡県の有形文化財に指定されました。以降、外観が変わらぬよう数回に及ぶ補強工事が行われています。

開校時より数々の苦難を乗り越えてきた福岡

福岡高等学校は、福岡県立福岡中学校として、一九一七年（大正六年）四月一日、福岡県立中学校修猷館の寄宿舎を仮校舎として開校しました。一九一九年（大正八年）十二月筑紫郡堅粕町（現在地）に移転。一九二七年（昭和二年）六月、木造校舎が火災に遭遇。一九二九年（昭和四年）、鉄筋コンクリート三階建ての現校舎が完成。一九四五年（昭和二〇年）六月十九日には福岡市を襲った福岡大空襲で福中の校舎はかろうじて難を免れましたが、七名の生徒の尊い命が奪われました。

学制改革により、福岡県立福岡高等学校が誕生したのは第二次世界大戦後間もない一九四八年（昭和二十三年）四月一日。開校以来、勉強とスポーツに全力で取り組む「文武両道」と困難に負けない「福高魂」は、現在に至るまで連綿と受け継がれています。



焼失前の旧校舎。1919年（大正8年）頃。
（写真提供／福岡県立福岡高等学校）

◀校舎正面入口の左脇の石板に刻まれた校訓。3つの校訓からも質実剛健な福高魂が伝わってきます。1918年(大正7年)2月に制定されました。



創立100周年を記念して行われた体育祭。企画から運営まで、全て生徒が行いました。(写真提供/福岡県立福岡高等学校)

自由闊達で 質実剛健な校風

自由な校風として知られる福岡高等学校は、文化祭や体育祭、予餞会などに、教師はほとんど口を出さず、生徒による企画運営で行われています。博多祇園山笠では流れ児きの中で、「千代流」の昇き山が福岡高等学校校内に入る「福高入り」が毎年行われています。山笠で昇き山に参加した生徒は公欠扱いになるとのこと。



重厚で落ち着いた雰囲気在校舎内。歴史を感じさせる行まいです。

そして、福岡高等学校といえは、ラグビーの強豪校として有名です。今まで全国大会に三十七回出場し、優勝三回、準優勝三回という輝かしい成績を取っています。

積極的に留学を実施 国際人としての素養を育成

勉強にもスポーツにも全力を注ぎながら、全人的な人格形成を目指す福岡高等学校。国際化時代を迎えている現在、海外研修にも力を注いでいます。

豊かな国際感覚と国際的な視野を身につけ、将来世界を舞台に活躍できる人材を育成するため、イ



校内にひっそり行む「福高前電停」。1979年(昭和54年)2月、学校前を通っていた市内電車の路線が廃止されましたが、愛着の深かった生徒の間で「福高前電停保存委員会」が結成され、校内に移設されました。



福岡県立福岡高等学校
〒812-0043 福岡市博多区堅粕1丁目29-1
TEL 092-651-4265



平成30年7月、千代流に属する山笠が校内に入った時の様子。もちろん、福高の生徒も参加しています。(写真提供/福岡県立福岡高等学校)

ギリスのオックスフォード大学やケンブリッジ大学などを訪問し、語学研修を行うだけでなく、大学生と生徒の研究テーマや国際的課題について意見交換を実施。主体的な学びによって、思考力・判断力・表現力を身につけ、全人的な人材を地元・福岡はもちろんのこと、日本各地、世界へと活躍の場を広げようとしています。

福岡高等学校が位置する博多区堅粕周辺は見所も多く、東公園まで徒歩約八分。たくさんの寺院が集まり寺町として知られる御供所町まで徒歩約十分程の博多情緒あふれる場所に位置しています。



徳田神社やキャナルシティ博多からも近い「かるのうどん」。
博多の観光名所を見回る前の、腰こしらえに立ち寄る観光客も多いようです。

博多の老舗紹介 かるのうどん

明月堂・川端店の目と鼻の先の場所にある「かるのうどん」。お昼のランチタイムともなると、近隣のビジネスマンや観光客で行列ができるほどの繁盛店です。今回は、お店の歴史にはじまり、その珍しい店名の由来、味へのこだわりなどをお聞きしました。

「角のうどん屋」が
「かるのうどん」へ

「かるのうどん」の創業は一八八二年(明治十五年)。なんと百三十六年もの歴史を持つ老舗中の老舗です。創業当時から場所は現在と変わらず、今の店主の曾祖母に当たるイソさんが始めました。

ところで、「かるのうどん」とは、変わった店名ですが、創業当時から正式な店名はなく、お客さんの間で勝手に「角のうどん屋」と呼んでいたそうです。しかし、ある日のこと、時期は不明ですが、ダチツデドとラリレロの発音が同じようになっってしまう博多っ子が、「かるのうどん」と呼ぶようになり、その呼び名が店名として定着するようになったとのこと。何とも大らかで、博多ならではのエピソードです。



川端通商店街の入り口にも近く、お腹を満たした後は、様々な店舗が軒を並べる商店街でショッピングを楽しめます。

◀ 麵をゆがく四代目店主の瓜生高康さん。
ひと玉ずつ心を込めてゆがき、スープと
具を添えて、お客様に提供します。



すうどんが一杯15円だった昭和初期頃の貴重な写真です。
瓜生高康さんの父親・呼希允(あきちか)さんが子どもの時の写真。後ろは曾祖父の大造(たいぞう)さん。

うどんの味はスープと麵と具で決まります。その中でも最も旨さに影響するのがスープの味わい。「かろのうろん」では、美味しいうどんを食べて頂くため、スープの出汁には風味も旨味も強い羅臼(らうすい)昆布(かぶ)を使用。高級品として知られ、品薄状態が続く羅臼昆布ですが、味を守るために頑固に使い続けています。

麵は茹でたて麵を使用し、博多のうどんらしく、やわらかい食感を大切にしているそうです。一番人気の「こぼろ天うどん」に使うごぼうの産地は、その昔、筑後地方のものを使用していたそうですが、現在は熊本や青森、鹿児島産の食感や味わいの良いものを使用しているとのこと。

このスープ、麵、具が、それぞれ

スープと麵と具 すべてにこだわる



一番人気の「こぼろ天うどん」とお供に欠かせないかわ飯のおにぎり。

がそれぞれの味を引き立て合い、美味しさが増すように、日々、改良し続けているそうです。

**これからも続く
味への追求**

現在の店主・瓜生高康(うりうたか)さんは、
インさんから教えて四代目。長い
伝統を受け継ぎ、人気店としても



かろのうろん
〒812-0026 福岡市博多区上川端町2-1 TEL. 092-291-6465
営業時間/月・水～日曜日 11:00～19:00(売り切れ次第閉店)
定休日/毎週火曜日 ※祝日は営業



お話を伺った瓜生高康さん。
物腰のやわらかいお人柄が、そのままうどんの味わいに反映されているようでした。

知れ渡っていますが、二号店、三号店を出店する予定はないのでしょうか？

「お店は屏風といっしょで広げ過ぎると倒れやすくなると、父から教わりました。今後も手を広げず、この店で地道に美味しい味を追求したいと考えています」。きっぱりと仰る四代目店長に営業方針の迷いは無さそう。これからも、博多を代表する老舗うどん店として、美味しいうどんを提供していただけます。

2018年モンドセレクション

18年連続「金賞」受賞

12年連続「最高位特別金賞」受賞

2018年iTQi

優秀味覚最高ランク「三ツ星★★★」賞

2年連続受賞

2018年「モンドセレクション」の授賞式は、5月24日、オレンジやバエリアで有名なスペインのバレンシアで盛大に行われ、世界92カ国から2,820におよぶ商品がエントリーされました。



2018年に受賞した「最高位特別金賞」。

明月堂物語「其の四十八」

「博多通りもん」が
「金賞」十八年連続、
「特別金賞」十二年連続、
iTQi 優秀味覚最高ランク
二年連続「三ツ星★★★」に輝く

博多の名菓として人気の高い明月堂の「博多通りもん」は、今年もモンドセレクションで栄誉ある賞を受賞しました。モンドセレクションとは、食品や消費生活製品

を味覚だけでなく、成分やパッケージデザイン、品質管理など様々な観点から審査を行う国際評価機関。本部はベルギーの首都ブリュッセルで国際品質品評会は今五十七回目を迎えました。優秀品質金賞(金賞)は一〇〇点満点で八〇点以上の優秀な製品に授与され、毎年、この金賞を目指して世界各国から多数の製品がエントリーされています。

単一商品での「金賞」連続受賞は難しいといわれていますが、明月堂は、二〇〇一年度より本年度まで十八年連続で「金賞」を、また、「最高位特別金賞」を十二年連続で受賞しました。

また昨年に続き、「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も、極めて優秀とされる三ツ星を獲得しました。

明月堂は、これからも博多の文化や風土に根差し、厳正な品質管理の元、お客様に感動していただけるような商品作りに取り組んでまいります。



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、さまざまなク

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

での松囃子は治承三二(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、洒落っ気の多い博多町

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、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(Zondag)」がなまった言葉。

以来、博多どんたくは、西洋休日と

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

博多どんたくで唄われるお囃子

しても親しまれてきました。

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

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。





モンドセレクション
18年連続金賞受賞
2007～18年最高位
特別金賞を受賞

西 洋 休 日
博 多 もん
通 り
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、聖一国師（しょういちにきし）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（せがきだん）に乘つて町にくりだし、甘露水（あまみづ）（祈持水）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



モンドセレクション 18年連続金賞受賞
'07~'18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・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、第56回(2017年)マルタ・バレッタ、
 第57回(2018年)スペイン・バレンシアでも連続受賞。



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いきます。

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23回全国菓子大博覧会金賞の最高位賞

名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会金賞の最高位賞

茶道家元賞受賞(菓子家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門)・橋花栄光章受章

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(菓子家)・橋花栄光章受章



Masahisa 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。

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 1812
博多通りもん
6個入 730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 1816
博多通りもん
24個入 2,960円(税込)



商品番号 1817
博多通りもん
32個入 3,920円(税込)



商品番号 1819
博多通りもん
40個入 4,720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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。 ※卵・乳・小麦を含む

博

多らしき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、ほんのり博多の下町情緒が香ります。



【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、どんたく衣装を身にまとい三味線、笛太鼓お囃子をする人達を「通りもん」といいます。

モンドセレクション



「金賞」18年連続、
「最高位特別金賞」
12年連続受賞

iTQi 優秀味覚ランク



「三ツ星★★★★」
2年連続受賞

味覚、包装、衛生などが優れたものに与えられる「モンドセレクション」を連続受賞している「博多通りもん」は、さらに、一流のシェフやソムリエにより「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)から、優秀味覚最高ランクの「三ツ星★★★★」を2年連続受賞いたしました。

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

芋っぼ

芋本来の美味しさと、香ばしさと、

ほくほく感を大切に、素材も契約栽培とされている

とつば芋にこだわりました。

芋の皮まで使い、

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けます。



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。

モンドセレクション 連続金賞受賞



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、たっぷり餡の中に練り込みました。



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



写真は目安価格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

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^{*}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「エーイ ショーエ」です。



※箱詰めの数、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 詠笑恵
2,160円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
1,620円(税込)



商品番号 1435

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
5,400円(税込)



商品番号 1434

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
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。



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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

【博多じまん】
伝統の博多じまんといえは博
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。



※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誇りを、

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

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 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】
ピリッと粋で、遊び心と洒落つけ
たっぶりの博多っ子。その博多っ
子の氣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)



卵白(タレシケ)と
アーモンドプードルで作った口溶けの良い生地、
珈琲(コーヒー)クリームをサンドした、
ちよと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場合がございます。

ひと昔前の博多を偲ばせる 懐かしくてモダンな味わい 博多モダンカフェ

【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。



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、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てきました。その製法に習い、粒たっぷり「うぐいす餡」を、山芋をふんだんに使った『著積』生地で包んだお饅頭です。



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)

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

博多藪あん

【博多藪あん】

野山に住む鶯のことを「鶯鶯(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。



※小麦を含む ※箱詰めの数、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・小麦等は使用していません

畔摘みもち



【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。

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。



「ぜんざい」は川端の心。
小餅の入った甘いぜんざい。
昔ながらの博多の街のよもぎ時代を
思い出させてくれます。



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。
※餅は個別パック入り。



【川端ぜんざい】

博多名物「川端ぜんざい」は戦前
戦後を通し、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ケーキ

西中洲

貴賓館ろまんす

かすていらをひとつひとつ

「二文字焼」でくるみました。

手間をかけた上品な

カステラケーキです。



商品番号 0211

10個入 1,300円(税込)

※箱詰めの数、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。



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)

※卵・乳・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。

(2サイズ済)



- 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)

蘭

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



- 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)

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



【明月堂かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、
ほのほのと懐かしい
味わい。しっとりともろ
やかな風味が、お口の中
に広がります。

※卵・小麦を含む

※箱詰めの数、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「オンターク(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。



24 ※卵・乳・小麦を含む

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
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。



※卵・小麦を含む ※箱詰めの数、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。

石臼挽き丸ぼうろ 宮崎ぼっぼ

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)



【宮崎ぼっぼ】

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



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



博多にわかのお面



津屋崎のモマ笛



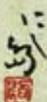
太宰府天満宮のうそ



宮崎八幡宮の鳩笛



馬出の曲物



◎お申し込み方法

●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

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カード決済ができます。

<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



明月堂モバイルショップ



◎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		

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
- 博多デイトス1号店.....(092)441-0386
- 博多デイトス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※1.....(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
- イオン福岡津店.....(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
- ANA FESTA 福岡空港売店
- JALUX福岡空港売店
- 福岡空港商事売店
- ベインズ福岡 菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店
- 福岡空港免税ショップ

ほか取扱い店

- 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・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
- 福岡バルコ売店

※1 イオン福重店は9月末をもって閉館となります。

※店舗により、取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

2018.9-2018.11<第67号>
秋の博多ものがたりです

博多通りもん

検索