

あすな ものがあたり

第70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



櫛田神社祇園祭
奉納 博多のものがたり



博多もみがたり

夏のおすすめ



博多つ子

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

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
ピリツとする辛さと

めんたいの豊かな風味を
お楽しみください。



商品番号 1243

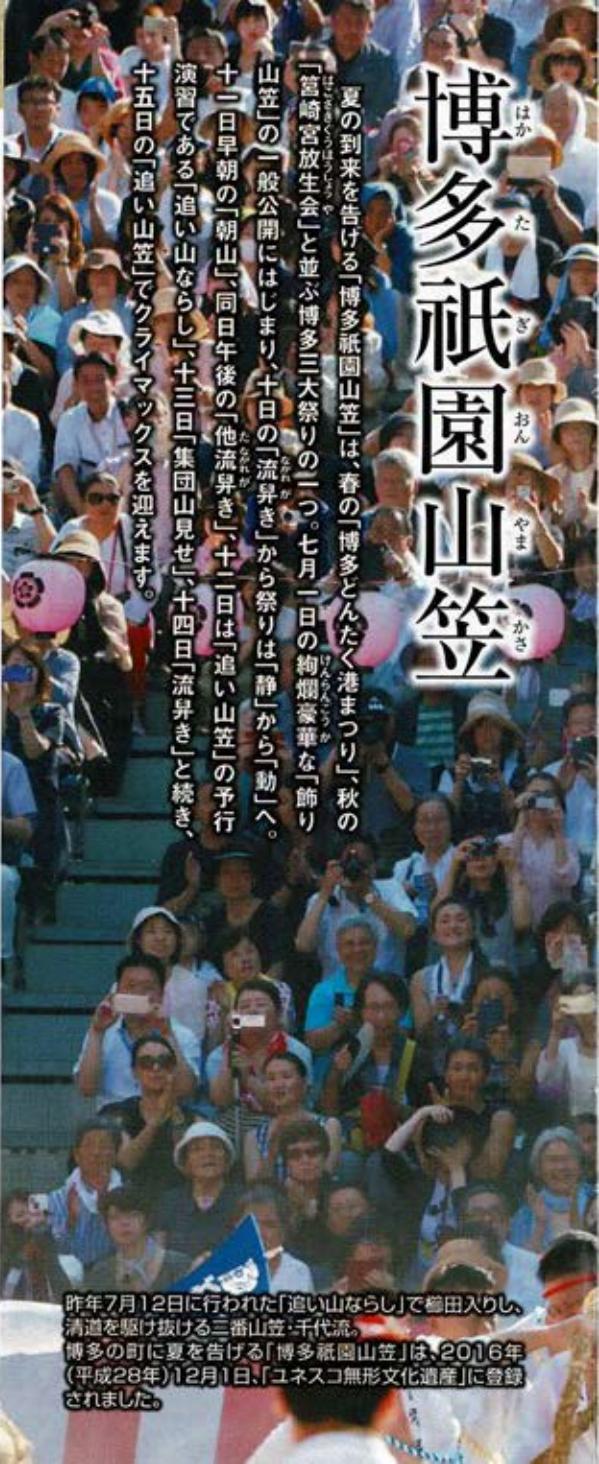
博多つ子
8個入 980円(税込)

ビリツと軽く、遊び
心と洒落つ気たっぷ
りの博多つ子。その
ままお菓子になりました。

詳しくは20ページをご覧ください。

博多祇園山笠

夏の到来を告げる「博多祇園山笠」は春の「博多どんたく港まつり」、秋の「筥崎宮放生会」と並ぶ博多三大祭りの一つ。七月一日の「鉤爛豪華な飾り演習」である「追い山ならし」、十三日「集団山見せ」、十四日「流昇き」と続き、十五日の「追い山笠」でクライマックスを迎えます。



昨年7月12日に行われた「追い山ならし」で参入入りし、
清道を駆け抜ける三番山笠・千代流。
博多の町に夏を告げる「博多祇園山笠」は、2016年
(平成28年)12月1日、「ユネスコ無形文化遺産」に登録
されました。

追い山ならしと追い山笠

博多の街が男衆の
心意氣で燃え上がる

七月十五日、午前二時前後に一番山笠(二〇一八年は西流)を先頭に八つの山笠が櫛田神社参道に集結。そろそろ空が白み始める午前四時五十九分、大太鼓の音とともに一番山笠が櫛田神社を目指して動き出し、午前五時五分から五分間隔で二番山笠、三番山笠と続きます。大観衆が見守る清道を一周する「櫛田入り」のタイムは各山笠三十数秒。「櫛田入り」を済ませた山笠は、次々に博多の街に飛び出し、「全コース」と呼ばれるコースを三十分前後で駆け抜けます。

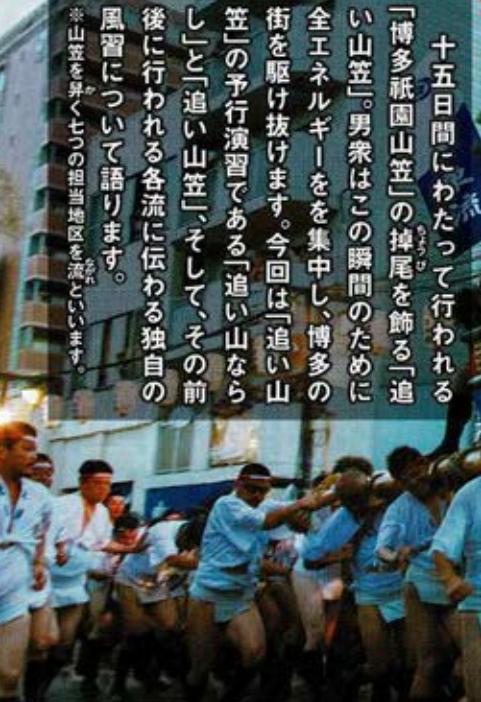
「櫛田入り」は真夜中から場所取りをしなければ見物できませんが、予行演習といわれる「追い山ならし」は十二日のまだ明るい時間帯(午後三時五十九分)から始まりますので、場所取りも「追い山笠」程度ではなく、昇き山笠の人形や装飾を眺めながら楽しむことができます。



「追い山笠」で力強く走り抜ける六番山笠の東流。
各山笠が自の前を通り過ぎるたびに沿道がら大きな歓声が沸き起ります。



「追い山ならし」で勢い水(きおいみず)を浴びながら清道を走り抜ける五番山笠の大黒流。



十五日間にわたって行われる「博多祇園山笠」の掉尾を飾る「追い山笠」。男衆はこの瞬間のために全エネルギーを集中し、博多の街を駆け抜けます。今回は「追い山なし」と「追い山笠」、そして、その前後に行われる各流に伝わる独自の風習について語ります。

※山笠を早く七つの担当地区を流といいます。

過去5年間の追い山笠のタイム

2014年(平成26年)

【櫛田入り】		【全コース】	
●一番山笠	土居流	37秒73①	●一番山笠 土居流 31分17秒⑤
●二番山笠	大黒流	35秒75②	●二番山笠 大黒流 30分20秒③
●三番山笠	東流	35秒95①	●三番山笠 東流 28分25秒①
●四番山笠	中洲流	35秒98⑥	●四番山笠 中洲流 33分43秒⑥
●五番山笠	西流	32秒76②	●五番山笠 西流 30分51秒④
●六番山笠	千代流	33秒59③	●六番山笠 千代流 29分05秒③
●七番山笠	恵比須流	34秒09④	●七番山笠 恵比須流 33分47秒⑦
●八番山笠	上川端通	53秒38	●八番山笠 上川端通

2015年(平成27年)

【櫛田入り】		【全コース】	
●一番山笠	大黒流	37秒11⑦	●一番山笠 大黒流 30分05秒③
●二番山笠	東流	31秒22③	●二番山笠 東流 28分39秒①
●三番山笠	中洲流	35秒15⑤	●三番山笠 中洲流 34分19秒⑦
●四番山笠	西流	30秒78①	●四番山笠 西流 30分41秒④
●五番山笠	千代流	33秒85④	●五番山笠 千代流 29分23秒②
●六番山笠	恵比須流	33秒48②	●六番山笠 恵比須流 32分49秒⑥
●七番山笠	土居流	35秒88③	●七番山笠 土居流 30分45秒②
●八番山笠	上川端通	48秒53	●八番山笠 上川端通

2016年(平成28年)

【櫛田入り】		【全コース】	
●一番山笠	東流	31秒54④	●一番山笠 東流 29分17秒①
●二番山笠	中洲流	35秒43③	●二番山笠 中洲流 33分58秒⑦
●三番山笠	西流	31秒05①	●三番山笠 西流 30分44秒④
●四番山笠	千代流	33秒40③	●四番山笠 千代流 29分38秒①
●五番山笠	恵比須流	41秒83⑦	●五番山笠 恵比須流 33分31秒⑥
●六番山笠	土居流	37秒74⑥	●六番山笠 土居流 30分44秒④
●七番山笠	大黒流	34秒97②	●七番山笠 大黒流 29分37秒②
●八番山笠	上川端通	52秒55	●八番山笠 上川端通

2017年(平成29年)

【櫛田入り】		【全コース】	
●一番山笠	中洲流	34秒75⑥	●一番山笠 中洲流 34分38秒⑦
●二番山笠	西流	31秒62③	●二番山笠 西流 31分06秒④
●三番山笠	千代流	31秒05①	●三番山笠 千代流 28分53秒①
●四番山笠	恵比須流	32秒32④	●四番山笠 恵比須流 32分58秒⑥
●五番山笠	土居流	34秒69⑤	●五番山笠 土居流 31分34秒③
●六番山笠	35秒47②	●六番山笠 大黒流 29分45秒③	●六番山笠 大黒流 29分37秒②
●七番山笠	東流	30秒67①	●七番山笠 東流 29分17秒②
●八番山笠	上川端通	52秒79	●八番山笠 上川端通

2018年(平成30年)

【櫛田入り】		【全コース】	
●一番山笠	西流	31秒01②	●一番山笠 西流 31分14秒③
●二番山笠	千代流	31秒22③	●二番山笠 千代流 29分00秒①
●三番山笠	恵比須流	33秒77④	●三番山笠 恵比須流 31分52秒⑥
●四番山笠	土居流	35秒72②	●四番山笠 土居流 30分43秒④
●五番山笠	大黒流	34秒24③	●五番山笠 大黒流 29分26秒①
●六番山笠	東流	30秒69①	●六番山笠 東流 29分17秒②
●七番山笠	中洲流	37秒78②	●七番山笠 中洲流 33分18秒①
●八番山笠	上川端通	60秒24	●八番山笠 上川端通

「追い山ならし」と「追い山笠」コース



動く「飾り山笠」と呼ばれる八番山笠・上川端通の台上上がり。
中央は明月堂代表取締役社長・秋丸真一郎氏(中央)▶



朝山終了後に行われる 「振切り」



▲当番法被に身を包んだ百名以上の土居流の男衆が冷泉小学校体育館に集まり行われた「振切り」。会場内は男衆の活気と熱気であふれていました。

◀向かい合った新旧役員が、ちくわを振りながら、ちぎり食します。

「追い山笠」が終わり 始まる「山解き」

七月十一日早朝の朝山が終了した後に行われる直会(なまわい)で、酒や海山物などを頂くこと)で、「振切り」という独自の行事が土居流では行われます。この行事はその年の土居流の運営を取り仕切る当番町で行われます。振切りは食の始まりに、テーブルを挟んで対面する土居流の新旧役員が一本のちくわの両端を持ち、ねじり切

七月十五日の「追い山笠」が終わると、「山解き」という少々荒々しい行事が催されました。「山解き」とは昇き山笠の飾りを外すことでの、今では「西流」のみが行っている伝統行事です。



「山解き」はアッという間に出来事。若手が台に登り、ワイルドに山笠の人形や装飾物をはぎ取ります。

るという行事です。一つの食べ物を分かち合って団結力を強くすることが目的で、男衆はこの場所で銳気を養い、クライマックスの追い山笠に向けて思いを高めていきます。

神社の表参道に向かいます。そして山笠を囲むようにして男衆がくくる博多手一本を終えたその瞬間が山解きのスタートの合図。男衆は先を争って昇き山笠に登り、飾り物をはぎ取ります。山笠の飾りは、わずか一分ほどの間に跡形もなくなります。はぎ取った飾りは持ち帰って良いことになっており、運良く飾り物や人形の一部を手にした男衆は一年間無病息災になります。

キャナルシティ博多

総合エンターテイメント空間

一九九六年(平成八年)四月に開業した「キャナルシティ博多」は、約四万三千五百平米の敷地に、ショッピングモール、映画館、劇場、アミューズメント施設、ショールーム、オフィスなど、さまざまな施設が融合するエンターテイメント・シティです。

1996年(平成8年)に開業して20年以上、今や福岡市を代表するエンターテイメント施設として定着した「キャナルシティ博多」。



ときめく時間が流れる
運河沿いの劇場空間

「キャナルシティ博多」のコンセプトは「都市の劇場」。訪れた人がある時は出演者に、ある時は観客になれることが大きな特徴です。施設内は運河沿いの五つのゾーンに分かれ、それぞれ個性的な魅力にふれることができます。

●スター・コート(星の庭)

星の形をした床から噴水が吹き出し、子どもたちは楽しく遊べます。

●キャナル(運河)

施設の南北をゆっくりと流れれる運河を中心にはさまざまな娛樂を楽しめるビルが林立しています。サンブランザベージ(太陽の広場)施設のシンボルともいえる噴水ショーが訪れた人を楽しませてくれます。



博多ものがたり

「講生祭(四月)から二ヶ月後、
ウイークにかけての華やかな装飾
博多祇園山笠の飾り山、そして、ク
リスマスシーズンのロマンティック
な演出など、季節やイベントに
合わせて、さまざまに表情を変え
る「キャナルシティ博多」。
「キヤナルシティ博多」といえば
「噴水ショーや」が一番の見もの。地
下一階の「サンプラザ」では音楽に
合わせて踊る噴水ショーを楽しむ
ことができます。夜には、たて二十



◀ミュージカルをはじめ、多彩な演目を提供し続ける「キャナルシティ劇場」。



▲バラエティーに富んだ洋画・邦画の最新話題作を上映する「ユナイテッド・シネマ」。

季節ごとに繰り広げられる
彩り豊かなイベント

誕生祭（四月）からゴールデン



◀▼噴水ショーは「キャナルシティ博多」を代表するイベント。昼も夜も多彩な演出で防れた人々を魅了します。

●シーコート(海の底)
海辺をモチーフにしたエリア。
自然石を使った床から水の玉が
飛び出します。

クリスタルギャラリー
オフィスビルとショッピングモールをつなぐゾーン。施設のメインエントランスを抜けると深い谷をイメージした吹き抜けの空間が地下一階から四階まで続いています。

メートル×よこ六十五メートルの施設壁面及びガラス面を活かした3Dプロジェクションマッピングとホール並みの音響、さらに照明演出が加わった最高級のエンターテイメント・ショーが繰り広げられます。※イベントや天候、点検などにより上演中止となる場合がございます。

人の流れにも
国際化の波が



ファッションを中心にさまざまなショップが集う「ショッピングモール」。



キャナルシティ博多
〒812-0018 福岡市博多区住吉1-2
TEL 092-282-2525

博多の名店紹介

博多 荘

はかたそう
博多の名店紹介



日本を代表する歓楽街「中洲」の真ん中に位置する「ラーメン博多莊」。
ランチタイムの昼と夕方からの営業時間帯では周辺の雰囲気がガラリと変わります。



店内に入ると、博多紙園山笠関連の写真や映画のポスターなどが飾られています。

戦前に誕生した 博多ラーメン

「博多ラーメン」は、戦前の一九四〇年（昭和十五年）頃に中洲にオープンした屋台のラーメンとして誕生したといわれています。スープは鶏がらや豚骨を使って作り出したあつさりとした味で麺は平べったい平打ち麺。名前もラーメンではなく「中華そば」と呼ばれていたそうです。

北海道の「札幌ラーメン」、福島の「喜多方ラーメン」と並び、日本三大ラーメンの一つに数えられる福岡の「博多ラーメン」。今回は、「博多ラーメン」を提供するラーメン店として長い歴史を持つ「博多莊」にお伺いし、創業当時のエピソードから、守り続けている味わいについてお聞きしました。

歓楽街・中洲に

戦後間もなく創業

「博多荘」の創業者・井上清左衛門^(さざえもん)さんは、戦後、博多祇園山笠振興会会長を務めた兄の吉左衛門さんと一緒に親交のあった中国人からラーメンの作り方を教わり、ラーメンの屋台を始めました。

すると、その屋台が評判になり、一九四六年（昭和二十一年）、中洲の現在の場所で開業したのが「博多荘」です。兄弟力を合わせオーブンさせたラーメン店でしたが、開店後は兄の吉左衛門さんはタクシー会社を設立し、弟の清左衛門さんが店舗運営に携わることになりました。

現在、「博多荘」で供されている麺は博多ラーメンの最大の特徴といわれる極細のストレート麺。季節や気温の変化に応じて調整できる「自家製麺」にこだわり、一年を通じて安定した味が出せるよう努めを続けています。

スープは豚骨味ですが、中洲でお酒を飲んだ後の締めで食べることを考慮し、こつてりではなく、あつさり味に。



看板商品の「博多荘ラーメン」。あつさり味の豚骨スープに極細ながらしっかりと歯ごたえのある麺、そして、素材の味が際立つチャーシューとプリプリとした食感のワンタンがまろやかな味わいを生み出します。



茹で上げる時間は正確に。短すぎても長すぎても、理想の麺にはならないとのこと。



▲スープと同様、味わいを決定づける麺は、まろやかな食感にこだわり、「仕入れ麺」ではなく、「自家製麺」を使用。

創業者は博多祇園山笠の中洲流の発足に尽力

また、「博多荘」では、「長浜ラーメン」発祥の「替玉」スタイルを採用。麺の固さも「バリカタ」（非常に固い麺）に指定できるなど、お客様のご要望に応じています。

わうようになつたそつです。

福岡市民のソウルフードとして親しまれ、愛され続けているラーメンは、福岡を訪れる人々をお迎えする料理としても人気です。屋台はもちろんのこと、福岡の玄関口であるJR博多駅の「博多めん街道」やキャナルシティ博多の「ラーメンスタジアム」では、味にこだわったラーメン店が軒を並べ、福岡空港の「ラーメン滑走路」では、博多のラーメンはもちろんのこと、北海道や大阪など全国各地のラーメンも堪能できます。



▶店内に掲示されている博多祇園山笠の写真。前方写真中央は中洲流の発足に尽力した「博多荘」の創業者・井上清左衛門さん。



博多荘
〒812-0801 福岡市博多区中洲4-3-16
TEL 092-291-3818
営業時間/11:00~14:00、18:00~翌3:00 定休日/不定休

明月堂創業90周年記念祝賀会

明月堂が誕生して90年。2019年3月7日、グランドハイアット福岡のザ・グランド・ボールルームにおいて、「明月堂創業90周年記念祝賀会」が行われました。今回は、その時の模様を式次第の順番に従って写真を中心に紹介します。



記念祝賀会が始まる前に撮影された記念写真。

中央右の秋丸真一郎代表取締役社長が掲げている写真は初代社長の故秋丸祐一郎氏、中央左の故秋丸卓也夫人が掲げている写真は先代(2代目)社長の故秋丸卓也氏。



たくさんの花が飾られた会場受付付近。祝賀会が行われる前の緊張感が走ります。

二〇一九年は平成最後の年であり、令和元年でもあります。二〇一九年(令和十年)には創業百周年を迎える明月堂は、「人々が美しく心を寄せ合う中で文化が生まれ育つ」という新たな元号に込められた想いを胸に刻みながら、これからも博多ならではの地域に根ざした「博多西洋和菓子」作りに邁進していきます。

創業百周年に向けて
力強く歩み続ける

一九二九年(昭和四年)、昭和が始まつて間もないころ産声を上げ、昭和、平成と目まぐるしく変化する時代の中、「甘いものは人を幸せにする」という創業者・秋丸祐一郎氏の信念を受け継ぎ、地元の発展とともに着実に歩み続けてきた明月堂。「明月堂創業九十周年記念祝賀会」は、今まで明月堂を支え、応援していただいた三百人を超える方々をお迎えし、盛大に行われました。終始、和やかで笑い声の絶えない記念祝賀会は博多手一本でお開きとなりましたが、その晴れやかな余韻がいつまでも続くように感じられました。



▲創業90周年を祝し、かけ声とともに行われた鏡開き。



▲来賓のご挨拶で熱弁する長谷川法世さん。法世さんが描いた漫画のキャラクターは長年、明月堂「博多通りもん」のCMで起用されています。



▲「明月堂創業90周年記念祝賀会」は、秋丸真一郎社長の挨拶から始まりました。



▲祝賀会の中盤では趣向を凝らした出し物が披露され、大いに盛り上がりました。また、明月堂創業90周年記念特別企画のラジオドラマ「博多っ子純情」(九州朝日放送のホームページ<http://kbc.co.jp>で聞くことができます)が紹介され、さらに、地元福岡出身のバンドでチューリップのメンバー・姫野達也氏によるミニコンサートも行われました。



▲記念祝賀会は、きらびやかなシャンデリアが印象的なゴージャスな雰囲気の会場(ザ・グランド・ボールルーム)で行われました。



▲鏡開きの後、歓談の時間になると、会場では一つ一つのテーブルを回り、丁寧に挨拶する秋丸真一郎社長の姿がありました。



▲「5色の博多通りもん詰合せ」は上から、いちご、バナナ、メロン、みかん、ぶどうの味の皮で餡を包んでいます。(非売品)



▲お帰りになるお客様を丁重にお見送りする秋丸真一郎社長。



▲博多ならではの「祝いめでた」が歌われた後、「博多手一本」が行われ、祝賀会となりました。

「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、さまざまなかルーブ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(まつばやし)。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年(1179)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「ゾンターグ(ZONDERG)」がなまつた言葉。

昭和二十二(1946)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(2005)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。

一ぱんち
ねんねしな
品川女郎衆は十匁
玉屋がかわいい
スッポンボン!
十匁の鉄砲玉

博多どんたくで唄われるお囃子

博多ものがたり



モンドセレクション
19年連続金賞受賞
2007~19年最高位
特別金賞を受賞

休日 洋和 博多もん
西博通 SEIYOKU KYUTSU 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。

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。

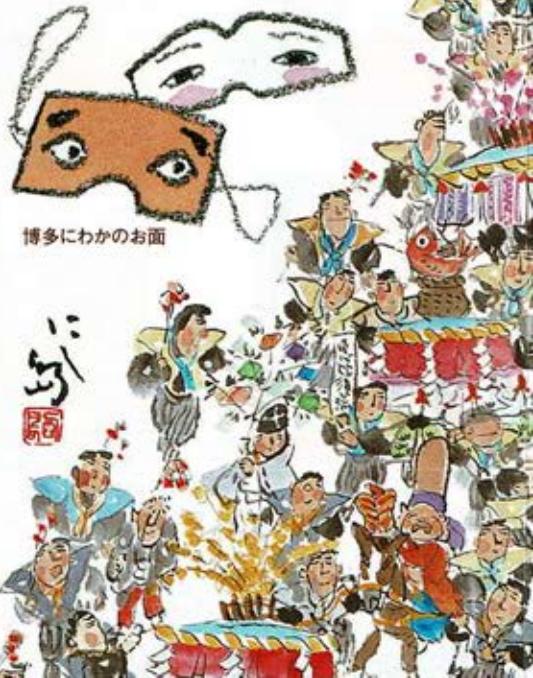


山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。

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、聖國師(しょうこくし)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(せがきなんば)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。

「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

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



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



梅

博多ジュレツテ

爽やかな素材の美味しさをそのままに



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)



商品番号 2206
1個 324円(税込)



商品番号 2207
1個 324円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません



※卵・乳・小麦等は使用しておりません



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)

お口の中にほんのり甘い涼風が香る、
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。

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

【涼し川端ぜんざい】
は戦前戦後を通じ全国に
名が知れるほど親しまれ
ています。

※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つきりとした
味に仕上げられています。

商品番号 2211
6個入
1,840円(税込)
商品番号 2212
9個入
2,910円(税込)

博多涼・詠笑恵

商品番号 2213
12個入
3,880円(税込)

博多涼・詠笑恵

涼菓詰め合わせ(スマーギフト)



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

※乳を含む

博多西洋和菓子が、
涼やかな刻を
届けます。

暑い夏を彩る
博多の街に光り目映い
夏がやつてきます。

山笠が勇壮に
駆け抜けないと
勢い水の飛沫が
きらめく中、



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。

※卵・乳・小麦等は使用しておりません

商品番号 2235
6個入
1,420円(税込)
商品番号 2237
12個入
2,820円(税込)

まろやかな甘さが懐かしい、趣き涼しい水ようかん
◆ 小倉 ◆ 抹茶 ◆ こしあん



品



品

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

お菓子をどしどしあつてもうつて、

多くの人に博多のこと知つてもらえたらいですね。

博多純情



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 19年連続金賞受賞 '07~'19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、第56回(2017年)マルタ・バレッタ、
第57回(2018年)スペイン・バルセロナ、第58回(2019年)イタリア・ローマでも連続受賞。

第23回全国菓子大博覧会お菓子の最高賞

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(裏千家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門)・菊花栄光章受章

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(裏千家)・菊花栄光章受章

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。

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 1815
博多通りもん

16個入 1,960円(税込) 12個入 1,480円(税込)



商品番号 1814
博多通りもん



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。



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。



「三ツ星★★★」
2年連続受賞

iTQi 優秀味覚ランク
モンドセレクション



「金賞」19年連続、
「最高位特別金賞」
13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「美味しい」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



写真は詰合せ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 しょく えん

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。



【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^{ミハシタフ}を頼みはじめます。
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「エーエ
シヨー」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、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。

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粹な心を、

ぜひご賞味ください。

仕立て
つぶ餡



博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう

博多じまん



商品番号 1916	6個入 730円(税込)
商品番号 1943	8個入 980円(税込)
商品番号 1944	12個入 1,480円(税込)
商品番号 1945	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。

【博多じまん】
伝統の博多じまんといえど博多人形・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 ※デザイン等が変更になる場合があります。



【博多つ子】
ピリッと辛く、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。
秘伝のタレと薫味を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。

博多つ子

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

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

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、那珂川の川辺や田畠の
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。



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

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ございます。

【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。

※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。

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つていただけます。



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)



うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

博多藪あん



「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。

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】

野山に住む鳶のことを「藪鳶」(やぶうぐいす)といいます。鳶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」といいて楽しみにしていましたことから、庶民の楽しみを、その味にこめたということも由来しています。

【芋つぼ】
博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼の壺の中に入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。



「せんざい」は川端の火。

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。

日本一、甘いせんざいと謳われる

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。



※卵・乳・小麦等は使用しておりません

西中洲 貴賓館ろまんす

どら焼の皮で包んだカステラけーき

かすていらをひどうひどう
「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 0212
15個入 1,950円(税込)
商品番号 0213
20個入 2,600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橋
で那珂川を渡ると見える建物
です。昔の教育の跡で、明治
大正ロマンを偲ばせます。

※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



(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】
那たつぶりのかすていらは、
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。

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
どんたく)がオランダ語の「ア
ンターア(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)



【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)

石臼挽き丸ぼうろ
はしゅうひきまるぼうろ
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、松竹梅と鶴龜を描
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、そこに宮崎宮の焼を
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。

*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。 25



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

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	2,000円	北陸	1,000円	中國	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
- サンリブ木の葉モール橋本店 (092)811-5778

○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。
ゆめちゅう銀行は一七九店(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

JR券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。

福岡空港(国内・国際)売店

- 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

博多通りもん

検索

2019.6-2019.8<第70号>
夏の博多ものがたりです