

あ
ま
う
た
う
も
の
が
た
り

第74号

博多情緒
たつぱくに
お菓子の
ロマンを
伝えます



明月堂

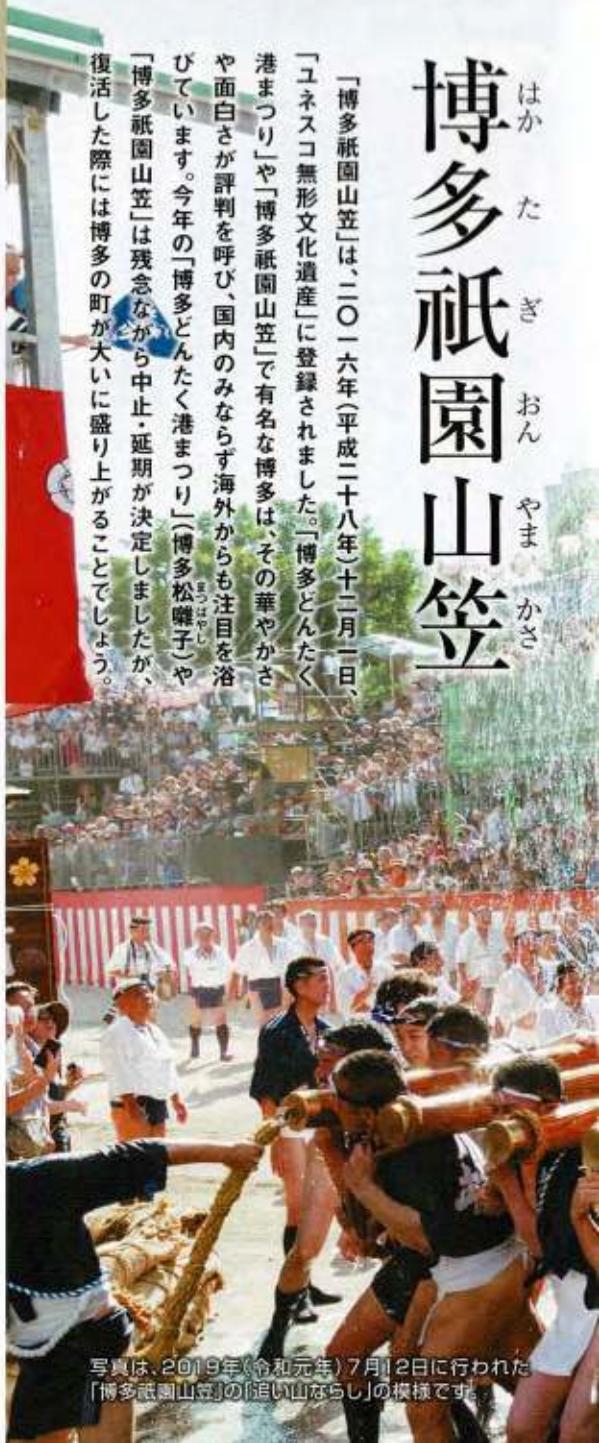
株式会社

南
も
の
が
た
り



博多祇園山笠

「博多祇園山笠」は、二〇一六年(平成二十八年)十二月一日、「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。「博多どんたく港まつり」や「博多祇園山笠」で有名な博多は、その華やかさや面白さが評判を呼び、国内のみならず海外からも注目を浴びています。今年の「博多どんたく港まつり」(博多松囃子)や「博多祇園山笠」は残念ながら中止・延期が決定しましたが、復活した際には博多の町が大いに盛り上がることでしょう。



写真是、2019年(令和元年)7月12日に行われた「博多祇園山笠」の「追い山ならし」の模様です。

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 1243
博多つ子
8個入 980円(税込)



詳しくは20ページをご覧ください。

ビリッと辛で、遊び
心と洒落気たっぷ
りの博多つ子。その
博多つ子の氣質がそ
のままお菓子になりました。

山笠の起源と水法被・長法被

疫病退散の祈願から始まつた山笠

「博多祇園山笠」の起源は諸説あるようですが、今から約七百八十年前の鎌倉時代、一二四一（仁治二年）、博多の町は疫病が蔓延しており、そこで立ち上がった承天寺の開祖・聖一国師が施餓鬼棚に乗つて、祈祷水を撒きながら町を回り疫病退散を祈願した、という説が最も有力とされています。

施餓鬼棚の施餓鬼とは、生前の悪行によって亡者の世界に落とされた魂（餓鬼）に対して食べ物や飲み物などを施し供養を行う法要行事。施餓鬼棚は食べ物などを乗せる台を意味しており、一説によるとこの施餓鬼棚が昇き山笠に、祈祷水が勢い水になつたともいわれています。

山笠の正装 水法被と長法被の違い

福岡の三大祭りに数えられる「博多祇園山笠」。今回は、「博多祇園山笠」がどのような契機で行われるようになったのか、そして、山笠の期間中、男達が身に着けている水法被と長法被の違い、過去に起こった中断の歴史など、山笠をより深く知るために情報を紹介します。



追い山ならしでの楠田入り。

「博多祇園山笠」の正装は、山笠の昇き手の正装である水法被と、山笠時以外の山笠の行事に参加する際の正装である長法被の二種類があります。



ひときわ目を引く「八番山笠」。かつては「八番山笠」のような「飾り山笠」を「昇き山笠」として使用していましたが、電線を切断する事故が続き、明治末期より観音用の「飾り山笠」と実際に動かす「昇き山笠」に分離しました。年間を通して見物できる「飾り山笠」は鶴田神社の境内と上川端商店街の「川端ぜんざい広場」の店内に展示しております。



見物客の歓声に応え、
柳田神社から博多通りへ向かう。



＊本法被と長法被の写真提供・参考文献／川篠士比（株式会社ヒューコネクト）

「博多祇園山笠」は過去に二度の中止と一度の中止命令を回避した歴史があります。一度目は、一八七三年（明治六年）から一八八二年（明治九年）まで、二度目は、一九三四年（昭和九年）から一九三五年（昭和十年）までです。

数々の苦難を乗り越え 博多祇園山笠の歴史

また、この騒動をきっかけに、それまで上半身裸で締め込み一丁だった男達の姿が公序良俗に反するという理由で法被を着るようになつたといわれています。中断・中止されるたびに博多つ子は、博多の町のつながりや祭りの伝統を継承するため立ち上がり、幾多の困難を克服し復活させたのでした。

電線を切断する事故が続いたため、当時の福岡県知事が山笠の中止を提議し、博多の町は大騒ぎになりました。博多っ子は地元新聞社の有力者に助力を要請。県庁や市役所に押しかけ、最終的には、その有力者の仲間で存続が決まりました。

まず、水法被は、頭に山笠^{さんり}での役職を示す①「手拭^{てぬぐい}」を巻き、流や町ごとに意匠が異なる②「水法被^{みずはわひ}」を着用。そして、腹部の保護と転倒防止のための③「腹巻^{はらまき}」を巻き、丈夫な綿の素材でできた④「締め込み^{しめこみ}」を締め、昇き棒にかけて山笠を担ぐ時に使用する⑤「昇き縄^{のぼり縄}」を締め込みの間に挟み、さらに、すねの保

護のための⑥「脚絆」、足元を固める
⑦「地下足袋」を履き、勢い水を浴
びながら、博多の町を駆け抜けます。
そして、長法被は六月一日から七
月十五日まで着用が許されており、
正装として長法被での結婚式や会
議などの出席が認められています。
❶「長法被」は久留米絣で作られた
山笠の義礼服で、こちらも琉や町

十五年)の十年間。そして、一度目は、六月十九日の「福岡大空襲」で博多が焦土と化した一九四五年(昭和二十年)から一九四七年(昭和二十二年)の三年間。二度目の中断は戦争の混乱が続いたためですが、一度目の中断は、近代化を目指す明治政府が旧来の祭りや習慣は弊害があるとの理由で県が禁止令を

じょう
てん
じ

しょう
いち
い

こく
し

こく
し

「博多祇園山笠」は、聖一国師とい
う一人の僧侶の祈祷によって始ま
りました。今回は山笠発祥の歴史と
ともに、博多の食文化に与えた影響
などを紹介します。

承天寺と聖一国師

博多祇園山笠と
ゆかりの深い承天寺



禪寺で住職の居室である方丈(ほうじょう)とその前に広がる石庭。

1963年(昭和38年)の区画整理により、山門や仏殿は南西側、本堂や墓地は北東側に分断されました。

「博多祇園山笠」の「追い山なら
し」と「追い山」では、コースの中に
「清道」と呼ばれる神聖な場所があ
り、「勢い水」を浴びながら昇き山
を担いでいる男達は、「清道」にさ
しかかると、往時の聖一国師にな
ぞらえ、施餓鬼棚に乗った住職に
をするという
習わしがあり
ます。この「清
道」があるのは、
寺の三か所で、
「清道」には目
印となる「清道
旗」が立てられ、

「博多祇園山笠」の「追い山なら
し」と「追い山」では、コースの中に
「清道」と呼ばれる神聖な場所があ
り、「勢い水」を浴びながら昇き山
を担いでいる男達は、「清道」にさ
しかかると、往時の聖一国師にな
ぞらえ、施餓鬼棚に乗った住職に
をするという
習わしがあり
ます。この「清
道」があるのは、
寺の三か所で、
「清道」には目
印となる「清道
旗」が立てられ、



勤使門(ちょくしもん)横に
ひっそりと佇む「山笠発祥之地」の石碑。

◆承天寺に保管されている
聖一国師の肖像画。



龍田神社境内に建てられた「満道旗」。

その周囲を回るコースが設定されています。

製粉技術や博多織の織物技術を伝える

聖一国師が博多に伝えたものは禅の教えや山笠だけではあります。今まで日本にはなかった餡飴や蕎麦の製法を伝えた功労者としても知られています。小麦粉やそば粉を手作業で行っていたのではなく大量に製造することはできません。

聖一国師は水力を動力として石臼で製粉する「水磨様」と呼ばれる技術を持ち帰り、大量生産を可能にし博多の粉食文化に大きく貢献しました。

また、帰国した聖一国師を歓待してくれた茶屋の主人、栗波吉右衛門にお礼の意味で酒皮饅頭の製法を

伝授。聖一国師は自ら筆をとり「御饅頭所」という看板を書いて与えました。これが饅頭屋の始まりといわれており、境内には、「御饅頭所」と刻まれた石碑が二〇〇八年（平成二十年）十一月に福岡市菓子協同組合によって建てられました。除幕式には、故秋丸卓也社長（当時）が参列するなど明月堂にとつてもゆかりの深い場所となっています。

さらに、聖一国師は博多の伝統工芸である「博多織」の織物技術にも関与しています。聖一国師が宋に渡った際に同行した博多商人の溝田弥三右衛門が織物技術を学び、その唐織の技術が「博多織」の起源とされています。

秋にはライトアップで幻想的な姿に

承天寺の一番の見所は、何といつても方丈前に広がる洗滌庭と呼ばれる枯山水の石庭です。玄界灘を表現した波と中国大陸を表現した緑が絶妙なバランスで配置された庭園はまさにアートそのもの。秋に行われる予定の「博多旧市街ライトアップウォーク」は、昼間とはガラ



御饅頭所と刻まれた石碑。



承天寺
〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前1-29-9
TEL 092-431-3570



博多旧市街ライトアップウォーク 福岡市提供



日本中世最大の貿易港湾都市・博多の中心として栄えた「博多旧市街」には、中世に由来する歴史・伝統・文化が数多く伝わっています。歴史ある寺社が連なる情緒あふれる街並みや博多の伝統工芸など、博多の魅力が満載です!!

りと雰囲気が変わる幻想的な博多の町を散策することができます。

博多の名店紹介 漁師料理の店「せいもん払い」



コリコリとした歯ごたえのアヒ、
プリプリとした食感の地ダコ、脂がのったマグロ、ホタテ…。
鮮度抜群の「刺し盛」はこのボリュームで2人前です。

原泰一郎さんはかつて千代流に属し、こよなく山笠を愛した山のぼせ。また、毎年八月二十三日と二十四日に「川端飢人地蔵尊」で行われる「施餓鬼供養」では訪れる方へ飴湯やお茶を振るまうなどのお世話も当番でされています。



店舗の外観。17時の開店にあわせて黒い囲いが取り払われ、鮮魚が泳ぐいきすのディスプレイが現れます。

「せいもん払い」は柳田神社やキャナルシティ博多に接している上川端商店街入り口から歩いて数分、明月堂川端店からも徒歩約一分の場所にあります。まさにせいもん払いが行われる上川端商店街の中でも魚がとびきり美味しいと評判の店。今回はそんな「せいもん払い」の魅力や地元博多に寄せる思いを紹介します。

オーナーのこだわりから
生まれた漁師料理の店

「せいもん払い」は、博多湾へ海釣りに行くたびに食べた漁師料理の味が忘れられず、そのうまさを提供できないかと思った原泰一郎さん（現オーナー）が開いた漁師料理の店。一九八八年（昭和六十三年）三月のオープンで、三十一年以上にわたり地元博多の人たちやインターネットでその評判を知った海外の人たちに新鮮な魚介類の料理を提供し続けています。

現在の店長は泰一郎さんのいとこに当たる河原敬さん。一九八三年(昭和五十八年)生まれで、「せいもん払い」とともに上川端商店街の変化を見届けてきました。

一七三二年(享保十七年)に全国的な大飢饉が起り、博多の町も全人口の三分の一に当たる約六千人の犠牲者が出来ました。その需要を供養するために毎年、「施餓鬼供養」が行われています。

お客様に快適に召しがつていただくために

地元・博多への深い愛情とこだわり

「接客で一番気を付けているのは挨拶です。大きな声でハキハキとした声でお客様を気持ちよくお迎えしています」と店長の河原敬さん。

魚介類はすべて天然もの。馴染みの漁師たちのツテで、活きの良い魚を仕入れています。また、その鮮度を保つために海水で洗うという徹底ぶり。

仕込みには営業時間(十七時~二十四時)とほぼ同じ時間

をかけている「せいもん払い」。お客様に気持ちよく料理を召

し上がっていただくため、深夜十二時の閉店後もスタッフ総出で床面や壁面、テーブル、椅子、調理室内で提供される全ての料理の味の良さを支えています。

「JR博多駅やキャナルシティ博多の商業施設から出店のお誘いもありましたが、全てお断りしました」とキッパリ。「せいもん払い」は博多の文化が息づいている昔ながらの上川端商店街にあってこそ、その存在価値があるとのこと。毎日が「せいもん払い」(バーゲン

ネタケースには福岡の魚市場から届いた新鮮な海の幸がズラリと並んでいます。



A) 博多といえば「ごまさば」。「せいもん払い」は美味しい「ごまさば」を味わえる店としても知られています。

B) 北海道直送の釣りキンギの煮つけ。素材の良さが生きてています。

C) 高級ブランド佐賀牛(中村牛)の肉料理。魚だけでなく、肉好きのお客様のご要望にもお応えしています。

D) 外はサクサクで、中はプリプリの海老フライ。



漁師料理の店 せいもん払い
〒812-0026 福岡市博多区上川端町5-107
営業時間/17:00~24:00 定休日/日曜日
※4月末現在は20:00まで営業。詳しくはお問い合わせください。
TEL 092-281-5700

お話を伺った店長の河原敬(かわはらけい)さん。割烹や寿司店などを経て、現在「せいもん払い」の店長に。西中洲の有名懐石料理店などで修業を積んだ料理長・今西淳児(いまにしじゅんじ)さんといっしょに「せいもん払い」の味を守り続けていらっしゃいます。



店舗2階の掘りごたつの座敷では、アーケード内の上川端商店街を眺めながら、美味しい魚料理に舌鼓を打つことができます。1階には8、2階には14の個室が設けられています。

セール」と豪語する河原さんは、今日も新鮮で見た目にも美しい魚料理を提供し続けています。

SINCE 1929
MONDE SELECTION
GRAND GOLD
QUALITY AWARD
20年連続
モンドセレクション
金賞受賞



世界が選んだ博多の名菓

博多通りもん

MONDE SELECTION 2020

MEIGETSUDO
FUKUOKA
Since 1929

博多織

パソコンで表示された、トップページの画面。



▲スマートフォンで表示されたトップページの画面。

明月堂ホームページ
meigetsudo.co.jp

ホームページのトップページには、「博多通りもん」の商品画像が現れます。画面をそのままにしていると、次に「詠笑恵」「博多玉露
まんじゅう」の順に画像が切り替わります。

奈良時代（八世紀）に編まれた万葉集の歌にも登場する博多。明月堂のホームページには、そんな由緒ある博多の歴史や文化とともに明月堂の歴史を知ることができるコンテンツが揃っています。今まで知っているようで知らなかつた新たな博多の魅力に出会えるかも。この機会にアクセスしてみてはいかがでしょうか。

明月堂の ホームページ

明月堂物語「其の五十四」

見所満載のコンテンツ

ホームページには、明月堂の歴史はもちろん、博多の文化や歴史に触れられる楽しいコンテンツが並んでいます。上から順に簡単にご説明しましょう。

まず、「通りもん誕生秘話」。このコンテンツはヒット商品「博多通りもん」が生まれるまでの試行錯誤の歴史を紹介。「明月堂物語」では、文字通り、明月堂の創業当時から現在に至るまでの歴史を紹介するとともに、博多の歴史や文化にも触ることができます。

「ムービー・CM」では、傑作まんじゅう「博多通りもん」や「博多玉露まんじゅう」のCM映像や天氣予報のバックで流れる川端店や本社工場の映像も見ることができます。「パンフレット案内」では、今ご覧いただいている「博多ものがたり」の過去のバックナン



◆「明月堂物語」のトップ画面
(サムネイル)



KBCラジオ「博多っ子純情」
トップ画面(サムネイル)



インスタグラムにアップ
されている動画のひとつ。



パソコンで表示された、オンラインショップの画面。

目と時間の指定(午前中と午後(二時間間隔))もできますので、ぜひご利用ください。

バーを閲覧できますので、博多の歴史や文化に興味のある方はご覧になつてはいかがでしょうか。

また、長谷川法世さんが描いた、博多を舞台にした大ヒット青春マンガ「博多っ子純情」のラジオドラマ(KBCラジオ)版もお楽しみいただけます。現在は第一弾を聴くことができます。

明月堂は、出店を福岡県内に絞り、地域密着の店舗展開をしています。博多に訪れる皆さまの中には、「博多通りもん」は店舗(売店)でしか購入できないと思われている方もいらっしゃるのではないかでしょう。明月堂のホームページ(meigetsudo.co.jp)にアクセスしていただければ、日本全国どこからでも簡単に明月堂の商品をご購入いただけます。

明月堂は、この他にも、メールマガジンに登録していただいたお客様にタイムリーな情報を発信したり、フェイスブックやインスタグラム、ツイッター、ユーチューブなどのSNSを通じて、お客様との交流の場を設けています。今後も様々な活動を通して、ご満足いただけるサービスづくりに邁進していきます。

ホームページのトップ画面の右上にカートの形をしたマークがありますので、そのマークをクリックしていただくと、「明月堂オンラインショッピング」に画面が切り替わり、商品をご購入いただけます。商品は地域に関係なく、ご注文をいり、お客様のご都合に合わせて、配達

全国どこからでも購入できるオンラインショップ

「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」

例年、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、さまざまなかずら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「行で、これが博多どんたくの起源とされています。

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(一七九〇)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「ゾンターナーク(Zonkērāku)」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(一九四七)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。

いほんち かわいや
ねんねしな

品川女郎衆は十匁
十匁の鉄砲玉

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

博多ものかたり



モンドセレクション

20年連続金賞受賞

2007~20年最高位

特別金賞を受賞

休日 洋休
博多もん
通 HAKATA TORIMON
SEIYO KYUJITSU

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。どんな衣裳に身を包んで、街を練り歩く人々の姿は、古くから「通りもん」と呼ばれ、今でもどんな名物として、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。

どんたくから名づけられた
「博多通りもん」

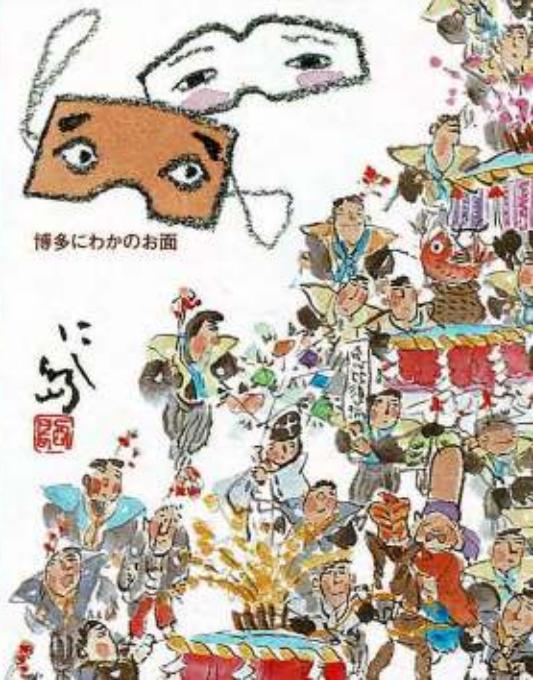


山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。

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(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、博多っ子の心意気に彩られています。

「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



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

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。



ブルーベリー



ラ・フランス



マンゴー



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)

※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。



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

博多ジュレツテ

爽やかな素材の美味しさをそのままに



※卵・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」
は戦前戦後を通じ全国に
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

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。

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)



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(サマーギフト)
りょうかくづめあわせ(サマーギフト)



涼菓詰め合わせ(サマーギフト)
【博多涼・詠笑恵】



※乳を含む

博多では、山が飾られると
夏本番。山笠が駆けると博
多の子の血が騒ぎます。こ
でも、涼い日出度が現われ
ます。

暑い夏を彩る
博多西洋和菓子が、
涼やかな刻を
届けます。

さらめく中、
山笠が男社に
駆け抜けると
博多の街に光り目映い



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)



勢い水

◆ 小倉 ◆ 抹茶 ◆ こしあん

まろやかな甘さが懐かしい、趣き涼しい水ようかん

【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。

※卵・乳・小麦等は使用しておりません



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とを知つてもらえたらいですね。

20年連続金賞受賞

モンドセレクション
'07~'20年最高位 特別金賞を受賞



Masao 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75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。

第24回全国菓子大博覧会お菓子の最優秀賞
名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会 小菓子部門特別賞
茶道家元賞受賞 (妻千家)

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 (妻千家)・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
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 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。



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、祭りなどをもとに名づけられてい
ます。その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。



i-TQi 優秀味覚ランク



mondselekshon

「金賞」20年連続、
「最高位特別金賞」
14年連続受賞

「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「mondselekshon」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・i-TQi（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



写真は該商品3,240円(税込)です。
奉茶用に詰め合わせの内袋が付属する場合がございます。
※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

しょう

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。



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)



※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 詠笑恵
2,160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)

【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」を頼いはじめます。
その歌の中で、博多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
ショーエー」です。

※卵・乳・小麦・ごま・山芋・大豆・アーモンドを含む ※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。

玉露風味のまろやかな味わいを楽しめます。

モンドセレクション 連続金賞受賞



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う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粹な心を、

ぜひご賞味ください。

仕立て
館



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。
秘伝のタレと葵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 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。

博多つ子

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ



【博多つ子】
ピリッと軽く、遊び心と洒落つけたつぱりの博多つ子。その博多つ子の気質がそのままお菓子になりました。



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



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。



*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

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

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。

【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つた草
餅を楽しみにしていました。



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・アーモンドを含む *箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

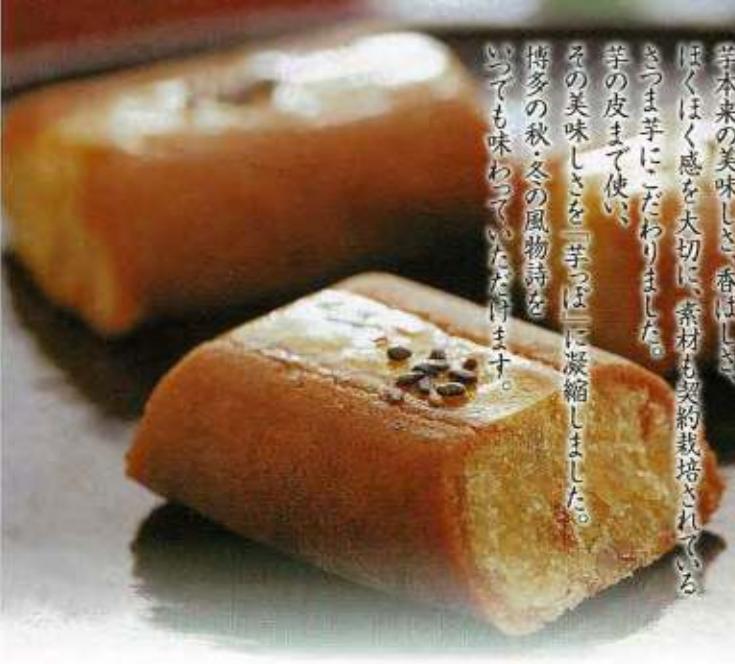


芋本来の美味しさ、香ばしさ、

ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されている
さつま芋に、たまりました。

芋の皮まで使い、
その美味しさを「芋っぽ」に凝縮しました。

博多の秋・冬の風物詩を
つでも味わっていた時代ます。



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 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、
素焼の壺の中に入れた芋を入れて焼いた、ほっくりとおいしい
焼芋(芋つぼ)を売っていました。



うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

博多敷あん

「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
「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)

博多敷あん



野山に住む鳩のことを「敷鳩
(やぶうぐいす)」といいます。
鳩豆を使つた餡なので「敷
あん」となりました。
また、昔は奉公人のお休みを
「敷」といて楽しみにしてい
たことから、庶民の楽しみ
を、その味にこめたとい
ることにも由来しています。



小豆本来の旨味を引き出すために、
熟練の職人が、あんの配合を原点から見直し、
旨味をこなつて焼き上げました。

もっちり食感の皮と
小豆本来の旨味が愉しめる

どら焼めいげつ 博多よかばい

新商品



商品番号 0908
8個入 1,100円(税込)

商品番号 0912
12個入 1,650円(税込)

商品番号 0916
16個入 2,190円(税込)

【博多よかばい】
お団子の中に広がる小豆あんの旨味を、もっちり食感の皮でそつと包みました。博多の夜空に浮かぶ、まんまるお月様のような形の、可愛らしいサイズのどら焼です。



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

かすていらをどら焼の皮で
丁寧にくるみました。
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いい橋
で那珂川を渡ると見える建物
です。皆の教育庁の跡で、明治
大正ロマンを偲ばせます。



*卵・乳・小麦・山芋を含む

*卵・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。

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。しっとりとまる
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。



- 商品番号 1011
9個入 1,400円(税込)
商品番号 1022
12個入 1,900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。

【蘭】

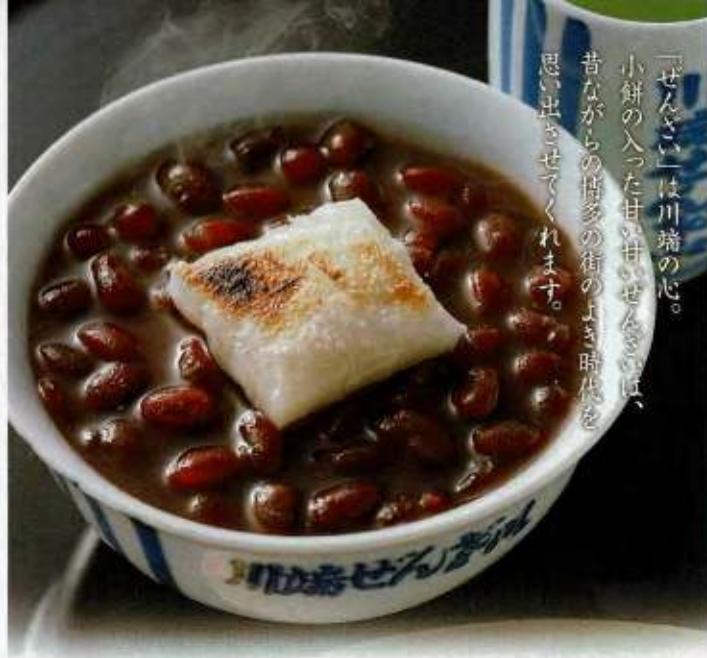
「蘭」というのは「阿蘭陀(オランダ)」の略語です。(博多
どんたく)がオランダ語の「ウ
ンターア(休日)」に由来する
ように博多とオランダとの縁
にちなんで名付けました。



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

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。



「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。
※餅は個装パック入り。

川端せんざい

日本一、甘いせんざいと謳われる



【川端せんざい】

博多名物「川端せんざい」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。



*アレルギー物質の食材は使用しておりません



管崎ぼつぼ

石臼挽き丸ぼうろ

商品番号 0321
18個入 1,458円(税込)

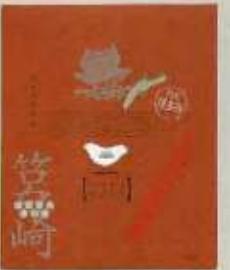
商品番号 0322
27個入 2,160円(税込)

商品番号 0323
36個入 2,916円(税込)



【管崎ぼつぼ】

博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、管崎宮の御達品としても
用いられ、松竹梅と鶴亀を描
いた御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、そこに管崎宮の鳥を
イメージして「管崎ぼつぼ」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。



明月堂 Web 博多ものかたり

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



○宅配便のご案内 (報込)

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
- 博多ディオス1号店 (092)441-0386
- 博多ディオス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

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

○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)0029770

■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

セブン銀行専用の決済用紙をお送りいたします。

■代金引換

配達時に商品とお引き換えに、代金をお支払い
いただ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)取扱い売店
- 福岡玉屋エアポートショップ店
- ANA FESTA 福岡空港売店
- BLUE SKY 福岡空港売店
- SOLAE 福岡空港売店
- 博多土産 by 菊ひら
- 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
- 新幹線乗り口売店
- 高速道路売店 PA・基山 SA・広川・金立・古賀・山田
- 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
- 小倉駅構内売店(数量限定)

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◆

MEGETSUDO

株式会社 明月堂

〒812-0892 福岡市博多区東郷町2丁目11番23号

TEL092-411-7777 FAX092-411-7878

明月堂ホームページ <http://www.megetsudo.co.jp>

E-mail: info@megetsudo.co.jp

2020.6~2020.8<第74号>

夏の博多ものがたりです

博多通りもん

検索