

博多 ものがたり

第75号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンスを
伝えます

株式会社 明月堂



明月堂特別企画

ラジオドラマ

「博多っ子純情」待望の第二弾!!

主人公の郷六平と小柳類子の恋模様を中心に博多っ子の人情味豊かな交流を生き活きと描くラジオドラマ「博多っ子純情」。昨年放送された第一弾に続き、いよいよ九月からその第二弾がスタートします。



秋のおすすめ

素焼つぼから取り出し出した頃の
昔懐かしい味
博多つぼ焼風芋っぼ



博多の取巻子屋さんでは昔、素焼の壺の中に針金で吊した芋を入れて焼いた、ほぐりどろろしい焼芋(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13ページをご覧ください。



「博多つぼ焼風芋っぼ」第二弾に出演する声優のみなさんと原作者の長谷川法世(はせがわほうせい)さん、右より黒木真澄役の長谷野悠斗さん、阿佐道夫役の本村浩さん、長谷川法世さん、畑六平役の遠藤颯介さん、小柳頼子役の力石奈波さん、殿岡運子役の白季知花さん。

知っとおや? 博多っ子純情 第2弾ばい 俺たちに、 まかしときやい!

今回は、制作を担当されたKBC
ラジオ局編成制作部長の渡辺浩司
(わたなべひろし)さんにお話しを
伺いました。

「博多っ子純情」第2弾!!

2020年9月14日～10月30日・全35話

KBCラジオ(九州朝日放送)のPAO～N
(パオン)の番組内で、平日午後3時33
分頃から放送される5分番組です。午後
のほんのひととき、3時のおやつに「博多
通りもん」を召し上がりながら、昭和の博
多を舞台にしたラジオ番組を楽しんでみ
てはいかがでしょうか。

長谷川法世さんが
オリジナル脚本を担当

—第一弾に続いて、原作者の長谷川
法世さんが脚本を担当されてい
ますね。

「第一弾もそうですが第二弾も
法世さんによるオリジナルの脚本

で、漫画の原作とは少々異なる内
容になっています。法世さんのこ
のラジオドラマに対する情熱は非
常に熱く、収録には毎回立ち会わ
れます。漫画と違って音声だけで
表現する難しさはあったはずで
すが、素晴らしい脚本に仕上がって
いると思います」。



声優さんたちの演技に鋭い視線を投げ
かける法世さん。



ベンチで「博多通りもん」を食べる
郷六平と小柳類子。



お話を伺ったラジオ局編成制作部長の渡辺浩司さん。



演出を担当された伊集院異生(いじゅういんあきお)さん。

「第一弾に続いてナレーションは指原莉乃さんですね？」

「人気や知名度は抜群ですし、元HK T48で博多とのご縁もあります。原作を知らない人やふだんラジオを聴かない人々との架け橋になっていただければと思います、お願いします」。

「ドラマで一番伝えたいことは？」

「主人公の郷六平をめぐる様々な人々との人情の機微にふれる人間ドラマとして描いています。舞台は昭和の博多ですが、普遍的な内容です。友情、親子愛、周囲の人たちの支え…、色々と感じていただければ幸いです」。

「こだわった点は、やはり人(博多っ子)です。父親の五郎役を演じる西村小太郎さんは、博多祇園山笠の中洲流の方で、第一弾のドラマ中の「オッショイ」というかけ声は中洲流二丁目の方に協力していただき臨場感あふれるシーンを収録すること

ができました。私は博多の間ではないので博多の象徴である山笠を語るのには恐れ多いことですが、ゆかりの方々にご協力いただき全力で取り組みました。さらに、ドラマには多くの方々が登場しますが、明月堂の秋丸真一郎社長にも校長先生の役でご登場いただいております」。



明月堂 特別企画 ラジオドラマ「博多っ子純情」第2弾のポスター。



▶▶ 1話毎に声優のみなさんの思いが深まり、見事なドラマに仕上がっていききました。



KBCラジオ番組告知のパン。パソコンやスマートフォンでもラジオドラマ「博多っ子純情」を聴くことができます。



明月堂「博多通りもん」のCM。バージョンは変わっても毎回、「博多っ子純情」の郷六平と小柳類子が登場します。

多彩なゲスト出演も聴きどころのひとつ

「幅広い年齢層の方に聴いていただくための工夫は？」

「地元福岡出身のFANTASTICS from EXILE TRIBEの瀬口黎弥(せぐちれいか)さんが出演する予定です。ご年配だけでなく、若い方にも聴いていただけるようキャスティングしました」。

「最後に、第二弾の聴きどころをお聞かせください。」

「第一弾では、主人公・郷六平の中学二年生時のエピソードを描いていましたが、第二弾では中学三年生になり、少しだけ大人になった六平たちを描きます。あらゆる世代に共感していただける内容になっていますので、ぜひ、聴いていただきたいですね」。

「今回の『明月堂物語』では、長谷川法世さんに、あふれる『博多愛』を存分に語っていただく予定です。ですので、お楽しみに。」

長谷川法世さんプロフィール

1945年(昭和20年) 福岡市博多区生まれ
 1968年(昭和43年) 「正午に教会へ」で漫画家デビュー。
 1976年(昭和51年)から週刊誌漫画アクションで「博多っ子純情」を連載。
 明月堂「博多通りもん」のCMにも永年出演。



全国からお客様が訪れる博多名物

博多の屋台文化

博多といえば「屋台」といわれるほど、博多の屋台は全国に知られています。博多(中洲)を中心に長浜や天神地区に並び屋台は百軒以上。全国でも有数の規模を誇ります。今回は「博多の屋台」の歴史や、愛され続けている理由をお伝えします。

喜古橋の袂(たもと)、那珂川沿いの遊歩道に並び博多(中洲)の屋台。屋台が作り出す光景は、博多の風物詩として親しまれています。

市民や観光客に人気
現在も続く屋台の歴史

博多の町に現在のような形の屋台が営業し始めたのは戦後のこと。戦後、焼け野原となった博多の町では食事をすることもままならない状態でしたが、手早く料理を提供する簡易式の店舗として屋台が立ち並びました。数十年にわたり屋号を引き継ぐ屋台もあれば、その後、店舗を構えることになる屋台、さらに、新規参入の屋台もあり、屋台の歴史も様々です。

現在では電子マネーで支払いを済ませることができる屋台や、海外からの観光客のために多国語表記のメニューを置いた屋台もあります。そんななか、屋台初心者の方にお勧めしたいのが「屋台きつぷ」です。提携している十三(二〇二〇年七月三十日現在)の屋台で使える共通チケット(一枚千円)で、ドリンク一杯と屋台おすすめのメニュー一品が食べられます。安心して楽しむ方法として利用されてはいいかがでしょうか。

※「屋台きつぷ」の提携先の屋台をお知りになりたい方や購入希望の方は、インターネット yataichiketsuppu.com を検索いただくか、「きつぷ事務局」☎〇九二-七五三-七二一九 にお問い合わせください。

博多情緒を
心ゆくまで味わえる

屋台を訪れるお客様はまさに多種多様。地元サラリーマンをはじめ、出張で博多を訪れた人、国内や海外

◀「ひょうたん」は交差点の多い昭和通り沿いの中洲中島町に位置しています。



中には明太子がピッシリ!

◀一番人気の「手羽明太の唐揚げ」。ビールと相性抜群!



◀こちらもお勧めの「天ぷら盛り合わせ」。サクサクとした衣が心地よく、素材の美味しさが活きています。



◀「素材の鮮度は特にこだわります」と店主の西津正幸(にしづまさゆき)さん。



◀「イッサキ(いさき)の焼き魚」。夏期限定ですが、炭火でじっくりと焼き上げたイッサキは肉厚でジューシーな味わい。

汁(つゆ)の旨味成分がしっかりと染み込んだ「おでん」の盛り合わせ。



◀那珂川沿いに並ぶ屋台の中でも、ひときわ存在感のある屋台「紀文」。実はこの屋号、本当は「気分」でしたが、依頼した看板職人が間違えこの漢字になったそうです。

からの観光客、また、一人暮らしで夕食を済ますために訪れた人など。「博多の屋台」は個性豊かな店主が多く、その店主とお客様との絶妙なやりとりもまさに博多名物。「元気しとったね」「こん天ぷらあパリ旨かー」と博多弁が飛び交う中、その時出会ったお客様同士が仲良くなり、中には屋台で知り合った男女が親しくなり、夫婦になった例もあるとか。

また、九州場所所で巡業中の力士がひよっこり訪れることもあり、

地元球団の野球選手や有名なテレビタレントが訪れることも珍しくないとのこと。博多の屋台は、そんな家庭的な温かい雰囲気と運が良ければ有名人に出会えるかも知れないハプニングに満ちています。

博多の屋台はバラエティ豊か

屋台は主に、中洲地区をはじめ、ラーメンの屋台が立ち並ぶ長浜地区、そして天神地区の三地区で



構成されています。提供される料理は、ラーメンやおでんはもちろんのこと、もつ鍋、天ぷら、魚料理、餃子、鉄板焼き、さらには、フレンチ、イタリアン、沖縄料理、ジビエ料理を提供する屋台もあります。屋台でこれほどバラエティ豊かな食事が楽しめる場所は他にないのではないのでしょうか。

かしこまらず、四季折々の風情を感じながら料理や会話を楽しめる屋台は、これからも博多情緒を満喫できる独自の食文化として愛され続けることでしょう。

※価格につきましては、屋台によってシステムが異なりますので、ご確認の上、お楽しみください。

「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、さまざまなグ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もちばやしの二行で、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しじょう(一一七九)年に始まったと、貝原益軒かいげんが筑前国続風土記つづかぜに記しています。

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、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「ソントーク」ソントーク「ソントーク」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
20年連続金賞受賞
2007～20年最高位
特別金賞を受賞

西 洋 休 日
博 多 も ん
通
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、施餓鬼欄に乗って町にくりだし、甘露水（折漉水）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。



博多にわかのお面



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。



2020年モンドセレクション
20年連続「金賞」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てます。

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。

博多様



Housei 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。

第23回全国菓子大博覧会お菓子の総合最優秀賞

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(菓子部)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門)・橘花栄光章受賞

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(菓子部)・橘花栄光章受賞



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 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、祭りなどをとく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、笛太鼓で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」20年連続、
「最高位特別金賞」
14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。



写真は抹茶箱9,240円(税込)です。
※季節により詰め合わせの内容が異なる場合がございます。
※包装形態が異なる場合がございます。

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

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。



【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、博多人もんの心意気を伝え
る、明るく力強い節回しや囃子が「エイ
シヨーエ」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・ごま・山羊・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。

素焼つばから

取り出してい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、素材も契約栽培されている

と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、素焼のつば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。

※卵・乳・ごまを含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

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こみました。



※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。



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銘は、

自然な甘さとやさしい風味を

感じ出します。

博多の町に引継がれる絆の心を、

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パリッとする辛さと

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】
ピリッとした、遊び心と洒落つけ
たっぷりの博多っ子。その博多っ
子の気質がそのままお菓子にな
りました。



※一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)

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、
旨味をこだわって炊き上げました。



もちり食感の皮と
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

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】
お口の中に広がる小豆あんの旨味をもっちり食感の皮でそっと包みました。
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。

※卵・小麦を含む ※箱詰めの場合、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。



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・山芋を含む ※箱詰めの場合、金額等が変更になる場合があります。

卵白(マレンゲ)と
アーモンドフ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。
ちよつと大人の香りのするお菓子です。



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

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。

【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ました。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

よもぎ
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。



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)

※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・山芋を含む



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。

(スライス済)



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。



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。



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「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。



※卵・乳・小麦を含む

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。



石臼挽き丸ぼうろ
はこぎき
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、松竹梅と鶴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」と名付けました。



※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。

「ぜんざい」は川端の心。
小餅の入った甘い、甘いぜんざいは、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。



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。



※アレルギー物質の食材は使用していません



↓明月堂サイトトップ画面



※ご注文はクレジットカード決済ができません。



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せん。

<http://www.meigetsudo.co.jp>

✉ 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		

◎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

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

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
- 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。

福岡空港(国内・国際線)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
- 高遠道路売店 PA基山 SA広川・全立・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)

※新型コロナウイルスの影響等により店舗が一時休業する場合がございます。

※店舗により、取扱い商品が異なります。

博多情緒たつぷりの
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

オンライン
ショップは
こちら



明月堂特別企画

ラジオドラマ

博多っ子純情 第2弾



下記から
ラジオドラマが
聞けるよ!



KBC55.1

KBCラジオの番組
「PAO～N」内で

●全35話

9月14日(月)～10月30日(金)
毎週平日15:33頃～放送
(5分番組)

●総集編

9月20日(日)～11月1日(日)
毎週日曜日12:00～12:30放送

2020.9-2020.11<第75号>秋の博多ものがたりです