

博多のガタリ

第76号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます



株式会社 明月堂

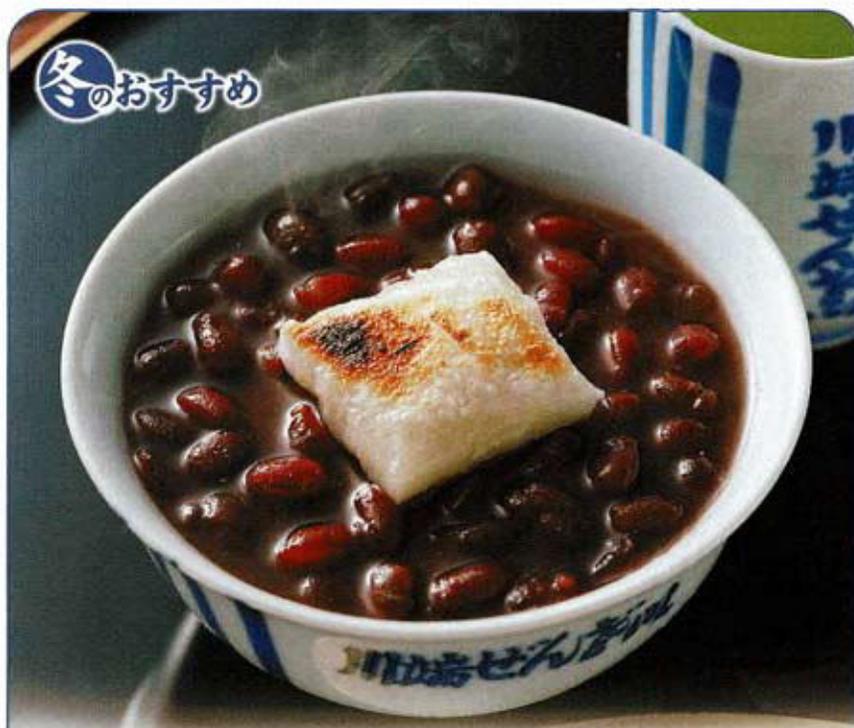


博多ものがたり

は せ がわ ほう せい 長谷川法世さんと博多

博多は「那津なつ」という名で日本書紀に登場するほど歴史が長く、日本最古の港町のひとつとして栄え、外交と交易の中心地でもありました。悠久の歴史に彩られた博多は、今なお新たに生まれ変わりながらその歴史を刻み続けています。そんな博多を愛し、知り尽くしている長谷川法世さんが伝えたい博多とは――。今回はそのほんの二部を紹介します。





冬のおすすめ



商品番号 2811
川端ぜんざい
 3袋入 1,620円(税込)

※餅・乳・小麦等は使用しておりません。
 ※レトルトパック入り ※餅は製袋パック入り



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。

日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい
 「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。

詳しくは25ページをご覧ください。



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
 福岡市立博多第二中学校(現在の博多中学校)から福岡県立福岡高校に進み、卒業後上京。

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「週刊漫画アクション」で「博多っ子純情」を連載。
 現在は活動拠点を博多に移し、2003年(平成15年)から「博多町家」ふるさと館の館長を務める。
 博多祇園山笠は土居流から参加。
 明月堂「博多通りもん」のCMIにも永年出演。

「博多千年門」の前で、着物はもちろん博多織。「博多千年門」は、博多を訪れた観光客を出迎える門として、2014年(平成26年)3月、承天寺通りの一角に建立されました。

長谷川法世さんが語る 博多の魅力

漫画「博多っ子純情」の原作者であり、明月堂の人気商品「博多通りもん」のTVCMでもお馴染みの長谷川法世さん。生粋の博多っ子である法世さんは、漫画だけでなく、講演やイベントなど、博多の語り部として多彩に活躍されています。そこで、今回は博多を愛してやまない法世さんに、博多ならではの魅力を存分に語っていただきました。



「博多町家」ふるさと館の奥まった場所にある博多塀を背景に「博多っ子純情」の郷六平(ごうろっぺい)と小柳類子(こやなぎるいこ)と原作者の法世さん。

川上音二郎に見る
博多っ子の心意気

終戦直後の一九四五年(昭和二〇年)九月生まれの法世さん。旧萬行(じまぎら)寺前町(現在の博多区冷泉町)で生まれ育った法世さんは幼い頃、歩いて三分ほどの櫛田神社の境内をまるで自分の家の庭のような感覚で遊びまわっていたそうです。

「博多っ子の性格を一言でいうとどうなるでしょうか？」

「進取の精神にあふれている。熱しやすく冷めやすい。博多はその昔海外との交易で栄えた町。そやけん諸外国の学問や宗教、文化なんかを柔軟に取り入れる進取の気風に富んだるたいね。そんな博多っ子の典型が川上音二郎(かわかみおとじろう)。」

音二郎は既成の枠にはまらない生き方を貫いた人物で、日本演劇界初の欧米公演を成功させたスケールのでかい英傑やった。博多っ子の誇りやね。

※川上音二郎

一八六四年(元治元年)博多区対馬小路生まれ。天才のタケノコで一世を風靡した新演劇の創始者。



承天寺に立つ川上音二郎の墓標。

◀法世さんが館長を務める「博多町家」ふるさと館。この建物は法世さんの小学校の同級生だった女性の家を移築。建設時(明治20年ごろ)の姿に復元されたものです。博多を愛する人たちの保存活動によって今に継承されています。



▶承天寺境内の3つの石碑。右は博多織創始者・満田弥三右衛門(みつたやざえもん)の顕彰碑。左はうどん・そば発祥の碑。まん中は、御饅頭所の碑。博多は日本のおまんじゅうの発祥の地なんです。



鎌倉時代に建立された禅宗の古刹・承天寺の仏殿。



「博多町家」ふるさと館は展示棟、町屋棟、みやげ棟で構成されています。写真は展示棟の内部。



なごやかに尽きることない博多の魅力を語っていただいた法世さん。

博多には歴史と文化が詰まった寺社が目白押し

「博多で絶対に訪れてほしい場所はどこですか？」

「博多の総鎮守さま『櫛田神社』が『いいねー』たい。有名な『博多どんたく』も『博多祇園山笠』も櫛田さんのお祭りやけんね。それから承天寺も行っってほしい。博多織やら饅頭やらうどん・そばの碑、そして山笠発祥の碑もさうとるもんね。『承天寺』もさうやけど、御供所町周辺には、お茶の文化を全国に広めた榮西が日本最初の禅寺として創建した『聖福寺』や空海が建立した『東長寺』も

あるったいね。距離的にも近いけん、良か散歩コースばい。追いなコースをたどるとも良かばい。約四三〇年から前の『太閤町割』が、ほぼそのまんまやけんね、生活感のある博多を感じることもできますけんね。」

玄界灘に面した博多は新鮮な食材に恵まれている

「博多は食べ物美味しい町としても有名ですが、特にお勧めしたい料理は何ですか？」

「『博多ラーメン』や『明太子』が有名やけど、現地でしか食べられない『ごまさば』を知ってほしいね。」

すりごまたつぷりの醤油で和えた新鮮なサバの刺身たい。青魚を生で食べる習慣のない関東の人にはぜひ味おうてもらいたかね。それから海藻から作る『おきゅうと』ね。博多の朝の食卓にのぼる寒天みたいな食べ物で、二日酔いには一番やねえ(笑)。あとは鶏をじっくり煮て作る『水炊き』。さっぱりとした味わいで、身体も温まるけん寒い季節にお勧め。まだまだ紹介したいことがいっぱいあるっちゃけど、とても紹介しきれんね。」

次から次へとあふれ出る法世さんの博多愛は、濃く深く永遠に続いていきそうです。

博多に泊まるなら こんな個性派ホテルも

どんな宿泊施設を選ぶかも旅行の醍醐味のひとつ。博多を訪れる多くの観光客が宿泊地に選ぶ博多駅周辺には、博多っ子でも泊まりたくなるような個性的で魅力的な宿泊施設が点在しています。そこで今回は、独自の世界観を楽しめる三つの宿泊施設を紹介します。



「緑と水と光」をコンセプトに緑を立体的に配置した幾何学的な外観。



最上階のスパエリア。プールサイドでは、軽食やドリンク(有料)も楽しむことができます。



豊かな植栽や流れる滝を愉しめるテラス付きの客室は、都会の中にいることを一瞬忘れさせてくれます。

博多駅筑紫口の
新ランドマーク
「都ホテル 博多」

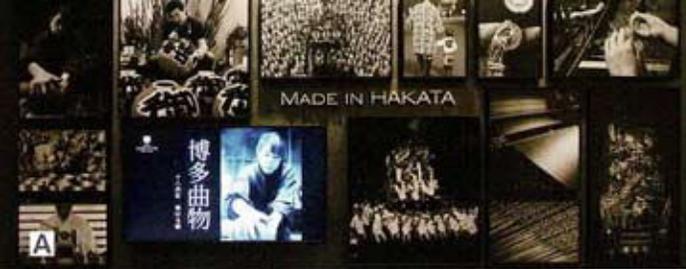
二〇一九年(令和元年)九月にリニューアル・オープンした「都ホテル 博多」。屋上には、ハメートルの高さから流れ落ちる滝を擁したアウトドアスパエリアがあり、都心でありながら自然の息吹を体感できます。

温泉ナイトプール(十九時～二十二時)を利用したい方は水着をお忘れなく。もちろん、レンタル(有料)もできます。快適な宿泊空間へのこだわりも都ホテルならではの。開口部を広くデザインしたゲストルームは明るく開放的。さらに、交通アクセスも素晴らしく、地下一階からは雨の日でも濡れることなくわずか一分ほどで地下鉄博多駅コンコースへ移動できます。



朝食からディナーまで。ガラス張りの開放的な雰囲気の中、博多の街が一望できる最上階のレストラン。

(写真提供/都ホテル 博多)



(写真提供/ホテル・トリフィート博多祇園)

- ▲エシペータホールを飾る博多の祭りや伝統工芸の写真。
- 山笠気分を味わえる「豊ツインルーム」。
- ㊦フロントを飾るのは柴田玉樹氏による和モダンテイストが冴える博多曲物。
- ㊧日本に3人しかいない銭湯絵師・田中みずき氏による福岡の風景/無料でいただける湯止りアイス。

博多の魅力が丸ごと詰まった「ホテル・トリフィート博多祇園」

博多の総鎮守「櫛田神社」の近くにある「ホテル・トリフィート博多祇園」は、二〇二〇年(令和二年)九月十八日にオープンしたばかり。館内には「博多祇園山笠」の勇壮な男たちの写真が飾られ、博多の伝統工芸も随所に採り入れられています。客室は全百三十室で山笠をテーマにした部屋をはじめ、博多をイメージした部屋が揃っています。まず、ロビーで目を奪われるのは博多織の柄をあしらったベンチやフロント。壁面では博多曲物(まがら)ノキの板に熱を加えて成形した伝統工芸品のオブジェが大きな存在感を放っています。

インテリアだけではありません。供される料理も博多の郷土料理であるおきゅうと、水炊き、ラーメンまであり、まさに泊まっただけでも博多を旅した気分を愉しめる宿泊施設です。

魔法にかけられたような異空間

「EXPECTED INN」

最後にご紹介する宿泊施設は博多駅から徒歩約十分、魔法学校をコンセプトにまるで中世のヨーロッパにタイムスリップしたかのような感覚を味わえる宿泊施設です。内装からインテリアまで神秘的な雰囲気

に彩られ、室内に一步踏み込んだ瞬間から魔法学校の生徒になった気分が味わえそう。コスプレの撮影で使われることも多く、インスタ映えのするスポットとしても注目されています。

ちなみに、宿泊料金は人数に関係なく(最大十六人)二万円(税別)からとなっていますので、大人数で利用したほうが割安だそうですね。

博多にはまだまだ魅力的な宿泊施設が揃っています。宿泊施設もひとつの観光スポットとして楽しんでみてはいかがでしょうか。



- 不思議な夢が見られそうな天蓋付きのベッド。
- アールヌーボー調のランプや古びた味わいのある西洋古書。凝った空間演出が隅々まで行き届いています。
- アンティークな天球儀も真空間へ誘う小道具のひとつ。国際役柄にはたくさんの架空の人物の肖像画が飾られています。

(写真提供/EXPECTED INN)

- 都ホテル 博多
福岡市博多区博多駅東2-1-1 TEL 092-441-3111
- ホテル・トリフィート博多祇園
福岡市博多区冷泉町8-24 TEL 092-283-7060
- EXPECTED INN
福岡市博多区博多駅前4-24-3 TEL 092-292-2431



博多の名店紹介 竹乃屋



家業の飲食店を立て直そうと始めた焼き鳥店。創業以来、「お客様に感動と元気を与える」ことを心がけ事業に専念してこられたそうです。現在「竹乃屋」は、さまざまなタイプの飲食店を展開し、通販事業をはじめ多角化を推進しています。そこで今回は、「竹乃屋」の歴史とともに、お客様をお迎えするスタッフの在り方、そして今後の展望についてご紹介します。

◀豪快に炭の炎で焼き上げる人気の「もも焼き」!

竹乃屋の人気メニュー「博多ぐるぐるとりかわ」。焼いては環かしを繰り返し、手回しまかけた自慢の逸品です!

五坪、十三席の店舗で細々とスタート

苦境に立った家業の飲食店を立て直そうと強い思いを抱いていた現社長の竹野孔^{たけのあき}さんは、当時、流行り始めていた焼き鳥に目を付けます。元手の資金は潤沢ではなかったものの、熱意が実を結び、焼き鳥店をオープン。今から四十年以上前の一九七六年(昭和五十一年)八月、場所は福岡市博多区諸岡で、五坪、十三席という小さな店舗でした。

近隣に競合店がほとんど無かったため、店はオープン直後から大盛況。しかし、当時大学三年生だった竹野社長は焼き鳥店で修業した経



2019年(令和元年)11月リニューアルオープンした東比恵本店。



竹乃屋の竹野社長。

◀2階の宴会場。4名様個室から最大64名様の大宴会場まで多数完備しております。



▲1階奥の博多三大祭をテーマに設置された「どんたく」「山笠」「放生会」の個室。写真は「山笠」の個室。

▶創業以来人気の「博多もつ鍋」。コンロで温め、熱々をいただきます。



▶写真は人気の「うわさの玉子焼き」。竹乃屋の玉子焼きは全て「つまんでこ卵」を使用しています。



竹乃屋 東比恵本店
福岡市博多区東比恵4-4-12
TEL 092-415-6888



東比恵本店店長の成田健太郎さん。お客様に喜んでいただける美味しいメニュー作りはもちろんのこと、お客様にとって楽しく清潔なお店を作るスタッフの育成にも力を注いでいます。

飲食業も一種のエンターテインメント

「店は舞台、スタッフは役者、お客様は観客。役者であるスタッフは観客であるお客様に感動を与え、元気になって帰っていただきたい」。竹野社長の言葉は実に分かりやすく明快。また、「スタッフの表情や態度は、お客様が目に入る言葉。その言葉がお客様にとって楽しく心地よいものであるように常に磨いていかねばなりません」とも。

「竹乃屋」をはじめとするグループの各飲食店では、この考え方が浸透し、常にスタッフとお客様との信頼関係に結ばれた温かい雰囲気包まれています。

食をプロデュースする総合飲食業へ成長

コロナ対策も万全で、スタッフは、毎日の検温、マスク・キャップの着用はもちろんのこと、セラ水（除菌水）での除菌を徹底。店内でも除菌水を噴霧し、可能な限りのソーシャルディスタンスを意識した席へご案内。退店後の除菌も着実にを行っています。

現在三十五店舗ですが、国内にとどまらず、二〇一七年（平成二十九年）には海外一号店となる「竹乃屋 九亭店」を中国上海に出店しました。竹乃屋は成長の途上にあり、これからさらに事業領域を広げながら躍進し続けていくそうです。



最後の焼きの様子。味はこの最後のひと手間で決まります。

明月堂の期間限定商品

「博多レアショコランネ」好評につき12月1日から販売!

「チョコまん」という愛称で親しまれている期間限定商品「博多レアショコランネ」。

誕生から3年以上が経ち、今ではすっかり冬を彩る商品として定着しています。

今回は、素材や製法などにふれながら、その独特の味わいの秘密に迫ります。



「博多レアショコランネ」は12月から4月上旬頃まで、期間限定商品として販売されています。

わずかな苦みと コクのある大人の味

「博多レアシヨコランネ」の独特な味わいにはどんな秘密が隠されているのか。それは厳選された原材料とこだわりの製法にあります。

館の原材料としてガーナ産の高品質なビュアチョコレートを贅沢に使用し、新製法の餡練り技術により、口の中でなめらかに溶けていく究極の口溶け感を追求。さらに、余韻を引き立てるために希少糖レアシングを使用。ほんのり苦みのあるコクとミルクのまろやかな甘

みがまるで生チョコのような食感と味わいを演出しています。

希少糖は、自然界に微量しか存在しない天然の澱粉でんぷんから作られたものでカロリーはゼロ。甘みは砂糖の七〇パーセント程度ですが、清涼感があり、キレのある甘さが特徴です。

素材にこだわり、製法にこだわった「博多レアシヨコランネ」。見た目はかわいいまんじゅうですが、本格的なチョコレートの味と口溶け感を堪能できます。

三つのレアがひとつに結実

「博多レアシヨコランネ」のネーミングは、生チョコのレア、希少糖のレア、そして期間限定のレアの「三つのレアが一つに溶け合うまんじゅう」との思いを込めて名付けられ、現在は明月堂の冬

を彩る期間限定商品として定着しています。しかし、商品が形になる道筋は決して平たんなものではありませんでした。全国各地の有名な生チョコ商品の味わいや特徴を調査・研究し、約三年もの試行錯誤を重ね、ようやく完成したものです。

チョコレートのおいしい冬だからこそ、明月堂が自信をもって期間限定で販売いたします。ぜひ、ご賞味ください。



コーヒーや紅茶のお供に。原材料にこだわり、製法にこだわったチョコレートまんじゅう「博多レアシヨコランネ」は明月堂の自信作です。



バレンタインデーのプレゼント用としても人気が高まっています。



プレミアム感が漂うブラウンを基調としたパッケージデザイン。

「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
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(一二七九)年に
始まったと、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、洒落つ気の高い博多町
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 [Zondag]」がなまった言葉。
以来、博多どんたくは、西洋休日、と

しても親しまれてきました。

昭和二十二年(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
復興の証でもあったのは、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。



博多どんたくで唄われるお囃子



モンドセレクション

20年連続「金賞」受賞

14年連続

「最高位 特別金賞」受賞

西 洋 休 日
博 多 通 り も ん
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」の名にぴたり。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（せいにくにし）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（せががひだな）に乗って町にくりだし、甘露水（かんろみづ）（祈禱水）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。



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





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、います。

そんなわけて、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。



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24回全国菓子大博覧会お菓子の特別賞

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(菓子家)・橘花栄光章受章



▶「博多通りもん」のCMに登場しはじめた頃の長谷川法世さん(1993年頃)

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、まさに博多つ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博多ならではの博多菓子です。博多を中心に福岡近郊で販売しております。



商品番号 1815
16個入 1,960円(税込)



商品番号 1814
12個入 1,480円(税込)



商品番号 1813
8個入 980円(税込)



商品番号 1812
6個入 730円(税込)



商品番号 1819
40個入 4,720円(税込)



商品番号 1817
32個入 3,920円(税込)



商品番号 1816
24個入 2,960円(税込)

木箱入も
ございます。

商品番号 1818
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

お菓子の品質向上を目的に欧州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年のポルトガルでの金賞受賞以来、今回で20年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を14年連続受賞いたしました。



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」
20年連続金賞受賞
07/20年
最高位 特別金賞を受賞

【博多通りもん】
五月三・四日に行われる博多とんたく。市民の祭りに、とんたく衣装を身にまとい三味線、節太鼓でお囃子をする人達を「通りもん」といいます。



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、祭りなどをも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。

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

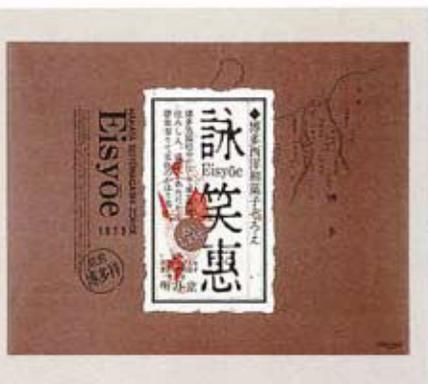
物語があふれ出してきます。

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、祝い目出度めいしゅどを贈ります。
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・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。

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つがりと餡の中に練りこみました。



※茶葉の繊維が白くみえますが品質には問題ございません。

※餅・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。

博多レアシヨコランネ

生チョコのロどけにこだわったシヨコランまんじゅう

ガーナ産の高品質なビュアチョコレットを餡に使用した
プレミアムなシヨコランまんじゅう。
チョコレットが恋しい季節に、ちよと大人の味わいを。

期間
限定商品
12月1日(火)より
販売開始!



【博多レアシヨコランネ】

チョコレットのコクの深さと、甘さを抑えた少し大人の味わいの餡に、嬉しい希少糖を加えました。しつとりとした生チョコのような口どけをお楽しみください。



〈包装なしタイプ〉

商品番号 2411

6個入 864円(税込)

商品番号 2412

9個入 1,296円(税込)



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 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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



【博多っ子】
ピリツと粋で、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。

※乳・小麦・大豆を含む ※デザイン等が変更になる場合があります。



つぶ
銘
仕立

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
醸し出します。
博多の町に引き継がれる粋な心を、
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



- 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

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

卵白(メレンゲ)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。



※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。



商品番号 0522

14個入 2,760円(税込)



商品番号 0521

7個入 1,380円(税込)



かすていらをどら焼の皮で丁寧にくるみました。
時間をかけた上品なカステラケーキです。



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堪能ください。



- 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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

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

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】
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。



※卵・乳・小麦・山芋を含む



- 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「ソ
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
南蜜バターカステラ
蘭



芋本来の美味しさと、香ばしさと、
 幅広くほく感を大切に、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。



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。

(スライズ済)



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)

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。



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。



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んでいました。

国産のよもぎを

たつ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。



「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、
粒たつぷりの「うぐいす餡」を、
山羊をふんだんに使った
「薯蕷」生地で包んだ
お饅頭です。



うぐいす餡たつ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・山羊を含む ※箱詰め個数、金額等が変更になる場合があります。



小豆本来の旨味を引き出すために、
職人の職人が、あんの配合を原点から見直し、
旨味にこだわって焼き上げました。



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。



〈包装なしタイプ〉

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)

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 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
はこぎき
宮崎ほっぽ

【博多よかばい】
お口の中に広がる小豆あんの旨味を、も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。



【宮崎ほっぽ】
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「ほっぽ膳」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「宮崎ほっぽ」と名付けました。



日本一、甘いぜんざいと謳われる

川端ぜんざい

「ぜんざい」は川端の心。

小餅の入った甘いぜんざいは、

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。



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、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。



明月堂 Web **博多ものがたり**

↑明月堂サイトトップ画面



明月堂オンラインショップ



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>

info@meigetsudo.co.jp



◎宅急便のご案内(税込) 発送はヤマト運輸になります。

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
- ハローデイ新宿店..... (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
- 西友春日店..... (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
- 高速道路売店 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
- 福岡バルコ売店
- 小倉駅構内売店(数量限定)

※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。



HAKATA SEIYO · WAGASHI

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
TEL.092-411-7777 FAX.092-411-7878

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

2020.12-2021.2<第76号>
冬の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

