

あすな ものがあ たり

第78号

ばけ多情緒
たゞひとに
お菓子の
ロマンを
伝えます



博多の火祭り



土居流れの勇壮な舁き山。台上がりで奮闘されているのは、博多人形師で、株式会社中村人形を経営している中村信喬(しんきょう)さん。
写真は2017年(平成29年)の追い山ならじの様子。(写真提供：株式会社中村人形)

博多祇園山笠

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。

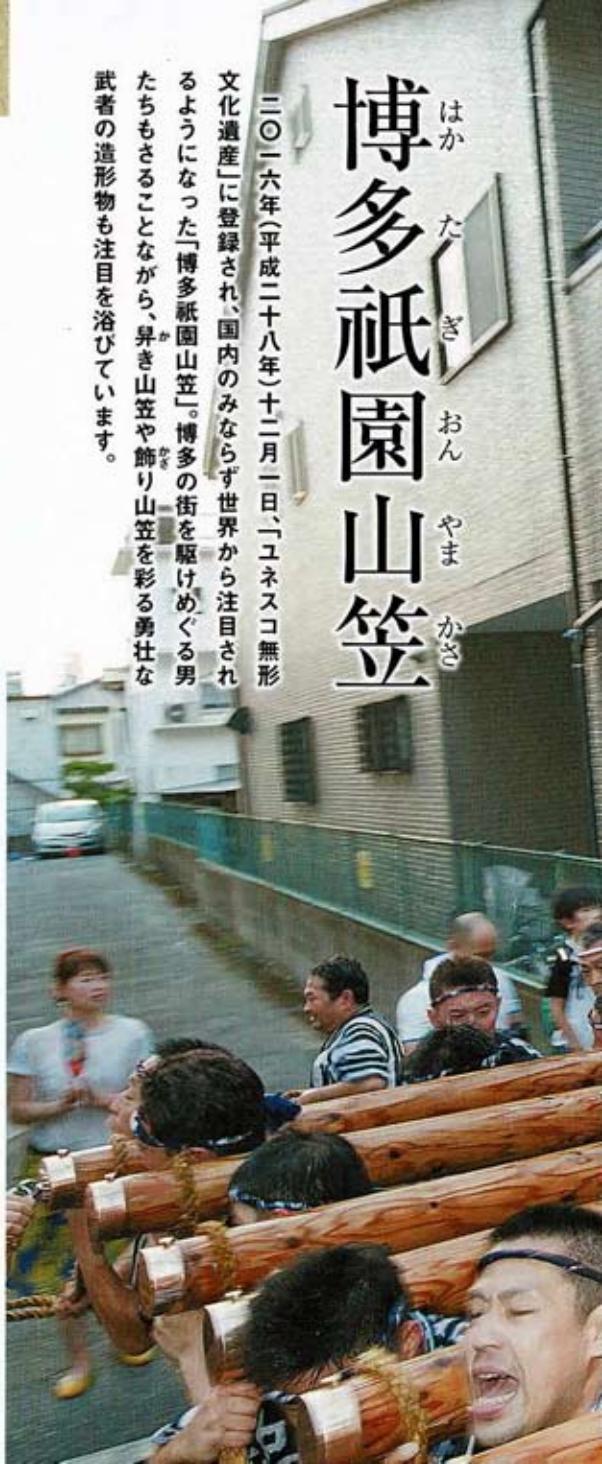
秘伝のタレと漬味を加えた
ピリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味を
お楽しみください。

商品番号 1243
博多つ子
8個入 980円(税込)

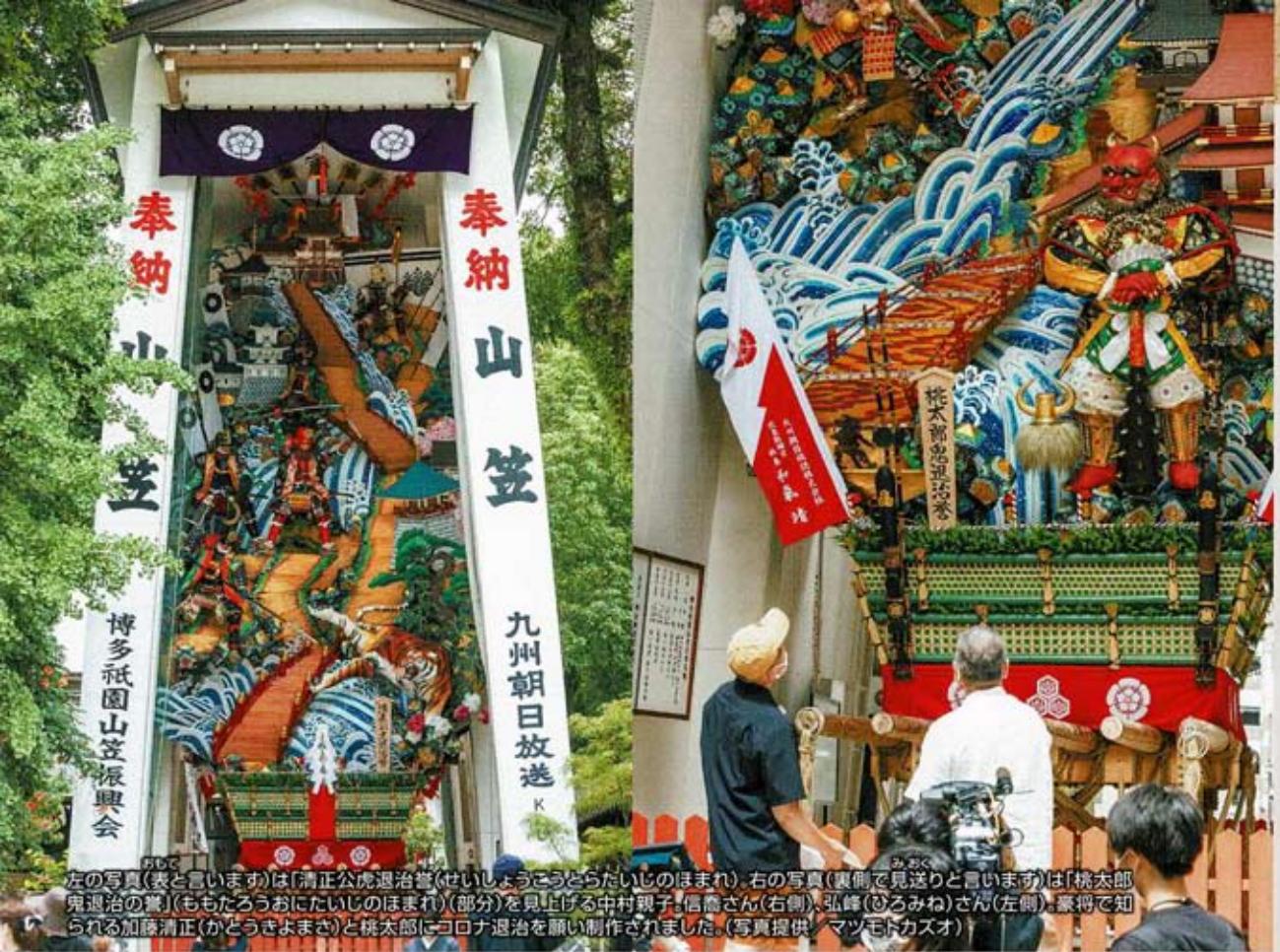
詳しくは20ページをご覧ください。

2

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、国内のみならず世界から注目されるようになった「博多祇園山笠」。博多の街を駆けめぐる男たちもさることながら、昇き山笠や飾り山笠を彩る勇壮な武者の造形物も注目を浴びています。



博多人形師と博多祇園山笠



左の写真(表と言います)は「清正公虎退治」(せいしょうこうとらたいじのはまれ)。右の写真(裏側で見送りと言います)は「桃太郎」(もだとうおにたいじのはまれ)(部分)を見上げる中村親子(信喬さん(右側)、弘峰(ひろみね)さん(左側))。豪傑で知られる加藤清正(かとうきよまさ)と桃太郎にコロナ退治を願い制作されました。(写真提供/マツモトカズオ)

二〇二一年(令和三年)の「博多祇園山笠」は、昨年に続き延期になりましたが、飾り山笠は通常より二基少ない十二基が建設奉納される予定です。「博多祇園山笠」の主役といえば山を昇き博多の街を疾走する男たちですが、飾り山笠も「博多祇園山笠」を彩るもう一つの主役といえるでしょう。そこで、今回は、飾り山笠の制作者として代々受け継がれてきた博多人形師の一人、中村信喬さん(初代中村筑阿弥より数えて三代目)にスポットを当て、「博多祇園山笠」との関わりを中心に話しをお聞きしました。

親子で制作される 飾り山笠

飾り山笠の制作は、博多人形師にとって腕の見せ所になっています。昨年は新型コロナウイルスの流行により、櫛田神社の一基のみが制作されました。この飾り山笠を担当されたのが中村信喬さんで、今年(令和三年)と来年も担当されることになりました。櫛田神社の飾り山笠は常設展示で、六月中旬の山解き(解体)までは、その華やかで力強い姿を堪能することができます。



住吉神社の境内で圧倒的な存在感を放つ「古代力士像」。日本の力士ではなく、ギリシア神話のオリンポス12神をヒントに制作されました。左が信喬さん。右は息子で4代目の弘峰さん。

(写真提供／株式会社中村人形)



JR博多駅の商業施設の出入口に行むエンジェルポスト。作風の幅の広さに驚かされます。

(写真提供／株式会社中村人形)



長時間にわたる取材撮影に笑顔でお応えいただいた信喬さん。作品の構想を考える時が何よりも至福のひとときだそうです。

時代頃から戦前に至るまで博多で活躍した人形師は今と違い、彫刻や日本画など様々な分野を手がけ、大変格の高い芸術家として制作に取り組まれています。明治

土居流に所属し、台上がりも経験された信喬さん。昨年の延期は山のぼせとしては残念だったそうですが、博多人形師としては、櫛田

神社の飾り山笠の制作で忙しくなったとか。「昇き山笠も飾り山笠も神が宿る御神体です。博多人形師として精一杯、神様のご加護を受けられるような品位のある姿に作り上げなければいけません」。

信喬さんは、その神様の力が博多の街から広がり、老若男女が幸せに暮らしていくことを切に願っています。

◀子供たちに大人気！福岡市動植物園の「座れるゴリラの彫刻」。モデルは福岡市動植物園で「コップを使って水を飲むゴリラ」として人気者だったオスのニシローランドゴリラの「ウィリー」です。(写真提供／株式会社中村人形)

マルチに活動する 博多人形師

父親の衍涯さん・信喬さん・弘峰さんの親子三代にわたる博多人形師として活躍されている中村信喬さんが、現在は、博多人形のみならず、野外モニュメントやデザインなど、あらゆる分野の制作に取り組まれています。明治時代頃から戦前に至るまで博多で活躍した人形師は今と違い、彫刻や日本画など様々な分野を手がけ、大変格の高い芸術家として

尊敬されていました。また、博多は古来より国際都市で、中国から様々な文化や技術が流入し、細工物などを制作する造形作家集団が誕生しました。この集団こそ博多人形師のルーツといわれています。多彩な活動を続ける信喬さんですが、公共施設や商業施設を盛り上げるような銅像やオブジェなどもあり、福岡市内の意外な場所で遭遇することができます。

昇き山笠や飾り山笠は 神が宿る御神体

真剣な表情で創作に打ち込む信喬さん。創作しているのは重要無形文化財団体指定の久留米絣技術者・松枝哲哉(まつえだつや)氏です。▶



◀中村人形2階に広がるアトリエ。様々な画材や貴重な資料が整然と並んでおり、この空間から数々の作品が生まれています。



株式会社中村人形

福岡市中央区桜坂1-10-46

TEL 092-751-9672

ホームページ: <http://www.nakamura-ningyo.com>

「博多祇園山笠」は元來、聖一国師が疫病を封じ込めるために行われるようになった神事。昨年ほど、「博多祇園山笠」が博多の街を元気づけてくれることが期待されます。せんが、来年こそ、今まで通りの今年も完全な形では開催されましたが、疫病を封じ込めるために行われるようになった神事。昨年ほど、「博多祇園山笠」が博多の街を元気づけてくれることが期待されます。今年も完全な形では開催されましたが、疫病を封じ込めるために行われるようになった神事。昨年ほど、「博多祇園山笠」が博多の街を元気

博多の女性プロ釣り師 秋丸 美帆さん



「みつび」というニックネームでテレビ番組に出演し、釣りの楽しさや醸醸味を伝えていらっしゃる秋丸美帆さん。明月堂創業者の孫にあたる美帆さんですが、釣りとの出会いや、博多及び近郊の釣りスポットなどをお聞きしました。

玄界灘でマダイを釣り上げ、思わず笑顔の美帆さん。



志賀島(しかのしま)や能古島(のこのしま)周辺は博多の釣り人にとって最も身近な釣りスポット。

根っからの
アウトドア派

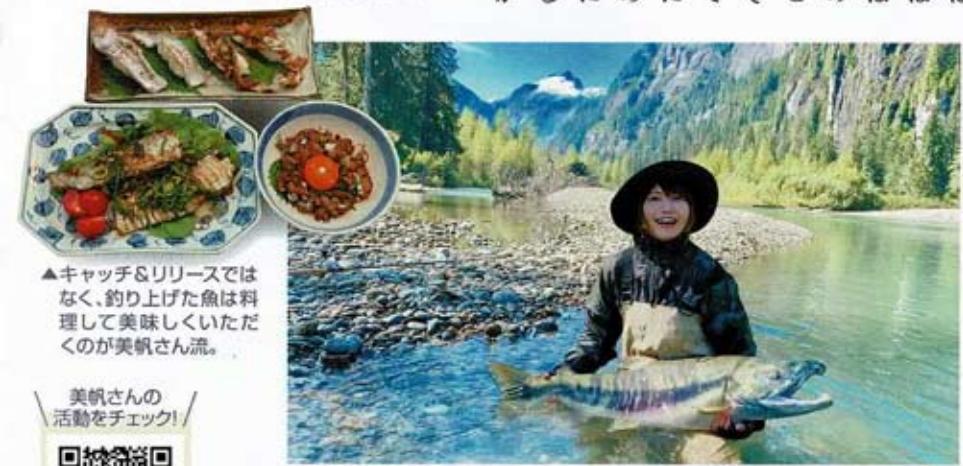
美帆さんの釣り好きはご家族の影響が大きいそうです。「私の家族は揃ってアウトドア派で、幼い頃から休みの日は海や川に出ていました。釣りを経験する中で魚に関する知識も増えていき、釣りに対する興味も深まりました。しかし、釣りが好きになつた一番の理由は釣った魚を新鮮なまま食べる喜びを知ったことでしょうか」。

美帆さんは、生まれてから大学生まで博多に住んでいました。柳田神社にも時々参拝するそうですが、いつ訪れても飾り山笠を鑑賞できるのが素晴らしい。柳田神社の南神門付近で売られているやきもちも訪れた時の楽しみの一つになつているそうです。

初登場でいきなり 大物を釣り上げ大反響



▲子供の頃に遊んでいた柳田神社の境内で咲き誇る花を背にほほえむ和服姿の美帆さん。



▲キャッチ＆リリースではなく、釣り上げた魚は料理して美味しいただくのが美帆さん流。

美帆さんの
活動をチェック!



▲ブログ



▲ユーチューブ



▲インスタグラム



美帆さんのこれから活躍が注目されます。

二〇〇八年（平成二十年）、当時現役の女子大生だった美帆さんは人気の釣り番組に出演。この番組の初出演時に、いきなり巨大な高級魚クエ（九州ではアラ）十一キログラムを釣り上げたこと、全国ネットで博多弁バリバリだったことなどが評判となり鮮烈なデビューを飾りました。

博多付近の季節別の釣りスポットをお聞きしたところ、春は長浜や築港でスズキ、夏は箱崎ふ頭でアジゴ、秋は愛宕浜でサゴシ（サワラの子供）、冬は箱崎ふ頭でヒカといつたところだそうです。釣りのスポットではありますねが、志賀島にある志賀海神社はお勧めとのこと。小高い山の上にあり、この神社からは美しい玄界灘と博多の景色が一望できるそうです。

「今まで日本全国や海外などさまざまな場所で魚を釣り歩く生活を続けてきましたが、新型コロナが流行してからは九州で釣ることが増え、改めて博多をはじめとする九州の海の豊かさに気づかされました」と美帆さん。

また、最近は近場の釣りスポットで釣りを楽しむ人が増えているそうですが、気になることもあるとか。

「釣りを楽しむ人が増えたことは喜ばしいことですが、釣り人としてのモラルに疑問を感じることがあります。釣りを楽しむ時は必ず身を守るためにライフジャケットを着用し、帰る時にはゴミを残さない。ルールを守って快適な釣りを楽しんでもらいたいですね」。美帆さんが運営するユーチューブチャンネルでも注意喚起し、誰もが気持ちよく釣りを楽しめる環境づくりに力を注いでいるそうです。



▲美帆さん愛用の釣り道具
美帆さんが釣具メーカーのダイワとプロデュースしたマダイを釣るための道具一式。白を基調に桜の花びらを散りばめた可愛らしいデザインが釣りをする女性に受けています。



櫛田神社といえば
櫛田茶屋

櫛田茶屋



博多の総鎮守・櫛田神社は「お櫛田さん」という呼び方で親しまれていますが、上川端商店街につながる南神門脇に店舗を構える「櫛田茶屋」で売られている「やきもち」は博多名物のひとつ。櫛田神社に参拝した後に買い求める方も多いとか。そこで、今回は「櫛田茶屋」で長年「やきもち」を製造販売している店主の荒牧英敏さんに「櫛田茶屋」が今まで歩んできた歴史を中心にお話しを伺いました。

櫛田神社の一部のような存在として、博多っ子はもちろん、観光客にも大人気の「櫛田茶屋」。

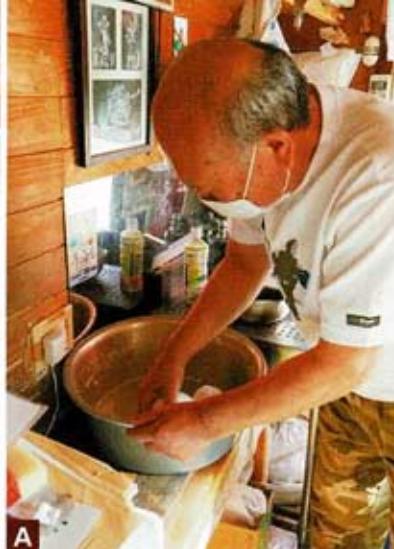


櫛田茶屋のすぐそばにそびえ立つ櫛田神社の鳥居。

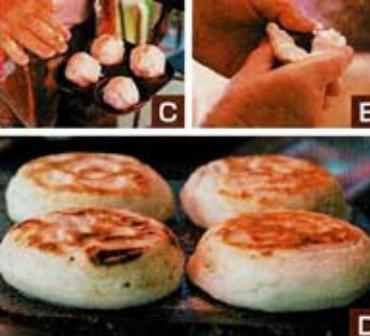
「櫛田茶屋」の店主、荒牧英敏さんは一九四七（昭和二十二年）九月生まれの七十三歳。ご高齢ですが、月・火曜の店休日以外は、元気にやきもちを店頭販売していらっしゃいます。荒牧さんは生まれも育ちも博多（博多区冷泉町）。生粋の博多っ子で、博多に寄せる思いは人一倍大きく、「博多祇園山笠」では西流に所属し、数々の役職を経験。二〇一三年（平成二十五年）には総務に就任されました。そんな博多愛、山笠愛の強い荒牧さんが現在の地で「櫛田茶屋」を引き継いだのは一九八六年（昭和六十一年）一月。先代の店舗を継承する形でスタートしました。店舗名も取り扱う商品もそのまま。伝統の味を守るために、やきもちに使用する皮や饅頭の材料、焼き方に至るまで先代と同じです。

キャナルシティ博多の開業で人出が急増

一九八六年（昭和六十一）年といえは、同年の十二月には東京を中心バブル景気が沸き起つた時期。しかし、当時の博多の街は東京のような盛り上がりはなく、隣接する上川端商店街も人通りはまばら。経営の安定を考えた荒牧さんは、夏はかき氷、冬は甘酒を商品に加えましたが、期待していた結果は得られなかつたそうです。そんな苦しい状況が続く中、一九九六年（平成八年）四月、キヤナルシティ博多が開業し事態は好転します。



A



▲もち米粉に水分を加え、絶妙な柔らかさになるまで丹念にもみほぐします。

■先代から変わらない北海道産のあずき（粒あん）を皮で包み込みます。

□ほぼ丸い形に整えられたまんじゅうを焼き機にセット。

△表面にうすく焼き目が付いて、アツアツで美味しいやきもちの出来上がり。

これから先も
ずっと愛される店へ

櫛田神社への日々の参拝も欠かさないという荒牧さん。「時間帯はバラバラやけど、店の大家さんが櫛田神社になつとうけん、参拝だけは忘れんごとしります」。

明月堂ともゆかりが深いそうで、荒牧さんがおっしゃるには、「冷泉町三区の自治会長として町内のみなさ

光客が櫛田神社や上川端商店街にも流れ、「櫛田茶屋」はたちまち繁盛店に。「キャナルシティ博多サマモチが愛されとうとは先代から守り継いできた味の良さやなからうか」と荒牧さん。年齢を感じさせない元気の源は、人の二倍も三倍も飯を食うことだそうです。



店内に飾られている昇き山の写真。
西流の台上がり中央で山笠を満喫する荒牧さん。



櫛田茶屋

福岡市博多区上川端町1-12

TEL092-271-7618

※営業日時に間しましては、電話でお確かめください。

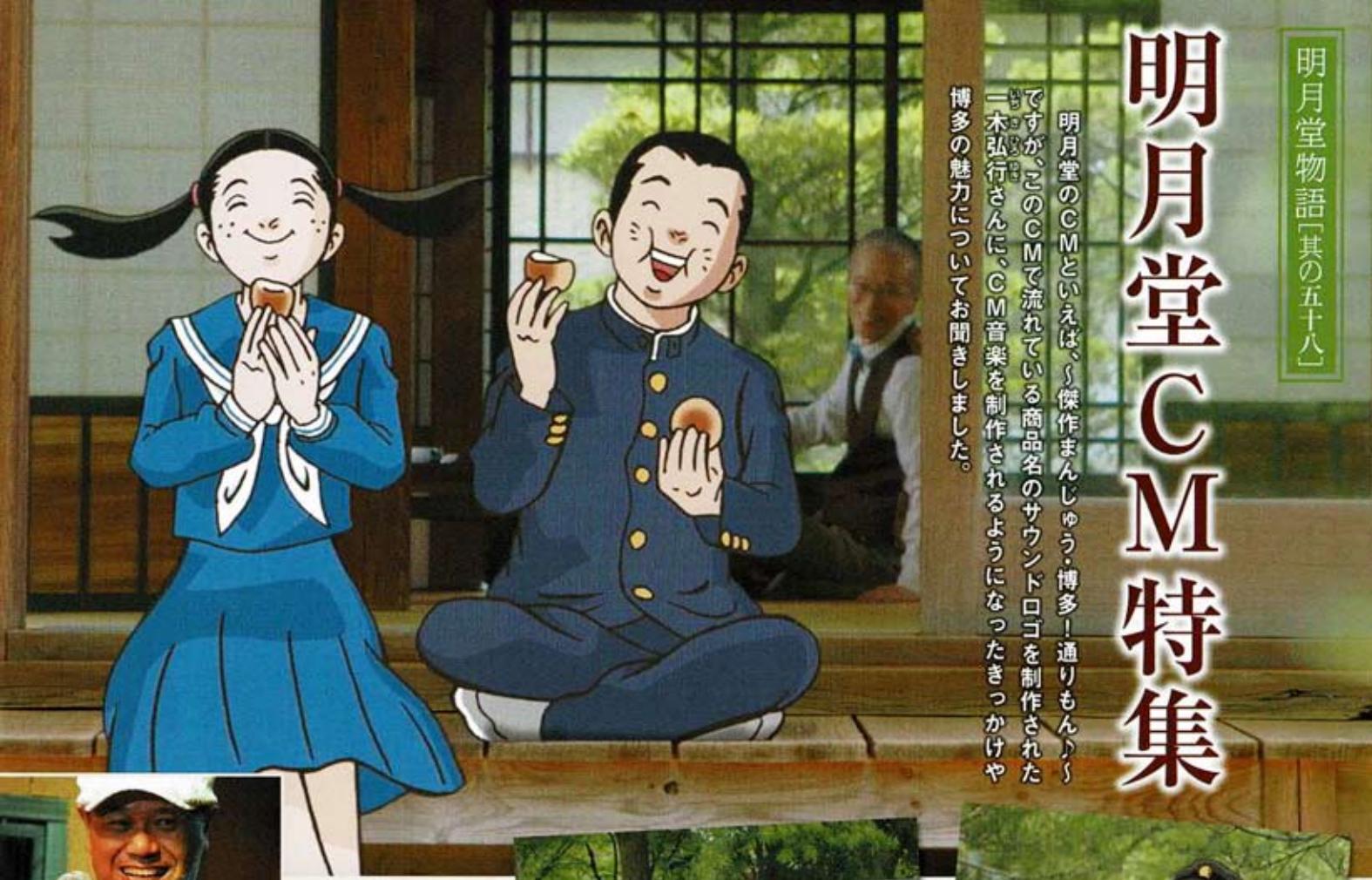


しゃべり出したら止まらない。
生粋の博多っ子らしいお人柄が魅力の方です。

んに明月堂さんのお菓子を配つたり、西流の五十年史を発刊する時にも広告をお願いしたところ快く引き受けてもらつたりしました」とのこと。新型コロナの流行で緊急事態宣言が発令された二〇二〇年（令和二年）四月七日以降、店を開ける日が少なくなった「櫛田茶屋」でしたが、翌年三月十日に通常営業再開。店を閉めている間、店の前を素通りし、さみしい思いをしたお客様も多かつたようです。営業再開したことで活気が甦り、荒牧さんが昔ながらの博多弁でお客様と気さくに話す光景はまさに「博多ならでは」ではないでしょうか。今後は工場を建設し、量産体制を整えるとの夢も語っていました。

明月堂 CM 特集

明月堂のCMといえば、「傑作まんじゅう・博多！通りもん♪」ですが、このCMで流れている商品名のサウンドロゴを制作された一木弘行さんに、CM音楽を制作されるようになつたきっかけや博多の魅力についてお聞きしました。



「博多通りもん」のサウンドロゴを制作された一木さん。いつも前向きに、生きていることの喜びを感じたいそうです。福岡で流れているCMのこの曲もあの曲も一木さんの作品です。



～傑作まんじゅう・博多！通りもん♪～のCM、「ご挨拶に通りもん」篇。長谷川法世さん原作の漫画「博多っ子純情」の主人公たちが通りもんを片手に前を歩く法世さんにちょっかいを出す内容になっています。福岡市博多区の承天寺通りで撮影されました。





明月堂のホームページで
工場で生産される「博多通りもん」の様子やCMをムービーで視聴できます。▶
<http://www.meigetsudo.co.jp/information/movie>

ヒット商品は 印象的なCMとともに

一本弘行さんは明月堂のみならず、一三〇〇曲以上のCM音楽に携わり、音楽業界においては大変有名な音楽家です。明月堂の「博多通りもん」のCM音楽は、音楽制作会社のプロデューサーからの指名で担当することになりました。

現在、放映されている「博多通りもん」のCMソングのボーカルは当時のお弟子さんで現在も多数のCMソングのボーカリストとして活躍する谷口佳子さんが担当し、CMの中程で印象的な「博多！」という明るい叫び声は一本さんが担当されています。

長崎県佐世保市で生まれ育ったという一本さんは、幼いころからFEN（洋楽のみを流し続けるラジオ局）を聞いて育ち、音楽に対する夢を育てていったそうです。



「博多通りもん」のCMは柳田神社でも撮影されました。



「博多通りもん」の走るCM、ラッピングカー(配送車)。



モンドセレクション金賞に輝く「博多玉露まんじゅう」のCM。

「私は子どもの頃から福岡に憧れ、希望通り福岡の大学に進学し、

の指導に当たられています。

「TIME MAGIC」をリリース。

本来は二十年以上前に出す予定でし

はとても親しみの持てる町で、

キヤナルシティ博多や博多駅界隈

は大好きです」と一本さん。博多を

感じる作品にはどんなものがある

でしょうかという質問に対しても

は、「博多通りもん」のCMにも出

演されている長谷川法世さんの

「博多っ子純情」が一番に浮かびま

すとの答えが返ってきました。

数々のミュージシャンを輩出した福岡の音楽シーン

福岡は、チューリップ、長瀬剛、海援隊など、昔から数多くのミュージシャンを輩出してきた町として有名。一本さんは、そんなオリジナリティ溢れる音楽を生み出している町で音楽を制作し、自ら立ち上げた音楽学校「FOREST」では後進

一本弘行さんプロフィール

1959年6月6日、長崎県佐世保市生まれ。自らのBANDでYAMAHA POPCONなど多数のコンテストでグランプリを受賞。大学在学中から楽器講師をスタート。今年で講師生活41年目に突入。26歳頃からは作曲家、アレンジャーとしての活動をスタート。1300曲以上のCMソング、イメージソング、社歌などを制作。講師としては、日本経済大学講師、自分が主催する音楽学校「FOREST」でVocalトレーナー、楽曲プロデューサーとしても活動をしている。さらにASKAのサポートメンバーとして2005年よりコンサートツアーのBacking Vocalを担当している。

明月堂などのCMソングの制作だけでなく、自ら設立した音楽学校の校長として、後進の育成にも力を注いでいらっしゃいます。▶



たが諸般の事情により、延び延びとなり、還暦前には完成させようと決意し、実現したそうです。二〇二一年（令和三年）の冬にはニューアルバムをリリースされる予定。現在も精力的に活動を続ける一本さんは、今後も親しみやすく印象的な音楽を作り続けてくれることでしょう。

「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。この一行で、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(一一七九)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、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「バンターグ」[ZONDAAG]がなまつた言葉。

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。博多っ子にとつ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。

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

博多どんたくで唄われるお囃子



博多もんかたり



mond selektion

21年連続「金賞」受賞

15年連続
「最高位 特別金賞」受賞

休日 洋菓子 博多通りもん
SEIYO KYUITSU 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、街を練り歩く人達は、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。



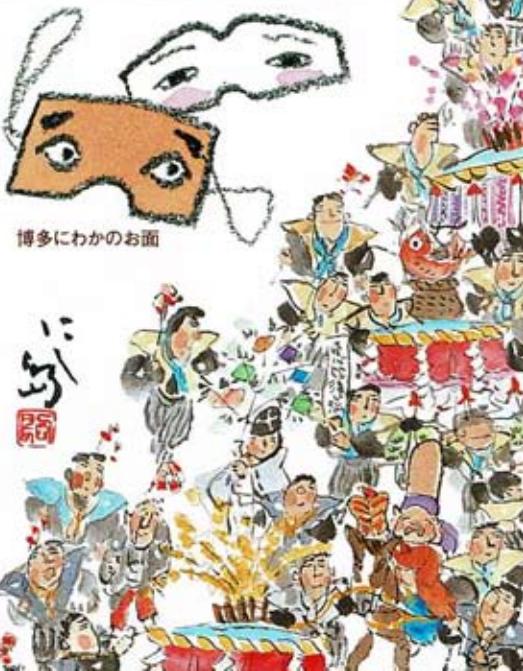
山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。

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、博多つ子の心意氣に彩られています。

「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

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 2204
6個入 2,160円(税込)
3種詰め合わせ



商品番号 2205
9個入 3,240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

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
爽やかな素材の美味しさそのままに
明月堂の博多西洋和菓子が揃いました。
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



※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「川端せんざい」
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)



ブルーベリー



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。



梅



商品番号 2206
1個 324円(税込)



梅



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そのままに



柚子



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

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っきりとした
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・詠笑惠

涼菓詰め合わせ(サマー・ギフト)



涼菓詰め合わせ(サマー・ギフト)
博多涼・詠笑惠



※乳を含む

きらめく中、
山笠が勇壮に
駆け抜けると
博多の街に光り目映い
暑い夏を彩る
博多西洋和菓子が、
涼やかな刻を
でも、祝い目出度が咽われ
ます。夏本番。山笠が駆けると博
多の子の血が騒ぎます。ここ
でも、祝い目出度が咽われ
ます。

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)



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





2021年モンドセレクション
21年連続「金賞」受賞



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つて、

多くの人に博多のこと知つてもらえたらいですね。



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(栗千家)

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(栗千家)・橘花栄光章受章

▶「博多通りもん」のCMに登場はじめた頃の長谷川法世さん(1993年頃)

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)



木箱入
ございます。

商品番号 1818

40個入 / 木箱
5,400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)

※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

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年のボルトガルでの金賞受賞以来、今回で21年連続受賞、さらに最高位となる「特別賞」を15年連続受賞いたしました。



最高位 特別金賞を受賞
'07 ~ '21

世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん
「mond's leクシヨン」

21年連続金賞受賞

【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、どんなく衣装を身にまとひ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。





写真は抹茶味3,240円(税込)です。
半季節により詰め合わせの内容が変更となる場合があります。
※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

えい
しょう
え

詠笑惠

箱を開けるとそこから、

昔様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、

皆様を愉しませるとしてしよう。



【詠笑惠】
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・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、

そんなハラミ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。

mond Selection

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」の生葉をベース状にしたつぶりと餡の中に練りこみました。



*茶葉の繊維が白く見えますが品質には問題ございません。
※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粋な心を、
ぜひご賞味ください。

つぶ餡
仕立て



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

博多じまん

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう



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。



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。
瓶伝のタレと葉味を加えたパリッとする辛子と
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。

【博多つ子】

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

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。
昔は畔で採んだよもぎで作った「草
餅」を楽しみにしていました。



卵白(マレーシー)と
アーモンドアーバードルで作った口溶けの良い生地に、
珈琲(コーヒー)クリームをサンドした、
ちょうど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ことがございます。

ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい
博多モダンカフエ



【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時
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
さつまいもにこだわりました。

芋の皮まで使い、
その美味しいことを「芋つぼ」に凝縮しました。

博多の秋・冬の風物詩を
いつも味わっていたけます。

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)



【芋つぼ】
博多の駄菓子屋さんではそ
の昔、素焼のつぼの中に針金
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。



「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。
鶯豆を使つた餡なので「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
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、旨味をこだわって焼き上げました。

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 博多よかばい



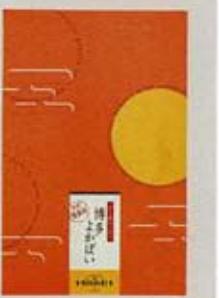
〈包装なしタイプ〉

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)

【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、可愛らしさサイズのどら焼です。



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)

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ます
那珂川を渡ると見える建物
です。昔の教育厅の跡で、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
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。

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

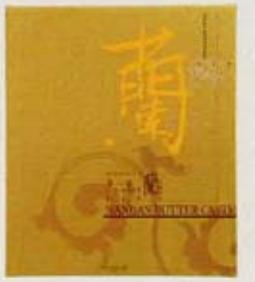
商品番号 1011
9個入 1,400円(税込)

商品番号 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「オ
ンターカ(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。

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。



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)

菅崎ぼつぼ

石臼挽き丸ぼつぼ

【菅崎ぼつぼ】
博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、菅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
「ぼつぼ膳」といわれています。
さらに、そこに菅崎宮の鳥を
イメージして「菅崎ぼつぼ」と
名付けました。



*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



○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		

デパート

- 天神岩田屋店 (092)721-1111(代)
- 博多丸店 (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
- 博多ディズス1号店 (092)441-0386
- 博多ディズス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

*振込手数料は、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

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
- 博多バスタークニナル売店
- 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
- 福岡パルコ売店
- 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 SEIYŌ - WAGASHI

◆ 博多西洋和菓子 ◆

MEIGETSUDO

株式会社 明月堂

〒812-0892 福岡市博多区東郭羽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

2021.6-2021.8<第78号>
夏の博多ものがたりです

博多通りもん

検索

オンライン
ショップは
こちら

