

第80号

まつりものがたり

株式会社 明月堂

七夕情緒
たゞぱくに
お菓子の
ロマンを
伝えます



明月堂

博多の街の三福神



博多の街の三福神

縁起の良い神様として「七福神」は、あまりにも有名ですが、七福信仰は、

室町時代末期（十六世紀頃）の京都で始まつた民間信仰といわれています。

一方、博多では博多松囃子の三福神が有名です。博多松囃子は今から約八四

十年前、平重盛への感謝の気持ちを表

すために始められた（十二世紀頃）と

いわれていますが三福神が博多松囃子に登場するようになつたのは江戸

時代（十七世紀）以降。正月十五日に福

神、恵比須、大黒天、稚兒などに扮して

列を連ね、福岡城主に祝詞を述べた後、街中を祝い歩く年賀行事として行われました。

三福神はとても個性的ですが、今は博多の街に元気を取り戻してほしいとの願いを込めて人々に福をもたらす三福神を紹介します。



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)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません。
※レトルトパック入り ※糖は無糖パック入り



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。

川端ぜんざい

日本一、甘いぜんざいと謳われる

「せんざい」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。



菊田神社境内で勢揃いした福神(福禄寿)・夫婦恵比須・大黒天の三福神。

松箱子のじきたりかほほ完全な形で残っていることは全國的にも非常に珍しく、1954年(昭和29年)「福岡県無形文化財」に、1969年(昭和44年)「福岡県民俗資料」、2020年(令和2年)3月「国重要無形民俗文化財」に指定されました。

詳しくは21ページをご覧ください。

博多の街に福を招く 福神、夫婦恵比須、大黒天

中国生まれの神様・福神

福をもたらす神様といえば七福神が有名です。「博多どんたく港まつり」では、福神、恵比須、大

黒天の三福神が福岡市内を練り歩きますが、特に恵比須は夫婦恵比須の男女一対で登場し、全国でも非常に珍しいといわれています。

今回は、三福神の由緒や特徴的な容姿、そしてご利益について紹介します。

福神（福禄寿）は日本に禪宗が入ってきた時に持ち込まれた神様といわれています。中国において人生で得たい「福」（子宝に恵まれること）、「禄」（金銭に恵まれること）、「寿」（長寿）を具体化した存在といわれていますが、中国の宋の時代に生きていた仙人ともいわれたり、南極星の化身（南極老人）といわれたりしています。

福神は知恵がいっぱい詰まっているといわれる長大な頭が特徴的で、経巻（経文を書いた巻物）を手にしています。もう一つの特徴は鶴を従えているという点。鶴は千年、亀は万年といわれるよう長寿を意味する縁起の良い生き物です。



明月堂川端店を表敬訪問する大黒天。



福神は福星・禄星・寿星の三星をそれぞれ神格化した三体一組の神ともいわれています。

ご利益は、「財運招福」「子孫繁栄」「延命長寿」「立身出世」などがあり、多くの福をもたらしてくれます。



恵比須は大黒天と一緒に祀られることの多い神様といわれています。



大黒天は、大国主神(おおくにぬしのかみ)と音読みで「だいこく」が重なることから同一視されるようになりました。



榎田神社の境内にある夫婦恵比須神社

唯一の日本の神様・恵比須

恵比須は七福神の中で唯一、日本のみの神様です。そして、男女が対となつた夫婦恵比須を祀っているのは全国でも福岡だけといわれています。

恵比須の神様には、西宮神社(兵庫県西宮市)と美保神社(島根県松江市)の二つの流れがあり、柳田神社(福岡市博多区上川端町)の境内に鎮座している「夫婦恵比須神社」は美保神社の系統に属しています。

美保神社に祀られている恵比須の神様は出雲の国を治めていた大国主神の子とされており、男恵比須は、烏帽子をかぶり、左脇に大鰐を抱え、右手には鰯の付いた竿を持ち、紫の袴をはいており、女恵比須は、榆の扇を持ち、金の珠を抱え、赤の袴をはいています。

ご利益としては、「大漁追福」「五穀豊穰」「商売繁盛」などがありますが、本来、商売の神様であり、商

人の町である博多にとつては大切な存在。夫婦恵比須を祀った夫婦恵比須神社は12月3日には大祭が催されます。また、拝殿の向かいにある「夫婦円満」や「縁結び」のご利益があるといわれています。

ちなみに博多には恵比須を祀っている「十日恵比須神社」もあり、正月10日には、十日恵比須正月大祭が催され大賑わいです。

インドに生まれ、中国、日本の神様と一体化した大黒天

大黒天は仏教の伝来とともに日本に伝わりました。神仏習合(神道の神様と仏教の仏様が同一視されること)を経て、現在では神社でも寺院でも祀られています。しかし、大黒天は元来、インドのヒンドゥー教の神様。仏教に取り込まれ、神道と混ざり、現在の大黒天となりました。

外見は、烏帽子、袴姿で右手には五穀豊穰につながる打ち出の小槌を持ち、左手で福がたくさん詰まつた大きな袋を左肩に背負い、豊穰を意味する米俵の上に立つ姿で表現されており、インドの神様だった面影はありません。「金運・財運開運」「商売繁盛」「富貴榮達」などのご利益があります。

博多の街は神様にも市民にも住みやすい街として発展し続けています。

博多の伝統工芸 博多張子

真剣な表情で博多張子の虎の制作に取り組む三浦さん。

博多張子は、江戸時代中期に関西地方の人形師茂七が博多に伝えたことが始まりといわれ、現在では三浦さんの工房を含め二軒の工房が伝統を引き継いでいます。

博多張子は郷土玩具や伝統工芸品として有名ですが、祭事や縁起担ぎなど博多の街に伝わる風習にも深く結びついています。

「十日恵比須神社」の正月大祭では、二十種類以上に及ぶ「福引」の景品の中に張子で作られた「だるま」があります。「だるま」は「福起こし」に由来する縁起物で、福籠といっしょに手渡されます。

「博多どんたく港まつり」では、博多松嶋子の三福神が福岡市内を練り歩きますが、夫婦恵比須の

二〇二二年（令和四年）は寅年。そこで今回は、「張子の虎」をはじめ縁起物としても有名な博多張子を紹介します。「博多町家」ふるさと館で実演を披露されている三浦隆さんを訪ね、「博多張子」の魅力などについてお話を伺いました。



左より「みやげ棟」「町家棟」「展示棟」の3棟からなる「博多町家」ふるさと館は、柳田神社の正面鳥居前に位置しています。「町家館」では、毎週火曜日の10:00~12:00と14:00~16:00の2回にわたり、三浦さんによる博多張子の実演が行われています。

祭事と縁が深い
博多張子



博多ものづくり



「男だるま」(左)と「姫(ひめ)だるま」(右)。
掌に乗るほどの大きさのものが人気。



◀張子の虎は首振りの部分の調節がとても難しいとのこと。



1998年(平成10年)の年賀用記念切手の絵柄に採用された博多張子の虎。全国紙に取り上げられ、博多張子の注文が殺到したそうです。▶



「博多町家」ふるさと館

福岡市博多区冷泉町6-10 TEL092-281-7761

開館時間／10:00～18:00

休館日／第4月曜日(祝休日の場合は翌平日)、12月29日～31日

入館料／一般：200円 中学生以下：無料



三浦睦さん。1950年(昭和25年)福岡市生まれ。母親のミヅカさんが他界された後、2005年(平成17)より、5代目の博多張子職人として活動し続けていらっしゃいます。



サイズ別に揃つただるまの型。

昔は土型や木型を使用していましたが、現在では摩滅しない強化プラスチックの型を使用しています。

男恵比須は右手に博多張子の鯛の付いた竿を持っています。

さらに、博多には初節句を迎える男児に「成長祈願」の思いを込めて張子の虎を贈ったり、年始に「家内安全」を願い縁起物のだるまを神棚に祀り、年末になると交換するという風習もありました。

丹精込めて 一体一体手作り

博多張子は一体一体が手作り。同じものは存在しません。作り方はシンプルですが一つ一つの作業に慎重さと根気が求められます。まず、型に小麦粉で作った特別なノリを使って腰の強い八女和紙や新聞紙を張り重ね、天日で十分に乾燥させた後、型から外します。そして、素早く丁寧に彩色を施し、最後の仕上げ

に博多張子の特徴は素朴で温かい風合いが楽しめることが仕上げに金粉をまぶしとるけん見栄えが違う点やろうか。それに置物から吊るし飾り、お面、それに博多仁和加で被るばてかずら

(かつら)なんもあるけん、種類が多いことやろうね」と三浦さん。伝統工芸は、昨今はコロナ禍の影響もあり、街なかで見かけさんをはじめ、博多の伝統工芸に携わる職人さんもただ手をこまねいているわけではありません。博多曲物や今宿人形などの博多の伝統工芸の職人によって組織された「職の会」は年に一度、福岡市中央区のアクロス天神にて展示会を開催。博多文化の継承に力を注いでいます。

（かつら）なんもあるけん、種類が多いことやろうね」と三浦さん。

伝統工芸は、昨今はコロナ禍の影響もあり、街なかで見かけさんをはじめ、博多の伝統工芸に携わる職人さんもただ手をこまねているわけではありません。博多曲物や今宿人形などの博多の伝統工芸の職人によって組織された「職の会」は年に一度、福岡市中央区のアクロス天神にて展示会を開催。博多文化の継承に力を注いでいます。

「味の明太子」の ふくや

博多の老舗紹介

戦後間もない時期に
中洲で開業

今回の老舗紹介は、「ふくや」です。創業時から現在に至るまで、貫かれていた企業スピリットや博多祇園山笠への思い、そして、博多の町や人々を元気にするための呼び水となる支援活動を継り広げる「ふくや」を紹介します。

創業者・川原俊夫の孫にあたる川原武浩社長は、「博多の人はいろいろと工夫して新しいものを作る」と常に挑戦的で、それがお店が製法を習得した上でオリジナルの味付けを競い合って商品化すれば、博多の食文化の発展につながると考えたのでしょう。現在、明太子を製造販売する企業は福岡県下で約八十社を数えますが、祖父の英断が無ければ、全国にその名が知れ渡るような明太子の文化は生まれなかつたかも知れません」と語ります。



看板商品である「味の明太子」を手にする川原武浩社長。

後方右には創業者・川原俊夫が結成に携わった中洲流の懐かしいパネル写真、左側にはオフィシャルスポンサーとして支援し続けている「アビスパ(福岡)」の旗が見えます。

「ふくや」は、戦後間もない一九四八年(昭和二十三年)十月、福岡市博多区中洲で創業しました。創業当時は、食料品などの卸売りを行っていましたが、創業者の川原俊夫は、終戦まで暮らしていた釜山で食したスケトウダラの卵の漬物「ミヨンランジヨツ」の味が忘れられず、オリジナルの目玉商品として開発することを決意。

十数年もの長期間にわたり試行錯誤を重ね、ようやく完成し、やがてヒット商品となつた「味の明太子」。ところが、特許や登録商標も取らず、明太子を販売したいという商売仲間に製造法を教えたのです。しかし、味付けだけは教えませんでした。その理由は何だったのでしょうか?

創業者・川原俊夫の孫にあたる川原武浩社長は、「博多の人はいろいろと工夫して新しいものを作る」と常に挑戦的で、それがお店が製法を習得した上でオリジナルの味付けを競い合って商品化すれば、博多の食文化の発展につながると考えたのでしょう。現在、明太子を製造販売する企業は福岡県下で約八十社を数えますが、祖父の英断が無ければ、全国にその名が知れ渡るような明太子の文化は生まれなかつたかも知れません」と語ります。

博多の文化

で持ち運べる美味しい明太子味商くや。現在は、明太子の他に、常温ノを柔軟に受け入れる開けっぴろげな博多の気性が「ふくや」発展の土壤となり、やがてその心意気に応えるように成長を続けてきた「ふくや」。現在は、明太子の他に、常温

で「ふくや」創業以来変わらぬ

創業者・川原俊夫が製法を公開し

た理由は、中洲で商売することを受

け入れてくれた博多の人々に恩返し

するためでした。博多祇園山笠の中

洲流の立ち上げに参加したことと同じ気持ちの表れで、この企業姿勢は

創業時より現在まで連續として受け継がれています。

「企業として活動する限り、利益を上げて、税金を納め、地元に還元しなくてはいけません。また、利益は自社に留保するだけではなく、何らかの力で地元の事業やスポーツなどの成長の呼び水として使用したいと考えています」と川原武浩社長。

創業以来変わらぬ 博多への恩返しの気持ち

今では博多といえば「明太子」といわれるほど有名になりました。



「ふくや」創業間もない頃の創業者・川原俊夫(写真提供／株式会社ふくや)

品の開発にも力を注いでいます。
最後に、好きな博多の食べ物は?
という質問に、「沢山あって答えられません」と川原武浩社長。博多には全国に知られる味わいが数多くあります。それぞれの味を愛する川原社

長の関心の広さは、有史以来、大陸文化の窓口であった博多の地に育つた遺伝子であり、遙か未来の博多まで繋がっているのかもしれません。

博多の食と文化の博物館 「ハクハク」

ハクハクでも人気の高い「my明太子手作り体験」。自分だけのオリジナル明太子をつくることができます。事前予約要。料金は2,000円。

館内でも人気の高い「サメ釣り」。コンピュータゲームに慣れたお子様はリアルな遊びとして、大人の方は懐かしい遊びとして受けているそうです。

創業者の川原俊夫の生誕百年を記念し、博多の食と文化の博物館「ハクハク」が二〇一三年(平成二十五年)にオープンしました。

博多の食と文化を一度に体感できる施設で、明太子の生産工場に併設されていますので、明太子がどのように出来上がっていくのかも順を追って見ることができます。

個人客をはじめ、企業の研修旅行のプログラムに組み込まれたり、地元の小中学生の社会科見学や他県からの修学旅行の思い出作りの場として利用されています。「my明太子手作り体験」ではオリジナルの明太子づくりが楽しめます。ぜひチャレンジしてみてください。



A 「どんたく」「山笠」「放生会」など博多(福岡)の三大祭りを紹介するコーナー。

B 「博多織」「博多人形」などの博多の伝統工芸を紹介するコーナー。

C 「うどん」「水炊き」「もつ鍋」など、博多の食文化を紹介するコーナー。



博多の食と文化の博物館(ハクハク)
福岡市東区杜頃2-14-28 TEL092-621-8989
入館時間/10:00~17:00
休館日/火曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
入館料/大人(中学生以上)300円・小学生以下無料

「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

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士記に記しています。

博多松囃子はその後、さまざまに変遷を経て、洒落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た際に用いたのが「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(Zoondaag)」がなまつた言葉。

昭和二十一(一九四六)年には、焼野原の博多を「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、復興への勇氣を与えました。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。

(ほんち かわいや
ねんねしな
品川女郎衆は十匁
玉屋がかわい
スッポンボン)
十匁の鉄砲玉

博多どんたくで現われるお囃子

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。

モンドセレクション

21年連続「金賞」受賞

15年連続
「最高位 特別金賞」受賞

西洋和
博多通りもん
SEIYOKYUJITSU
HAKATA TORIMON



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、聖國師といふ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（かんろす）（祈祷水）をまいたことだと伝えられています。

この聖國師こそ、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。

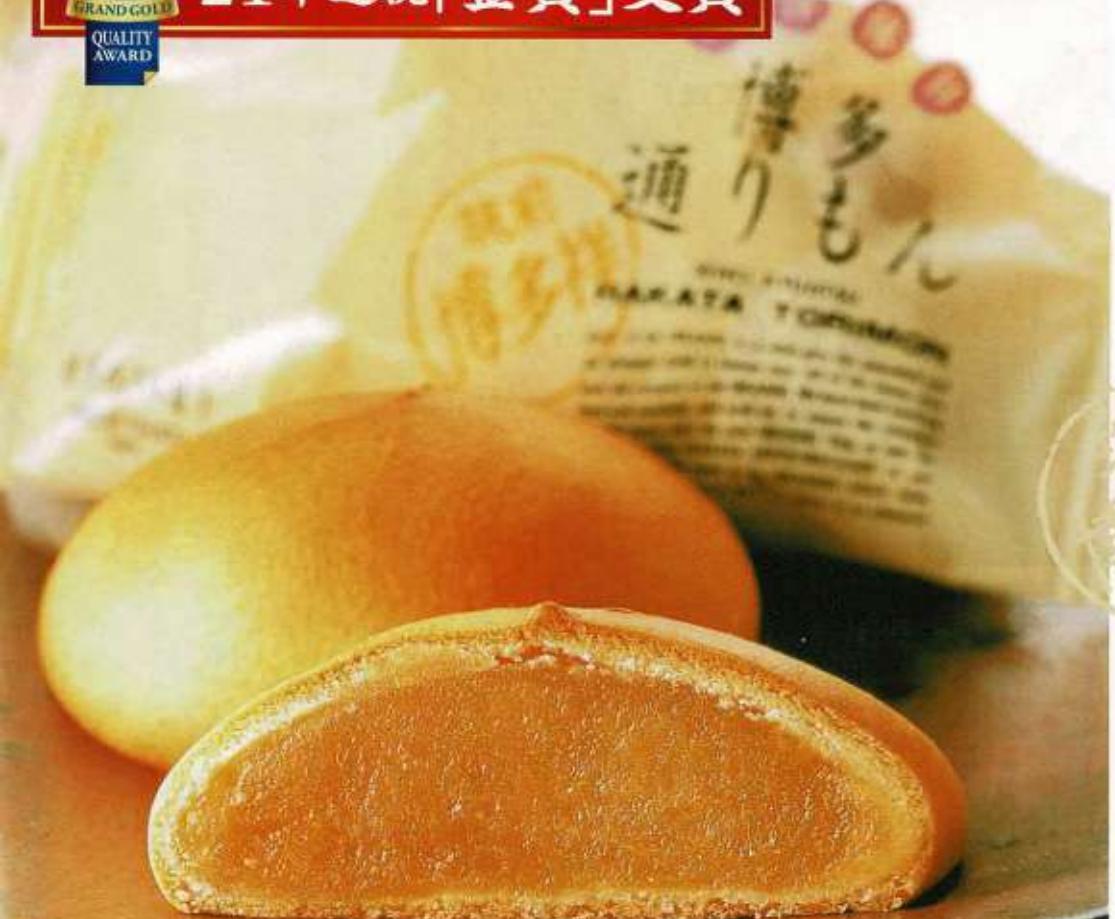
「饅頭」と「博多祇園山笠」





モンドセレクション
21年連続「金賞」受賞

QUALITY
AWARD



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つくりして、多くの人に博多のことを知つてもらえたらいですね。



第24回全国菓子大博覧会お菓子部門最優秀賞

名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会お菓子部門特別賞

茶道家元賞受賞(表千家)

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(表千家)・橘花栄光章受章



Housel 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。

▶「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)

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 1815

15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 1818

40個入／木箱 5,400円(税込) 40個入 4,720円(税込)



商品番号 1819

40個入 3,920円(税込)



商品番号 1817

32個入 2,960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



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
「モンドセレクション」

21年連続金賞受賞

お菓子の品質向上を目的に歐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。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「特別金賞」を15年連続受賞いたしました。

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。





写真は詰め合せ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。
外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

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よう。



*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 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)

【詠笑恵】
博多では、祝宴や酒宴で指名された方の
合図で、祝い日出度・唄いはじめます。
その歌の中で、博多の人々の心意気を伝え
る、明るく力強い節回しや囃子が「エーエー
シヨーエ」です。

ガーナ産の高品質なピュアショコラートを
餡に使用したプレミアムなショコラまんじゅう。
チョコレートが恋しい季節に、ちょうど大人の味わい。

博多レアショコランTM

生チョコの口どけにこだわったショコラまんじゅう

期間限定商品
12月1日(水)より
販売開始!



博多玉露まんじゅう

玉露の風味をまるごと練りこんだ濃厚な味わい

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 2311	6個入 1,080円(税込)
商品番号 2312	9個入 1,620円(税込)
商品番号 2313	12個入 2,160円(税込)
商品番号 2314	18個入 3,240円(税込)

モンドセレクション
連続金賞受賞



【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。



〈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)

【博多レアショコランTM】
チョコレートのコクの深さと、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。



*乳・小麦を含む *デザイン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粋な心を、
ぜひご賞味ください。

仕立て
餡



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	730円(税込)
6個入	730円(税込)
商品番号 1943	980円(税込)
8個入	980円(税込)
商品番号 1944	1,480円(税込)
12個入	1,480円(税込)
商品番号 1945	1,960円(税込)
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、さまざまの人から愛された逸品です。



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
芋つば

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)



【芋つば】



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(芋つ
ば)を売っていました。

卵白(アーモンド)と
アーモンドブ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、
らう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あります。

【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。



博多藪あん

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

「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】

野山に住む鶯のことを「藪鶯」(やぶうぐいす)といいます。
鶯を使つた餡なので「藪
あん」となりました。
また、昔は奉公人のお休みを
「藪」として楽しみにしてい
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・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。

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、旨味をたたけて焼き上げました。

どら焼めいげつ 博多よかばい

もっちり食感の皮と
小豆本来の旨味が愉しめる



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。



畔摘みもち

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



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)



〈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。



【畔摘みもち】

春の博多、那珂川の川辺や田園の畔道には、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。

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ヒリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ



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。



*卵・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。

西中洲 貴賓館ろまんす

どら焼の皮で包んだカステラーキ

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
カステラーキです。



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。
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

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 1022
12個入 1,900円(税込)

商品番号 1013
18個入 2,800円(税込)



の「明月堂かすていら」は素材のよくよかな
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。



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

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】

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。しつとりとまる
やかな風味が、お口の中
に広がります。

【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「オ
ンターラ(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

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。



宮崎ぼつぼはなこ

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)



【宮崎ぼつぼ】

博多の伝統工芸品「博多曲物」は、宮崎官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、そこに宮崎官の鳥をイメージして「宮崎ぼつぼ」と名付けました。



「せんざい」は川端の心。
小餅の入った甘味せんざいは、
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)

日本一、甘いせんざいと謳われる
川端せんざい



*レトルトパック入り。
*餅は個装パック入り。

【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。

*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。

博多ものがたりの表紙の移り変わり



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>
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
- 博多ディ特斯1号店 ····· (092)441-0386
- 博多ディ特斯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
- 春日店(サニー春日店内) ····· (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。

商品のご発送

●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。

ゆうちょ銀行は一九九店(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

当社より専用の振込用紙をお送りいたします。

■代金引換

配達時に商品と引き換えに、代金をお支払いいたたく早く便利なシステムです。

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

オンライン
ショップは
こちら



2021.12-2022.2<第80号>
冬の博多ものがたりです