

博多情緒 ものづくり 博多竹の お菓子の ロマンを 伝えます

第84号

株式会社 明月堂

博多みつばたり
ものがたり

一年の幸福を願つて

冬のお櫛田さん参り



冬のおすすめ



商品番号 2811

川端ぜんざい

3袋入 1,800円(税込)

*アレルギー物質の食材は使用しておりません。
※レトルトパック入り ※餅は個装パック入り



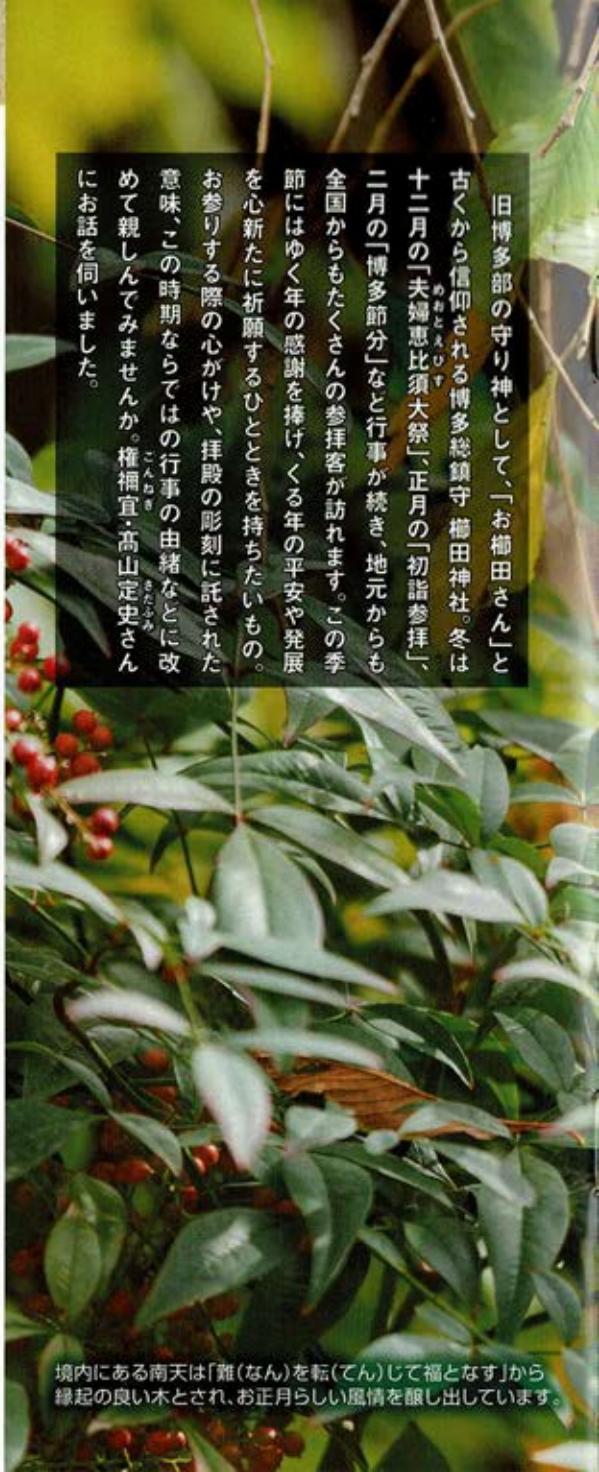
博多名物「川端ぜんざい」は戦前戦後を通して、全国に名が知れるほど親しまれています。

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。

詳しくは21ページをご覧ください。

旧博多部の守り神として、「お柳田さん」と古くから信仰される博多総鎮守 柳田神社。冬は十二月の「夫婦恵比須大祭」、正月の「初詣参拝」、二月の「博多節分」など行事が続き、地元からも全国からもたくさんの参拝客が訪れます。この季節にはゆく年の感謝を捧げ、くる年の平安や発展を心新たに祈願するひとときを持ちたいもの。お参りする際の心掛けや、拝殿の彫刻に託された意味、この時期ならではの行事の由緒などに改めて親しんでみませんか。権福宣・高山定史さんにお話を伺いました。



境内にある南天は「難(なん)を転(てん)じて福となす」から縁起の良い木とされ、お正月らしい風情を醸し出しています。

新しい年には 清々しい心で参拝したい

すがすが

神様の輝く力を感じる
お参りの心得

本殿には大幡主命(おおはたぬしのみこと・櫛田宮)、天照大御神(あまでらすおおみかみ・大神宮)、
須佐之男命(すさのおのみこと・祇園宮)がお祀りされ、正月三が日は多くの参拝客が初詣に訪れます。

お櫛田さんには三つの門があり、最も大きな鳥居が立つのが「楼門」。扁額には、「稜威」という言葉が刻まれています。「神様の光り輝くような御神徳を讃える意味があります。神様のお力を感じて敬意を表する意味で、ここで一礼される方が多いですね」と語る高山さん。扁額の意味するところを知ると、自ずと頭を垂れる気持ちが湧いてくるようです。

参拝順路としては、手水舎で手と口を清めてから拝殿へ(※現在、感染症対策のため柄杓等は撤去)。お櫛田さんには三柱の神様が祀られ、商売繁盛・不老長寿(健康)・厄除などさまざまご利益があるとされています。「拝殿正面の道は神

お参りするにあたって、お櫛田さんに
ついての知識を深めておくと、より清々
しい気持ちで参拝することができます。

一年の締めくくりや年の初めには、感謝
の気持ちを込めて、手を合わせる時間を
大切にしてはいかがでしょう。



樓門の上部に掲げられる扁額。
左から右に「いつ」と読みます。



本殿には大幡主命(おおはたぬしのみこと・櫛田宮)、天照大御神(あまでらすおおみかみ・大神宮)、
須佐之男命(すさのおのみこと・祇園宮)がお祀りされ、正月三が日は多くの参拝客が初詣に訪れます。

様がお通りになるので、人が通るときは正中（真ん中）を外します。

ご参拝の皆さまも真ん中から一步左右に道を譲っていただけますと幸いです」と高山さんが教えてくださいました。



拝殿で神事を行う高山さん。

破風に跳ねる「卯」に 込められた願い

実は、お柳田さんの拝殿には知る人ぞ知る見どころがあるのをご存知でしょうか。たとえば、破風に施された彫刻。「有名なのは風神雷神ですね。博多に嵐を起こそう！と誘う雷神と、あかちよこべ（博多弁で。あっかんべー。の意味）をする風神との掛け合いは博多つ子らしいユーモアがたっぷりですね」と高山さんは微笑みます。また、神様の超越した力を守護する存在として、天を翔ける龍やカラス天狗がギロリと睨みを利かせます。

「二〇二三年（令和五年）は卯年

ですから、兎にご注目ください。干支は方位を示すために用いられ、卯は東を表すので、東を向く拝殿の装飾にあしらわれています。

「夫婦恵比須大祭」や 「博多節分」で息災に

南門には商店街へ降りる階段があります。「この辺りが『柳田浜』と呼ばれていた時代の名残です。商いの船や漁船が南門のあたりに船を着けて、商売繁盛や豊漁を祈願したそうです」と高山さん。境内には全国的に珍しい夫婦の恵比須様を祀る神社があり、今も鯛など獲れた魚を奉獻する水産業関係者も。十二月二・三日には大祭として、神様と人が一緒に食事をする古い儀式（神人同食）を引き継ぐ「ご千座」が行われます。式典の後



▲拝殿の破風にほどこされた兎、風神雷神の彫刻は躍動感たっぷり。



◆破風に装飾されたカラス天狗は「隠れキャラ」としてひそかに人気です。

参加するとご利益が増し、記念品（絵馬）も振舞われるそうです。二月三日には「博多節分」の厄除祈願として節分大祭や豆まき神事が行われます。境内では赤鬼・青鬼に抱きつかれる厄落としや、仮装をしたお化け参拝など博多風情あふれる光景も。

さまざまなわれに親しむことで、「お柳田さん参り」がより趣深く感じられるのではないかでしょうか。



2月2日午前11時から福迎え祭が始まり、「面をくぐる人が幸せに」という祈りを込めて、大お多福面清祓（きよめばらい）が行われます。



大きな盆や鏡をのせた神輿を担いで練り歩く「ご千座」は貴重な儀式。



博多総鎮守 柳田神社

福岡市博多区上川端町 1-41 TEL:092-291-2951

『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。



博多敷あん

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭



商品番号 0443
8個入 1,100円(税込)

商品番号 0444
12個入 1,650円(税込)

【博多敷あん】
野山に住む鶯のことを「敷鶯
（やぶうぐいす）」といいます。
また、昔は奉公人のお休みを
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。



国産のよもぎをたっぷりと使った餅の中に
こだわりのあるあずき餡を入れて
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。

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 あ づ み も ち



【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。

*卵・乳・小麦等は使用しておりません。

のれんを受け継いだんですよ」と武藤さんは微笑みます。

野菜の変わり種や「出汁割」も名物

定番人気は大根や卵、はんぺんなど。注文を受けてからおでん釜に入れて彩りよく仕上げる、春菊やレタスといった変わり種もあります。「場所柄、お客様には中洲に勤める女性も多いので。野菜を食べたいという声をいただいて、ヘルシー種を考えました」と武藤さん。観光客からのご当地おでんのリクエストにも応え、博多の餃子巻をはじめ、関西のたこ足や牛すじ、沖縄の車麩などが食べられるのもこの店ならではです。



おでん釜には透き通った出汁がたっぷり。餃子巻(左上)や車麩(中央)など30種類以上のおでん種が湯気を上げます。



辛口の日本酒に出来汁をこし入れ、ネギを散らした「出汁割」。ほっとする深い味わいで、ぽかぽかに温まります。



中洲おでん

福岡市博多区中洲3-4-3 TEL 092-281-2324
営業時間／月～金曜日18:00～2:00 (土曜日のみ1:00まで)
定休日／日曜日・祝日
料金／おでん 220円(税込)～、焼酎440円(税込)～

油を少し。おでん種はおいしければ何でもよし、そんな大らかさも博多らしさやねえ」と武藤さんはにつっこり。

通いたくなる 大将の笑顔とおもてなし

お客様の顔ぶれは、中洲を楽しむ人、出張で博多に来た人、武藤さんが属する山笠の千代流の仲間、観光客など実に多彩。中には、初代の女将さんについて知る古い常連さんも。みんなが和気あいあいと楽しめる雰囲気です。おでんを食べ慣れない外国人客にはいろいろなおでん種をシェアできるよう切って出すなど、大将のさりげない心遣いも居心地のよさの秘密です。

ご自身も飲むことが大好きな武藤さん。コロナ禍で長らく日本に来られなかつた韓国人のお客さんが先日ひょっこりやって来て、久しぶりの乾杯に、つまもる話が止まらないなかつたそう。笑顔に温かな人柄が滲み、「大将の顔を見に、また来ちやつたよ!」とお客様が口を揃えるのも納得がいきます。寒い夜は、博多らしい人情おでんで身も心も温まりませんか。



▼下ごしらえを担当する奥様と二人三脚で切り盛り。

▲芋を中心に、麦や黒糖などの焼酎がずらり。中には常連だったお客様を偲ぶ思い出深い銘柄もあります。

博多織

伝統を気軽に楽しんで

博多織ならではの
魅力を伝えたい

2022年(令和4年)11月9日から13日まで承天禪寺で第120回「博多織求評会」が開かれ、一般公開では多くの人が着物姿で訪れました。(※写真は過去のもの)

七百八十余年の歴史を持つ博多の伝統的工芸品、博多織。地元の人や観光客にその魅力に親しんでもらおうと、きものや帯、グッズまで幅広く展示販売する「博多織ギャラリー」や、新作発表会「博多織求評会」が無料で一般公開されています。博多織工業組合の理事長・寺嶋貞夫さんに博多織に込める思いを伺いました。



「ハリと光沢が美しいでしょう」と帯を手に取る寺嶋さん。「博多織ギャラリー」では、小学生が博多織について学ぶ地域学習なども行っています。

柔らかな博多織は体に馴染みやすく、伊達締め(長襦袢やきもの上から締める小物)も人気です。「七つの厄を除け、七つの幸せを招く『七色』の伊達締めを母から娘へ贈る風習もありますよ」と寺嶋さん。

鎌倉時代、商人の満田彌三右衛門と僧・圓爾辨圓(聖一国師)が貿易商人である謝國明の船で宋に渡り、織物の製法を博多に持ち帰ったことが博多織の始まりと伝えられています。良質で細かい絹糸(絹糸)に太い緯糸を強く打ち込んで織る博多織の帯は、軽くしなやかで、キュッと絹鳴りがするのが最大の特長。戸時代には「刀を差しても緩まない」と武士に好まれました。また、緯糸ではなく主に経糸を浮かせてデザインを織り出すのが博多織ならでは。「フォーマルからカジュアルまで、幅広い場面で使用できるのが魅力ですね」と寺嶋さんは語ります。



見えないところに願いを込める思いやりに、博多っ子らしい親子の情が感じられます。



仏教の教えから生まれたという「七色」の伊達縞め。

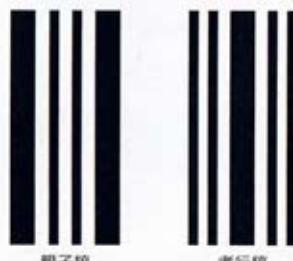
写真提供:井上紬織株式会社

もっと自由に楽しめる 場づくりを

成人式で着物を着た人に対するアンケート調査では、約七十八パーセントの人が「もう一度着たい」と答えたそう。「そんな声があるのに、着物でお出かけできる機会が少ないので、業界全体で取り組みが必要。極端に言えば、着物にブーツを合わせてもいい。ルールに捉われず自由に楽しんでおひろめできる場をつくりたいですね」と寺嶋さんは語ります。

未来を織りなす 若い感性と技

伝統的工芸品産地のものづくりに共通の課題は、技術者後継者です。寺嶋さんは、人材育成対策として二〇〇六年(平成十八年)四月に「博多織デベロップメントカレッジ」を開校。地元企業、国や自治体にて開校資金を得ました。現在では百名以上の卒業生が博多織の織元(織物の製造元)に就職したり、独立し



「献上柄」は全5種類(詳細は博多織工業組合ホームページに掲載)。親が子を守る「親子縞」、子が親を慕う「孝行縞」などさまざまな意味が込められています。

そんな思いから、博多織の新作発表会として毎年行われる「博多織求評会」では一般公開日を設けています。通算百二十回の節目を迎えた今回は、「原点回帰」をテーマに博多織を象徴する「献上柄」についての特別展示も行いました。「筑前藩主・黒田長政が幕府に献上した由来や、献上柄に込められた意味を、多くの愛用者に広く知ってもらいたい。全国の商社や問屋のバイヤーに、こうして献上柄のストーリーを直接伝えられる絶好の機会になりました」と寺嶋さんは手応えを感じています。

暮らしに豊かな心の潤いをもたらす博多織。まずは小物やお土産品などを手に入れて、実際に使ってみませんか。



「博多織ギャラリー」で販売される小物は、現代の暮らしにあう洗練されたデザイン。

博多織ギャラリー

福岡市博多区奈良屋町5-10博多織会館2階
TEL092-409-5162 営業時間/10:00-17:00
休館日/土曜日・日曜日・祝日 入館無料
<https://hakataori-gallery.jp>

「博多通りもん」発売三十年 「まんじゅう」づくりへの挑戦

明月堂は創業から今日まで、数々の名物まんじゅうを生み出してきました。中でも、世界中のお客様に愛される存在に成長した傑作まんじゅう「博多通りもん」は、早くも誕生三十年を迎えます。明月堂のまんじゅうづくりに脈々と受け継がれる、チャレンジ精神とおいしさへのこだわりについて宮原工場長に聞きました。



「博多通りもん」「博多藪あん」「博多じまん」「博多玉露まんじゅう」「紅ちゅらまん」「シークヮーサーまん」。
「博多通りもん」の遺伝子を受け継ぐ“まんじゅうファミリー”といえます。



博多が「まんじゅう発祥の地」である証しとして、承天寺の境内には「御饅頭所」の石碑があります。

その後も、続々と新しいまんじゅうが登場。「一見すると、コンセプトがバラバラに見えるかもしれないが、すべてのまんじゅうに「博多通りもん」のスピリットが一筋の糸として受け継がれています。素材の風味をいかし、食感の調和を追求する姿勢が一貫しているんですよ」と宮原工場長は語ります。

バターや生クリームなど洋菓子の素材を取り入れて、「博多西洋和菓子」という他にはない発想によって生まれた「博多通りもん」。試作品を口にした秋丸純一郎営業本部長（当時）から思わず「こりや傑作だ」という言葉が飛び出し、「傑作まんじゅう」というおなじみのコピーも完成しました。明月堂の企業理念である「ベター＆ディファレント」を象徴する、唯一無二のまんじゅうとして国内外に知られるようになりました。

「博多通りもん」を生んだスピリットが一筋の糸に

素材の個性が出発点 進化にゴールはない

開発期間は長いもので三年から五年、それぞれに一筋縄ではいかない苦労がありました。「博多通りもん」の配合レシピをベースに、風味だけを変えた商品など一つもありません。既に世にあるものを見本にするのではなく、ゼロからの創作ですから。素材の個性や持ち味を知ることから出発して、手探りで形にしていくプロセスにやりがいを感じますね」と語る宮原工場長。

今年発売された「シークワーサーまんじゅう」(那覇空港限定販売)の開発では、沖縄の特産品であるシークヮーサーを生で試食した瞬間、その鮮烈な酸味にファイトが湧いてきたそう。「個性が強い素材は難しいといふ先入観を持つと、発想の幅が狭くなってしまう。理想の形や食感、風味を実現するための課題を炙り出して、一つずつクリアしていくべきであります」と信じ、試行錯誤を重ね



玉露の甘味や旨味を表現し、茶葉の繊維と皮と餡の食感を調和させた「博多玉露まんじゅう」。



1950年(昭和25年)に誕生した「明月饅頭」は、てぼう豆の白餡を丸ぼうろのような生地で包んだもので、今や幻のヒット商品。

まんじゅうはお客様もつくる人も幸せにする

子づくりの進化にゴールはないという視点も忘れないですね」と宮原工場長は語ります。

お菓子で博多から世界へ幸せを広げたいという思いを胸に、明月堂はこれからも、新たな感動のあるお菓子をつくり続けます。宮原工場長は微笑みます。

いもの。まんじゅうを通じて、食べうことができるのです。「お客様が商品をつくりたいと開発にのめりこみました。生みの苦しみはありますが、お菓子づくりは幸せな仕事。これからも、自分が信じるシンプルなおいしさを追求したいですね」とお菓子で博多から世界へ幸せを広げたいという思いを胸に、明月堂はこれからも、新たな感動のあるお菓子をつくり続けます。



博多に生まれ育った宮原工場長。博多っ子としての誇りもまんじゅうに込めているそうです。



シークワーサーは沖縄の言葉で「酸を食わせるもの」という意味。個性的な酸味を3層で表現したまんじゅうです。

明月堂「まんじゅうの歩み」※博多通りもん発売以降	
博多通りもん	1993年3月8日(発売日、以下同)
博多敷あん	1996年10月26日
博多じまん	2002年1月11日
博多玉露まんじゅう	2014年4月3日
博多レアショコランネ	2015年2月11日、季節限定商品
紅ちゅらまん	2016年9月1日 ※委託製造
博多杏千代萬	2019年1月18日、季節限定商品
シークワーサーまん	2022年8月9日 ※委託製造

「博多通りもん」の名前の由来

博多つ子の陽気な祭り
「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、博多つ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

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。博多の松囃子は治承三(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。

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「ゾンターノク」[ZONKERAH]がなまつた言葉。

以来、博多どんたくは「西洋休日」と

1ほんち かわいや
ねんねしな
玉屋がかわい
スッポンボン!
品川女郎衆は十勿
十勿の鉄砲玉

博多どんたくで唄われるお囃子



博多通りもん



mondoselektion

22年連続「金賞」受賞

16年連続
「最高位 特別金賞」受賞

休日 洋和
博多通りもん
SEIYOKYUJITSU HAKATA TORIMON

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。

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、聖三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(せがきだな)に乗つて町にくりだし、甘露水(かんろすい)・祈祷水(きとうすい)をまいたことだと伝えられています。

この聖三国師こそ、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

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ってもらひて、

多くの人に博多のことを知つてもらひたらいですね。



モンドセレクション 22年連続「金賞」受賞



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最高賞

茶道家元賞受賞(裏千家)

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(裏千家)・橘花栄光章受章



Housei Hasegawa
長谷川 法世

漫画家 はせがわはうせい

「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っ気を、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 1815

16個入 2,200円(税込)



商品番号 1814

12個入 1,650円(税込)



商品番号 1813

8個入 1,100円(税込)



商品番号 1812

6個入 810円(税込)



商品番号 1818

40個入／木箱 6,000円(税込)



商品番号 1819

40個入 5,500円(税込)



商品番号 1817

32個入 4,400円(税込)



商品番号 1816

24個入 3,300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22年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を16年連続受賞いたしました。



**'07 ~ '22年
最高位 特別金賞を受賞**

世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん
「mond'sセレクション」

22年連続金賞受賞





写真は詠笑惠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。
※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。



※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
5,000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 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「エーイ
ショーエー」です。

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。
生クリームも少しだけ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。

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



モンドセレクション連続金賞受賞



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 810円(税込)
商品番号 1943	8個入 1,100円(税込)
商品番号 1944	12個入 1,650円(税込)
商品番号 1945	16個入 2,200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

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう

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「多帶」は、さまざまなお人から愛された逸品です。

【博多じまん】



*卵・乳・小麦を含む



商品番号 2311	6個入 1,200円(税込)
商品番号 2312	9個入 1,800円(税込)
商品番号 2313	12個入 2,400円(税込)
商品番号 2314	18個入 3,600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」の生葉をベースト状にして、たっぷ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。

*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。

『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。



博多敷あん

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

商品番号 0443
8個入 1,100円(税込)

商品番号 0444
12個入 1,650円(税込)



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
あぜ
摘
つみ
も
ち**

【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。



野山に住む鶯のことを「敷鶯
（やぶうぐいす）」といいます。
また、昔は奉公人のお休みを
「敷」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。



【博多敷あん】

*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。

小豆本来の旨味を引き出すために、熟練の職人が、あの記念日を原点から見直し、旨味に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
どら焼めいげつ
博多よかばい



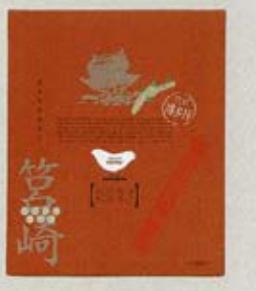
- | | |
|-----------|------------|
| 商品番号 0908 | 〈包装なしタイプ〉 |
| 8個入 | 1,220円(税込) |
| 商品番号 0912 | |
| 12個入 | 1,830円(税込) |
| 商品番号 0916 | |
| 16個入 | 2,430円(税込) |



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。

商品番号 0321
18個入 1,730円(税込)
商品番号 0322
27個入 2,600円(税込)
商品番号 0323
36個入 3,460円(税込)

管崎ぼつぼ
石臼挽き丸ぼうろ



【管崎ぼつぼ】

博多の伝統工芸品「博多曲物」は、管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、そこに管崎宮の鳥をイメージして「管崎ぼつぼ」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。

どら焼の皮で包んだカステラ一き

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
カステラ一きです。



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。
穏かしい風味の中に、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 1,500円(税込)

商品番号 1022
12個入 2,000円(税込)

商品番号 1013
18個入 3,000円(税込)

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

※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。



商品番号 0211
10個入 1,620円(税込)

商品番号 0212
15個入 2,430円(税込)

商品番号 0213
20個入 3,240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

西中洲 貴賓館ろまんす

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



商品番号 0105 0.5号 5切×1パック	900円(税込)
商品番号 0106 1号 5切×2パック	1,800円(税込)
商品番号 0111 2号 5切×4パック	3,800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。しつとりとまる
やかな風味が、お口の中
に広がります。

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 560円(税込)

商品番号 2811
3袋入 1,800円(税込)

商品番号 2812
5袋入 3,000円(税込)

商品番号 2813
8袋入 4,800円(税込)

※レトルトパック入り。
※鮮は個装パック入り。



【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おりません。



(スライス済)

※卵・小麦を含む

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>



E-mail: info@meigetsudo.co.jp

↓明月堂サイトトップ画面



明月堂オンラインショップ



○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
- 博多ディズ1号店 (092)441-0386
- 博多ディズ2号店 (092)474-2559
- ららぽーと福岡店 (092)558-2606
- 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。

ゆめちば銀行は一九七店(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

セブン-イレブン専用の調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
いたぐる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)

※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 福岡市博多区東邦町2丁目11番23号
TEL092-411-7777 FAX092-411-7878

明月堂ホームページ <http://www.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



2022.12-2023.2<第84号>
冬の博多ものがたりです