

博多ものがたり

第81号

博多情緒
たっぷりには
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

「博多町家」ふるさと館
どんたく隊



春のおすすめ

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ッ気を、その製法にこめた博多ならではの和菓子です。



五月三・四日に行われる博多どんたく。市民の祭り、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。

博多

通りもん



商品番号 1814

博多通りもん

12個入 1,650円(税込)

詳しくは12ページをご覧ください。

例年五月三日と四日に行われる「博多どんたく港まつり」は、古式ゆかしい「博多松離子」に始まり、さまざまな行事が催されます。中でも、賑やかに盛り上がるのは「どんたく隊」。企業や学校、有志のグループなど延べ約七〇〇の団体、三万人ほどの参加者が杓文字を打ち鳴らして博多のメインストリートを練り歩いたり、街中の「演舞台」で演舞や演技を披露したりします。

今回は、一般参加できる「博多町家」ふるさと館「どんたく隊」にスポットをあてています。



第55回(2016年)の「博多町家」ふるさと館「どんたく隊」。外国人留学生やお祭り好きな旅行者、博多っ子気分を味わいたい方、車椅子で参加する方など多様な顔ぶれがそろいました。

「祝いおうたア！」

博多っ子の心を肌で感じて

博多松囃子がつなぐ
町人の心と知恵

博多どんたく港まつりは観るだけでも楽しいイベントですが、博多っ子に受け継がれる歴史や心を身近に感じるには、どんたく隊に参加するのが近道かもしれません。そこでご紹介したいのは、一般市民や観光客が参加できるグループとして結成十三年目を迎える「博多町家」ふるさと館どんたく隊。運営に関わるお二人にお話を聞きました。

博多どんたく港まつりの起源で

あり、パレードの幕開けを飾る伝統行事の博多松囃子。福神流・恵比須流・大黒流の三福神と稚児流が博多総鎮守の櫛田神社を出発し、博多の町の繁栄を支える企業や商家などを祝って巡ります。招福や商売繁盛の願いが込められた「祝うたア！」という声と「博多手一本」(締め)に打つ博多独特の手拍子が響きわたる様子は、町の人たちの心の風景です。

博多松囃子は戦争や災害を乗り越えながら、長らく続けられてきました。「どんなときも笑って町を祝おう、福を分け合おう」という明



「通りもん」のお祝いを受ける「博多町家」ふるさと館館長で、「博多っ子純情」でお馴染みの漫画家・長谷川法世(はせがわほうせい)さん。お礼に「一束一本(いっそくいっぽん)」(半紙一束と白扇一本)を渡します(2015年)。



「戦後の焼け野原を笑顔で歩く姿に、復興するぞ!という博多町人のプライドを感じます」(松尾さん)。写真は「復興祭—どんたく」(松ばやし傘鉦 締め太鼓を先頭に石橋源一郎)1946年(昭和21年)5月25日(所蔵・写真提供:福岡市博物館)

るさは博多っ子の心意気、博多ど
んたくの原点ですね。新型コロナ
感染症に負けず博多の町を元気に
するために、今こそ先人たちに学
びたいです」と「博多町家」ふるさ
と館の学芸員・松尾由美子さんは
微笑みます。昔から博多の町人た
ちは祭りを通じて心を一つに町や
文化などを守り、助け合う知恵を
磨き続けてきたそう。こうした博
多っ子の連帯感が、笑顔と楽しみ
あふれる町を盛り立ててきたので
はないでしょうか。



お祝いに来た人々は「預かり
笹」をもらって背中に。後日持
参するとお菓子やお土産がも
らえます。

市民や観光客も参加できる どんたく隊として誕生

パレードで賑やかに踊り歩く行
列は昔から「通りもん」と呼ばれ、
多くのどんたく隊が参加します。
中でも珍しいのは、一般参加を募
る「博多町家」ふるさと館どんたく
隊。「観るだけでなく、一緒に踊っ
て町との一体感を楽しんでほしい
という思いから生まれました」と
語る、「博多町家」ふるさと館の事
務局次長・池田陽子さん。

「博多町家」ふるさと館どんたく
隊には、例年約一〇〇名もの市民
や観光客が参加します。パレード



▲どんたく広場(明治通り)を
歩く人たち(2017年)。

▼「博多町家」ふるさと館では、昔
の博多松麻子を再現した人形
が展示されています。



で使う法被はっぴや杓文字が用意され、手
ぶらで気軽に参加できるのが魅力。
初めての方も踊りの経験がない方
も、丁寧に教えてもらえるので安
心して楽しんでいただけます。

プロに教わる博多民踊 楽しくてやめられない！

「博多町家」ふるさと館どんたく
隊は、櫛田神社での「お祓い」から
スタート。無事にお祭りを終えら
れるよう祈願します。次に練習会
場へ移動し、博多民踊協会の先生
に踊りの手ほどきを受け、代表的
な二曲「ほんち可愛いや」「博多
カッチリ節」の振り付けを覚えま
す。十七時ごろパレードの出発地
点へ。子どもから大人まで幅広い
世代の参加者たちが踊りながら進

みます。振り付けを忘れても、プロ
の踊り手がリードしてくれるので
心配ご無用。初夏の暑さもなんのそ
の、踊る楽しさにみんな笑顔です。
「どんなお祭りか知らなかった
けど、参加したら楽しかった」と外
国人観光客にも好評。「元気をも
らえた、またやりたい」と、遠方か
ら何度も参加するリピーターも。
「いよいよ待ちきれないと、博多っ
子も参加者たちも杓文字を打ち鳴
らす日を楽しみにしています。」

▼参加者は櫛田神社の本
殿でお祓いを受けます
(2015年)。



▲踊りの振り付けを練習する
子どもたち(2017年)。



「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

博多の言葉・伝統芸能

博多弁と博多仁和加

はかたにわか



博多界限を中心に使われる「博多弁」と、この方言を使った「笑い」の伝統芸能「博多仁和加」。おどけるのが大好きな博多っ子の気質が表れた味わい深い魅力について、博多仁和加振興会の皆さんに伺いました。

「博多町家」ふるさと館(地図P4参照)では、4グループが持ち回りで定期公演を毎月第1土曜日(1月除く)・第3日曜日(8月除く)の13:00と14:00におこなっています(各回30分、入場無料※新型コロナウイルス感染症の影響により中止の場合あり)。「ボテかつら」(張子のかつら)と「半面」(顔を半分隠す面)をつけるのが博多仁和加の決まり。博多弁クイズやお客さんからお題をもらう即興コーナーもおこなっています。

博多弁の温もりを
今に伝える博多仁和加

「好いとー」「せからしか(うるさい)」などの博多弁を聞いたことがありますか? 市内や県内の他地域の言葉とは異なる、独特の雰囲気があります。「やんわりとした響きと洒落つ気が場を和ませてくれる言葉です」と語るのは、博多仁和加振興会の理事長・荒瀬治さん。

博多仁和加とは文字通り「にわか(即興で)」演じる笑劇として、庶民の間で愛されてきました。「必ず博多弁を使う」という決まりがあり、正確な博多弁を伝える唯一の伝統芸能として福岡市無形民俗文化財に指定されています。例えば、「ふてえがつてえ」は、おや、まあと驚きを表すときなどによく使われる言葉。「これも発音の仕方、ニュアンスが変わります。博多の長老たちと話すとき、生きた博多弁に触れられて勉強になりますね」と副理事長・小島正彦さんは語ります。



「にわか鉄道」のメンバー(左から代表の柳瀬茂昭さん、柴田正弘さん、村上直子さん、白石三郎さん)。「鉄道」は練習場が線路のすぐ横にあったことと「手伝う」という意味を掛けて名付けたそうです。



昔ながらの老舗が並ぶ川端通商店街には、漫画家・長谷川法世さんの絵を添えた「博多弁番付」の垂れ幕が連なります。

博多どんたく港まつりや定期公演で気軽に

ひと昔前まで、福岡の企業の新年会や忘年会、結婚式では誰かが自然とにわかを始め、人々を笑わせたものでした。「私たちが子ども頃は娯楽が少なくて、お茶の間で父ちゃんがにわかを演じるの子どもたちが自然と覚えたんですよ」と荒瀬さん。今では、「博多祇園山笠」や「博多どんたく港まつり」、「博多盆仁和加大会」などのイベントや定期公演で、市民や観光客向けに上演することが多いそうです。

にわかには数種類あり、一分ほどの短い「一口にわか」や、二人で演じる「掛け合いにわか」、芝居形式の「段物にわか」などがあります。ここで、「一口にわか」の一例をご紹介します。

「博多町家」ふるさと館で和服姿のじょうもんさんの博多人形ばい買ってきたばって、どげなふうい飾ったら良かかいな？」

「そらあ、玄関でん、床の間で

ん、和服姿やけん、置き物（お着物）の良か」

同音異義語に掛けた落ちを付けることが、博多仁和加のキモ。「地口落ち」と言いますが、この軽妙さはダジャレとは一味も二味も違うんですよ」と解説する副理事長・宮原さん。落ちが見事に決まると、客席に笑いと拍手が広がります。ときには時事ネタも取り入れて、面白おかしく「うっぶん晴らし」する風刺精神も博多仁和加の得意とするところ。

「笑い」が求められている

新型コロナウイルス感染症の拡



写真提供：博多町家ふるさと館

にわか名「箱崎大根（はこざきだいこん）」こと荒瀬さん（右）と「小島大安（こじまたいあん）」こと小島さん（左）は、高校時代に「落語・仁和加同好会」で出会った仲間。「先輩にラーメン一杯奢られたのがきっかけで始めて50年以上、ありがたい縁です」（荒瀬さん）。



▲芝居形式が楽しい「段物にわか」。

▼宮原さんは第60回博多盆仁和加大会の優勝者。

写真提供：博多仁和加振興会

博多仁和加振興会 今週の博多にわか



博多仁和加振興会の動画チャンネルで「今週の博多にわか!」を50本以上配信中。テロップが入るので落ちが分かりやすいそうです。

大による休演を機に、博多仁和加振興会では新しい挑戦としてSNSで動画配信を始めました。とはいえ、カメラに向けて演じるのはどこか寂しいもの。荒瀬さんは久しぶりに舞台上に立ったとき、「お客さんと一緒に笑いと感動をつくってこそ、博多仁和加。今お客さんは笑いを求めておられる」とホッとしましたそうです。博多弁の温もりや博多仁和加の笑いが心の文化として人々の間で生き続けるようにと、博多仁和加振興会八十数名のメンバーは芸を磨きつつ、小学校の授業や市民講座で指導をするなど振興活動にも励んでいます。

▼博多の言葉や文化に親しめる「博多いろはかるた」はお土産にぴったり。「博多町家」ふるさと館で販売中。



▲「博多町家」ふるさと館には、昔懐かしい電話を通して博多仁和加を聞く「博多弁講座」も。

博多の名店紹介

博多一風堂



大名本店限定の「博多とんこつらあめん」は、福岡県産小麦100%の極細麺、豚頭を14時間煮込んだスープ、2種類の自家製チャーシューの贅沢な調和が味わえます。

1985年(昭和60年)、福岡・大名に創業したラーメン専門店「博多一風堂」。今や、世界15カ国・地域に259店舗(2021年)令和3年9月時点)を展開しています。つねに時代に新しい風を起し、独自の商品や店舗、取り組みを進化させる、その「変わり続ける」力の源にせまりました。

大名本店の「顔」を一新
原点回帰で見えたこと

創業当時の味を引き継ぐ「元祖白丸元味」と革新的な味わいが魅力の「元祖赤丸新味」。大名本店限定ラーメンとして長らく愛されてきたこの二本柱が昨年メニューから消え、「博多とんこつらあめん」「博多しょうゆらあめん」が新登場したことは、博多ラーメンファンの間で話題となりました。

この思い切った決断の背景には、博多一風堂を経営する株式会社力ちからのもちの源ホールディングスの創業者・河原成美かわはら せいみさんが掲げる「変わらないために、変わり続ける」という理念がありました。お客様に喜ばれ続けるために時代とともに進化を重ねる、そんな決意が込められています。

「つくる人が楽しく、お客様に驚きや喜びがあれば、一杯のラーメンから感動が生まれます。ラーメンをつくるのは「人」。人は変わるから、変わり続けないと」と語る商品本部 副本部長・平田正志ひらた まさしさん。大名本店が店内でスープやチャー



大名本店ならではの味を求めて遠方からもお客さんが訪れます



2008年に海外1号店として誕生したIPPUDO NY(ニューヨーク)で平田さんが開発した大ヒット商品。欧米では、チャーシューをパンズではさんだ軽食が、「HIRATA BUNS(ヒラタパンズ)」という名称で定着。平田さんは「これを超える新しい食文化を世界に広げたい」と意気込みます。



山王店の2階にある食育体験施設チャイルドキッチンでラーメンや餃子づくりに挑戦する子どもたち。



博多 一風堂 大名本店
 福岡市中央区大名1-13-14
 TEL092-771-0880 開店時間11:00-21:00
 ※営業時間が短縮される場合がありますので、店舗へお問い合わせください。

平田さんは十三年間海外を飛び回り、ニューヨーク、パリ、アジアなどで「IPPUDO」の新店舗立ち上げに尽力。中には麺を「すする」習慣に馴染みのない国や地域もあり、「ZUZUTTO(ズズツト)」というキャッチフレーズを使って新しい食文化を浸透させるチャレンジは生半可ではありませ

さらに、博多一風堂が力を入れるのは、ラーメンをつくる楽しさを次の世代に伝える食育活動。小学校への出前授業や食育体験施設「チャイルドキッチン」の運営を通して、つくり上げる達成感や食を大切にすることを子どもたちに伝えています。「どう教えるのかわかりやすいか、私たちも学ぶことが多い

チャレンジ精神の源は「笑顔」と「ありがとう」



チャイルドキッチンで語る平田さん。背景には子どもたちからのメッセージがびっしり。

シユーを仕込むスタイルに立ち返り、「自分たちはラーメン屋だぞー」という誇りを改めて感じたそう。「日々新たな思いでスープづくりと向き合うことで、若いスタッフにラーメン屋になりたいという夢を持ってほしい」と笑顔を見せます。

ともにつくり、食べる楽しさを次の世代へ

平田さんを支えたのは、「笑顔」と「ありがとう」を世界中に伝えたという思い。「笑顔」「ありがとう」が大切なのは飲食業では常識ですが、一方通行ではただの自己満足でしょうか。お客さんから返ってきて初めて、自分たちの喜びに変わるんです」と語る平田さん。やがて海外店舗でも常連のお客様ができ、「Thank you」「Merci」とときには日本語で「ありがとう」と微笑みかけられることが増え、「ラーメンは世界共通の楽しみとして広げていける！」と手応えを感じたそうです。



JR東日本の駅内自販機で販売するラーメンスープ缶を監修。旅情をそそる味です。

オフィシャルオンラインストアで「一風堂オリジナルデザイン丼」新デザインを3月から販売。

「博多一風堂」の看板に脈々と受け継がれているように見えました。ラーメンをみんなでおいしく食べて笑顔になる、その温かさは博多の町から教わったもの。感謝の心を町に返していきたいという思いも、



地域と連携した食育活動である「子ども食堂」にキッチンカーで参加。「私たちの名前がまだ知られていない地域で、「これが博多ラーメンです！」ってアツアツを振る舞いたい」と平田さん。

「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
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(一一七九)年に
始まったと、貝原益軒が筑前国続風
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(Sontrabbe)」がなまった言葉。
以来、博多どんたくは、西洋休日々と

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。

ぼんち かわいや
ねんねしな
品川女郎衆は十匁
十匁の鉄砲玉
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





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 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、聖二国師しょうにこく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、施餓鬼せがきだまに乗って町にくりだし、甘露水かんろすい（祈持水かもちすい）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。



山笠は昇き山のぼりやまの他、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

ぶら
福





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、博多の心がこもってーね。

明月堂のお菓子には博多井や博多の風物が

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。

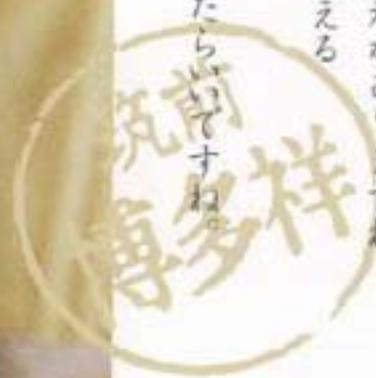
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えています。

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。



第23回全国菓子大博覧会お菓子の最上位賞

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



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。

▶「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「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1996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。



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
'07-'21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。



博
多らしさ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。



写真は詠笑恵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ょう。



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「エイシヨーエ」です。

※箱詰め個数、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)

※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 1,800円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,200円(税込)



商品番号 2314

18個入 3,600円(税込)



商品番号 2313

12個入 2,400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、たっぷり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 ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



**つぶ銘
仕立て**

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



**期間
限定商品**

もちもち感のホワイトチョコ銘の中に
苺の自然な味わいが愉しめるソースが入った
ほんのりピンク色した可愛い期間限定のお饅頭です。



- 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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう
博多じまん

【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。



- 商品番号 2511
6個入 960円(税込)
- 商品番号 2512
9個入 1,440円(税込)

※時期により販売を控える場合がございます。

もちもち感のホワイトチョコ銘と、
「博多あまおう」のフレッシュな味わいが愉しめる
壱千代萬

【壱千代萬】
「壱」「千」「萬」という漢数字や博
多祇園山笠の「千代流」を連想さ
せる「千代」など、遊び心でいっぱい
な、苺&ホワイトチョコ銘のお饅頭
です。





国産のよもぎをたつぷりと使った餅の中に、こた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、山芋をふんだんに使った『着積』生地で包んだお饅頭です。



商品番号 1143
8個入 1,100円(税込)

商品番号 1144
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
畔摘みもち



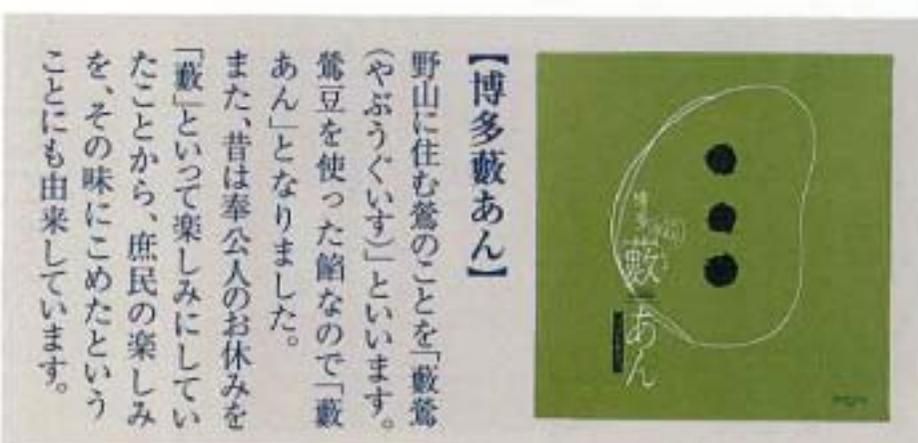
商品番号 0443
8個入 1,100円(税込)

商品番号 0444
12個入 1,650円(税込)

うぐいす餡たつぷりの純和風蒸し饅頭
博多藪あん



【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。



【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。



卵白(メレンゲ)と
アーモンドブロードルで作った白溶けの良い生地は、
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。



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、
旨味にこだわって炊き上げました。



商品番号 0521
7個入 1,530円(税込)
商品番号 0522
14個入 3,060円(税込)

※時期により販売を控える場合がございます。

ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい
博多モダンカフェ



【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。



(包装なしタイプ)
商品番号 0908
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)

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**

【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。





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
カステラケーキです。



芋本来の美味しさと、香ばしさを、
ほくほく感を大切に、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『芋っぽ』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 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)

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

※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】
博多の中洲から福岡であい橋
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。

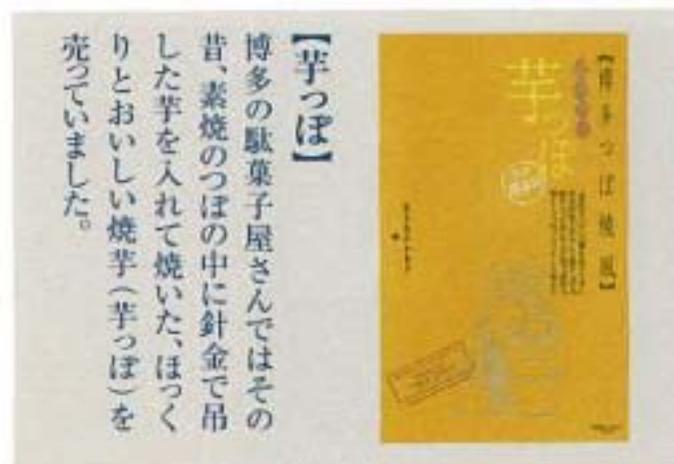
※卵・乳・小麦・山芋を含む



商品番号 1643
8個入 1,220円(税込)
商品番号 1644
12個入 1,830円(税込)

素焼つばから
取り出していた頃の昔懐かしい味
博多っぽ焼風 芋っぽ

※時期により販売を控える場合がございます。
※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



【芋っぽ】
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、ほく
りとおいしい焼芋(芋っぽ)を
売っていました。

※卵・乳・ごまを含む



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。



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。

(スライス済)



- 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)

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、ほのぼ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。



- 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。へ博多どんたく〜がオランダ語の「ソントーク(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。



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
宮崎ぼっぼ

- 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)



【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付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」は川端の地産小餅の入った甘い、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 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)



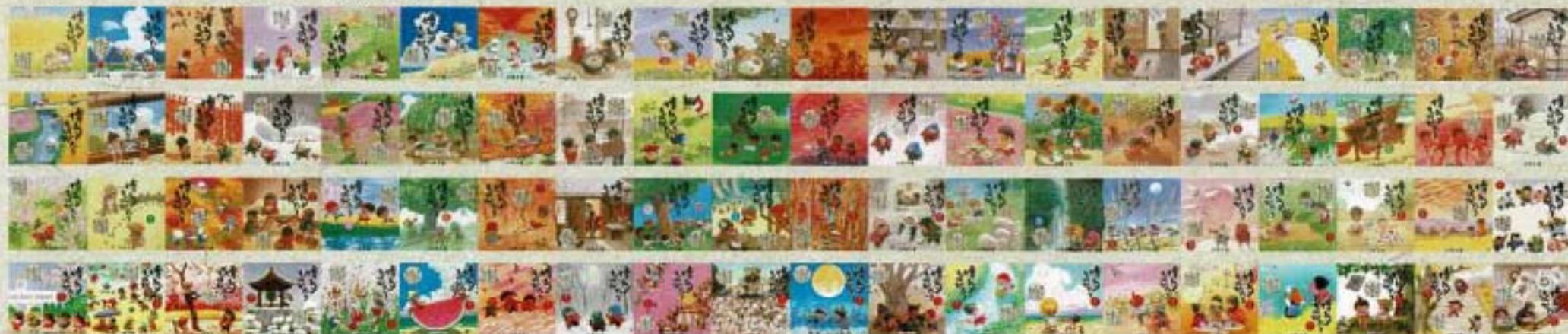
※レトルトパック入り。
 ※餅は個装パック入り。

【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いません。

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



↓明月堂サイトトップ画面



◎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。
※みずほ銀行は 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
- イオン福岡店..... (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

2022.3-2022.5<第81号>
春の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

