

もてはや のがたり

第85号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

博多まつり

賑やかに見て歩き
港博多どんたく



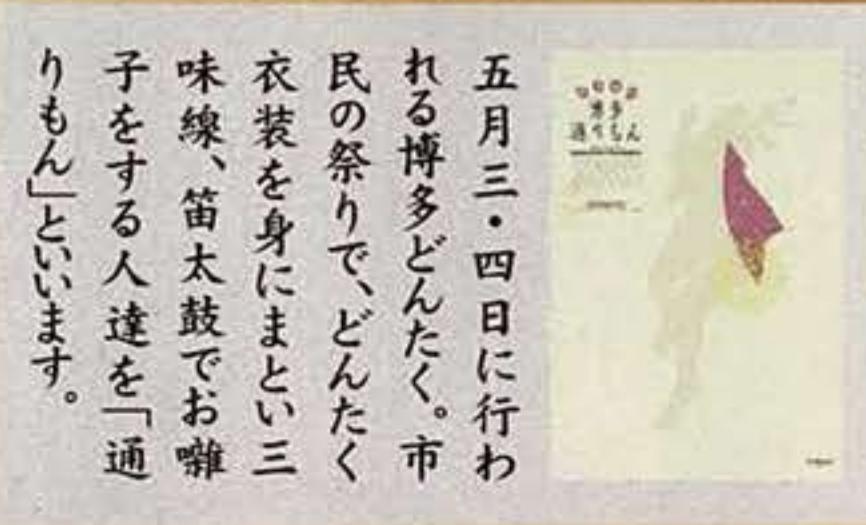
博多ものかたり

博多通りもん

傑作まんじゅう

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。

春のおすすめ



五月三・四日に行われる博多どんたく。市民の祭りで、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。



商品番号 1814

博多通りもん

12個入 1,860円(税込)

詳しくは12ページをご覧ください。

響きわたる「祝うたあ！」の声、鮮やかな衣装をまとつて練り歩くどんたく隊の姿、演舞台で披露される多彩なパフォーマンス。例年五月三日と四日には「博多どんたく港まつり」が行われ、博多っ子は待つてましたとばかりに繰り出します。

とびきり晴れやかな日、まつりに沸き立つ町を氣の向くままに歩きながら、博多の五月の風物詩を満喫してください。



杓文字(しゃもじ)を打ち鳴らし、歌い踊りながら進むパレード。見ているだけで踊り出したくなる楽しさです。

さあ、どんどんたくだあ！ 心躍る博多つ子のまつり



博多どんたく港まつりの起源とされる「博多松囃子」から始まり、どんたく隊のパレードや演舞台でのパフォーマンスが続く博多どんたく港まつりは、朝から夜まで一日中賑わい、たくさんの笑顔であります。今回は、爽やかな季節に博多の町を歩きながら楽しめる、まつりの見どころをご紹介します。

天冠(てんがん)と舞衣をつけた舞姫たちと囃子方(はやしかた)が、優美な稚児舞を櫛田神社で奉納します。



明月堂川端店にも御神馬に乗った大黒様と流の皆さんのが祝いに来てくれました。

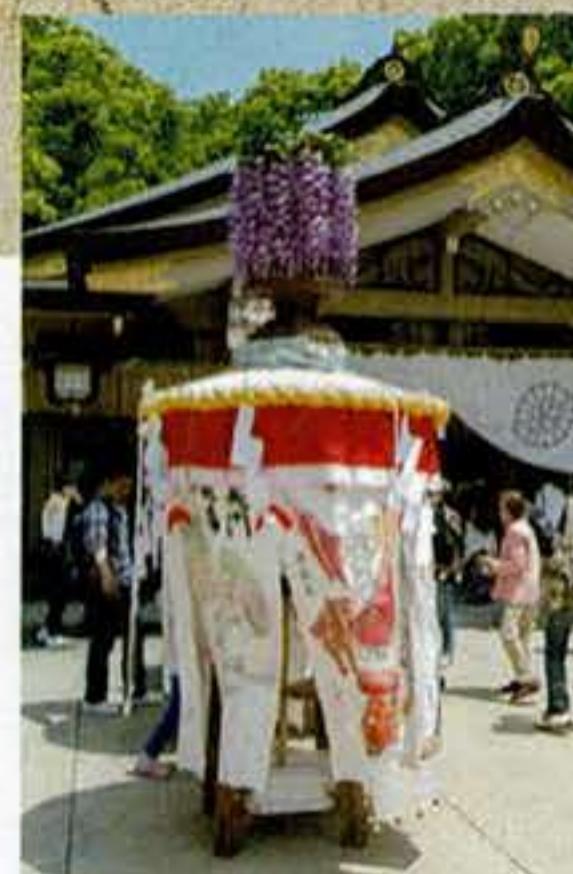
町中を祝つて回る
博多松囃子

五月三日・四日の朝、博多どんたくの幕開けを飾るのは、国指定の重要無形民俗文化財である博多松囃子。小正月のおめでたい行事に由来します。「福神」「恵比須」「大黒」の三福神と、「稚児」を受け持つ「流」(自治組織のグループ)がスタート地点である櫛田神社に合流し、お祓いを受けます。三福神の中でも男女一対で祀られる「夫婦恵比須」は、全国でも珍しいそう。面の表情や装束にもご注目ください。

「言い立て(祝いうた)」を口ずさむ子どもたちと装束を身につけた流の人々、金鉢、御神馬に乗った三福神は、列をなして町へ出発します。

博多どんたくがたり

手一本（締めの手拍子）が響く風景は、博多松囃子の象徴的なシーン。博多部と福岡部の官公庁や企業、商店などを祝賀するために練り歩きます。町で行列を見かけたら、ついて歩いてみましょう。祝つて回る観光施設や商店では「預かり籠」が配られるのも。「今はお構いできませんがお祝いの気持ちを預かりました」と伝えるもので、運よく手に入れたときは、後で記念品等と引き換えてもらえます。



▼三福神の中央が「夫婦境惠比須」。櫛田神社境内の「夫婦恵比須神社」にお祀りされる神様です。



▲おめでたい書画をあしらった正絹を垂らす傘鉾には神様が宿り、くぐれば無病息災のご利益が得られるそう。

個性あふれるパレードを追いかける面白さ

両日とも、明治通りの「どんたく広場」ではお待ちかねのパレードが始まります。自治体や企業、学校、世界各国から参加する友好団体などの多様な「どんたく隊」やマーチングが続々登場します。コスチュームやパフォーマンスに工夫を凝らしたどんたく隊は、博多っ子流にいえば「通りもん」。古

「演舞台」を楽しみながら「博多ぞぞろ歩き」
町のあちらこちらに設けられた「本舞台」や「演舞台」では、老若男女による多彩なステージパフォーマンスが披露されます。「博多仁和わー！」

「博多町家」ふるさと館どんたく隊は、明治通りの「どんたく広場」ではお待ちかねのパレードが始まります。自治体や企業、学校、世界各国から参加する友好団体などの多様な「どんたく隊」やマーチングが続々登場します。コスチュームやパフォーマンスに工夫を凝らしたどんたく隊は、博多っ子流にいえば「通りもん」。古



博多どんたく港まつり

最新の開催情報については公式Webサイトをご確認ください。
<https://www.dontaku.fukunet.or.jp/>
「博多町家」ふるさと館どんたく隊の予約や問い合わせは下記へ直接ご連絡ください。
TEL/092-281-7761 FAX/092-281-7762
MAIL/furusatokan@hakatamachiya.com



博多どんたくは「総おどり」でフィナーレを迎えます。
写真は博多駅本舞台(2014年)。

写真提供:福岡市

「博多町家」ふるさと館どんたく隊は初心者歓迎、けんか踊りの振り付けも指導をもらいます。(※要予約)



◀夜の町を走る「にしてつ花自動車」。



舞台見物を梯子しながら、途中で博多の歴史を感じられる社寺で静かな時間を過ごすのもよし、美術館でアジアのアートに触れるのもよし。楽しげな博多弁のおしゃべりが聞こえてくる老舗も多い商店街で、甘いものをお供にいつぶくするのも幸せなひとときです。

博多どんたく港まつりの熱気につつまれた町で、博多っ子とひとつになつて笑顔になる時間を過ごせば、きっとますますこの町を好きになつていただけることでしょう。

加など郷土芸能、歌やダンス、舞台に、どうぞ温かい拍手を送ってください。

FUKUOKA OPEN TOP BUS

福岡オープントップバス

感動と夢を乗せて

OPEN TOP

BUS

「見上げれば空、見渡せば名所。」の
キヤツチコピードおり、スケールの大
きな風景とワクワク感が楽しめる、
「FUKUOKA OPEN TOP
BUS」(以下、福岡オープントップ
バス)。爽風に吹かれながら、いつも
と違う目線で街を眺める体験は、忘
れられない思い出になります。

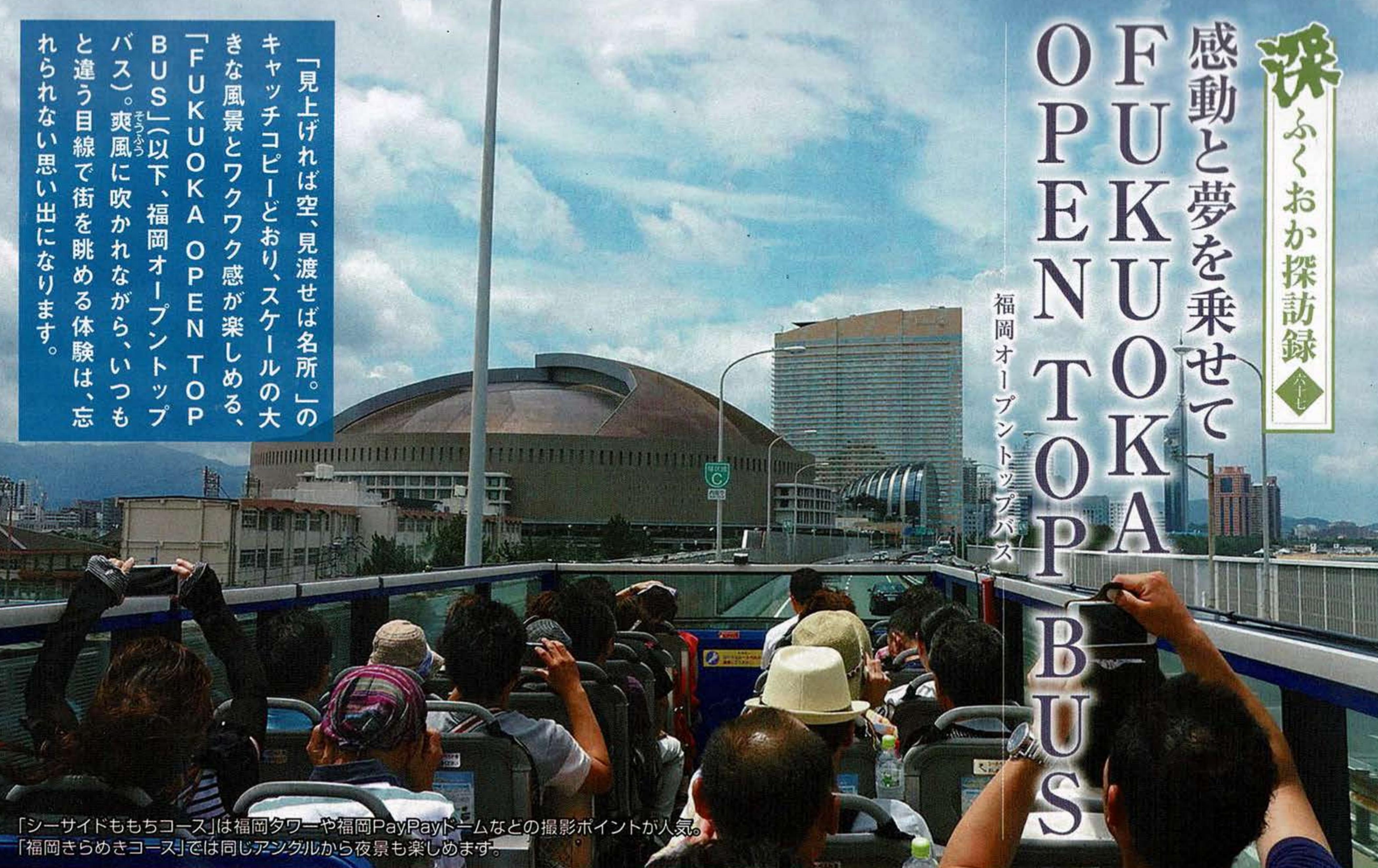
「シーサイドもちコース」は福岡タワーや福岡PayPayドームなどの撮影ポイントが人気。
「福岡きらめきコース」では同じアンクルから夜景も楽しめます。



トラックの車台を利用したオーダーメイドの「世界で
たった2台」のバス。街を走る姿も福岡名物に。

地元への思いから誕生
街を走るアトラクション
屋根のない二階建てバスの高い座席から、見慣れたはずの風景や名所が全く違つて見える驚き！ 福岡都市高速から海と風を感じるコース、櫛田神社や福岡城跡など歴史を味わうコース、夜景満喫コース、それぞれに新鮮な発見に満ちています。

「イメージしたのは、街を走るアトラクションです」と語るのは、福岡オープントップバスの事業を立ち上げた西日本鉄道株式会社 自動車事業本部の営業企画部長・宮崎泰さん。福岡都市高速のアップグランやカーブ、標識に手が届きそうな高さは、まさに遊園地の乗り物のようにスリリングです。「普段と異なる目線から街の魅力に気づいてもらう、新しい観光の目玉に」という福岡市の狙いに、手段ではなく目的として選ばれるバスの新しい価値の提供“という私たちの考えが合致し、



博多もみかたり

福岡オープントップバスが誕生したのです」と振り返ります。「〇二年（平成二十四年）の運行当初から福岡市民の間で大ヒット。「地元のお客様がブログやSNSで感動体験を発信してくださったおかげで街を手軽に巡るアトラクションとして、国内外からの観光のお客様の間でも話題になりました」と宮崎さん。

旅の名演出家は バスアナとドライバー

旅の「司会者」として車内を盛り上げるのは「バスアナ」ことバスアナウンサー。観光や歴史のガイドだけでなく、独自の視点でおすすめの撮影スポットや見どころを語り、博多弁でアニメの主題歌を披露することもあります。「バスアナによって演出スタイルはさまざま。一人ひとりにファンがついて、お客様に育てられてきたんです。憧れの仕事とも言つていただけて、ありがたいですね」と宮崎さんは微笑みます。

春は、卒入学など人生の節目を記念して乗車するのもおすすめ。

また、青春時代に乗ったカツブルが結ばれてお子様連れでリピートするなど、懐かしい思い出に再会



福岡城跡の桜を高い目線から楽しめます。

十周年を機に原点回帰 市民への恩返しを

昨年福岡オープントップバスは運行十周年を迎え、「原点回帰」を掲げています。「市民の皆様が博多の伝統文化や福岡の街の魅力とともに愛して、福岡ファンの輪を国内外に広げてくださったから、迎えられた十周年です。そんな地元のお客様に恩返しをしたい。家族二代三代で楽しめる企画や、子ども会や町内会での貸切運行もいりますね。スポーツなど地域を活性化するイベントにも力を入れたい」と宮崎さんは語ります。



福岡オープントップバス

コースの詳細は公式Webサイトでご確認ください。

<https://fukuokaopentopbus.jp/>
TEL予約 0120-489-939 (8:00-19:00)

Web予約は
[こちら](#)



▲昨年、運行開始10周年の記念イベントとして、2分の1成人式「HAPPY 10th Birthday!」が行われました。



▼福岡PayPayドームのフィールドに乗り入れる期間限定「ホークスコラボツアー」も。

運転を担うのは、安全と快適を追求する技術と細やかな心遣いに定評のある、選りすぐりのドライバー。大切な思い出を演出するドライビングテクニックも、アトラクションの味わい深い魅力です。

運転を担うのは、安全と快適を追求する技術と細やかな心遣いに定評のある、選りすぐりのドライバー。大切な思い出を演出するドライビングテクニックも、アトラクションの味わい深い魅力です。

する旅も素敵です。次の十年に向けて、「博多や福岡に縁あるお客様の人生の思い出づくりに役立ちたい」という新たな夢も乗せて、福岡オープントップバスは今日も街を走ります。



イベント司会者などを目指す女性がバスアナの仕事で腕を磨くそう。

お客様とともに五十年

釜揚げ 牧のうどん

一九七三年（昭和四十八年）に誕生した「釜揚げ 牧のうどん」は博多を代表するソウルフードとして愛され、今年で創業五十年。福岡空港に近い空港店は地元客だけでなく、帰省客や国内外からの観光客でいつも混み合っています。創業以来一貫する、お客様を大切にする姿勢とおいしさへのこだわりについて取材しました。



「1杯のうどんに、お客様と従業員を大切にしたいという社長の信念が込められています」と語る山田さん。

牧のうどんは、麺の硬さを選んで注文できることで有名です。「創業当初から変わりません。先代がお客様の声を聞き、お年寄りでも食べやすい軟めん、程よく柔らかい中めん、若者に好まれる硬めんの食感を追求しました」と部長・山田雅也さんは語ります。

社長・畠中俊弘さんの祖父にあたる畠右エ門さんが糸島市加布里の「牧」に開いた畠中製麺所が、牧のうどんのルーツです。この製麺所では、まかないに茹でたてのうどんを振る舞い、従業員に大変好评だったそう。というのも、当時のうどん店では先に茹でておいた麺を温め直して提供するのが一般的で、釜揚げうどんを食べられる機会は希少だったからです。「うどんはやっぱり茹でたてが一番、釜揚げうどんの店をやれば絶対お客様に喜ばれる」と一念発起した先代社長・畠中立木さんは畠右エ門さんを説得し、製麺所の近くに牧のうどん（加布里本店）を創業しました。

「釜揚げ」に込められた
創業者の思い



博多もがたり



▲スタッフがトッピングを盛り付け、熱々のスープを注ぎます。



▼厨房の製麺機。生地を伸ばしてカット、茹で上げるまで、一人の製麺者が目を光らせます。

牧のうどんは福岡県を中心に佐賀県・長崎県に十八店舗を展開しますが、スープは加布里本店、麺は畠中製麺所で全店分を生産。早朝と午後に全店の店長が受け取りに集まります。「スープと麺はうちの命ですから、どの店でも同じおいしさを提供したい。運ぶ間に品質が変わらないよう、本店から比較的近いエリアに店を広げてきました」と山田さんは語ります。

スープには、高品質の「だし用利尻昆布」(佃煮など加工用のものではない)を厳選し、その使用量は年間約三十トン、市場に流通する「だし用利尻昆布」の約七%を占めます。大量にスープをつくることで、昆布から出る旨味や風味を均質化

できるそうです。
また、小麦の旨味を引き出すため、麺に使う材料は小麦粉・塩・水のみ。食感を出すために使われる添加物は入れません。牧のうどんの麺は表面がザラッと粗く水分を吸収しやすいため、茹でると角が取れて独特の「ふわ味」(ふわっとした食感)が生まれます。茹でたての麺にスープが絡んで、これぞおいしいしさの真髄です。



麺の硬さによって6つの力ゴを使い分け、茹で加減を見極めて丼へ。

製麺者とスタッフが声を掛け合い連係プレー

うな連係プレーで注文をさばきます。連休には家族連れの帰省客も多く、「やっと食べに来られた」という声が何よりうれしいです。お客様には冷たいスープを用意するなど細やかな心遣いも忘れません。「喜んでいただきたいという一心で走ってきました五十年。お客様と一緒に育ててきた『思い出の味』を守っていきたいですね」と笑顔を見せる山田さんも、「牧のうどん育ち」の博多っ子だそうです。

厨房の司令塔は製麺者である店長。本店から運んだ麺の生地の弾力を確認し、天候や湿度を考慮して、毎日同じおいしさで提供できるよう工程を調整します。茹で時間は軟めんが約四十分、中めんが約三十分、硬めんが約八分。お客様にすぐ出せるように、客数と注文を先読みして麺を早めに茹で始めます。頼りになるのは、経験による勘所。万一、製麺機に不具合が起きてもお客様を待たせないよう、メンテナンス技術も身につけています。

空港店は国内外からの観光団体客が入ることも。製麺者と接客スタッフが声を掛け合い、流れれるよ



釜揚げ 牧のうどん 空港店

福岡市博多区東平尾2丁目4-30 TEL 092-621-0071
アクセス/西鉄バス「福岡空港前」乗車(約5分)、「席田(むしろだ)会館」下車(約0分)
営業時間/10:00-23:00 定休日/第3水曜日
<https://www.makinoudon.jp/>



庶民的な雰囲気の座敷。週末は家族連れで賑わいます。

◀「ふるさとの眺めを楽しんでほしい」という先代の思いから生まれた展望台。飛行機の離発着が見え、お客様に人気です。

「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、さまざまナ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二(一一七九)年に始まると、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、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「ゾンターク【Zondak】」がなまつた言葉。

以来、博多どんたくは「西洋休日」としても親しまれています。

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樂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。

（ほんち　かわいや
ねんねしな
品川女郎衆は十夕
十夕の鉄砲玉
玉屋がかわい
スッポンポン）

博多どんたくで唄われるお囃子



博多ものづくり



西 洋 休 日
博 多 も ん
通
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」の名にぴったり。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」

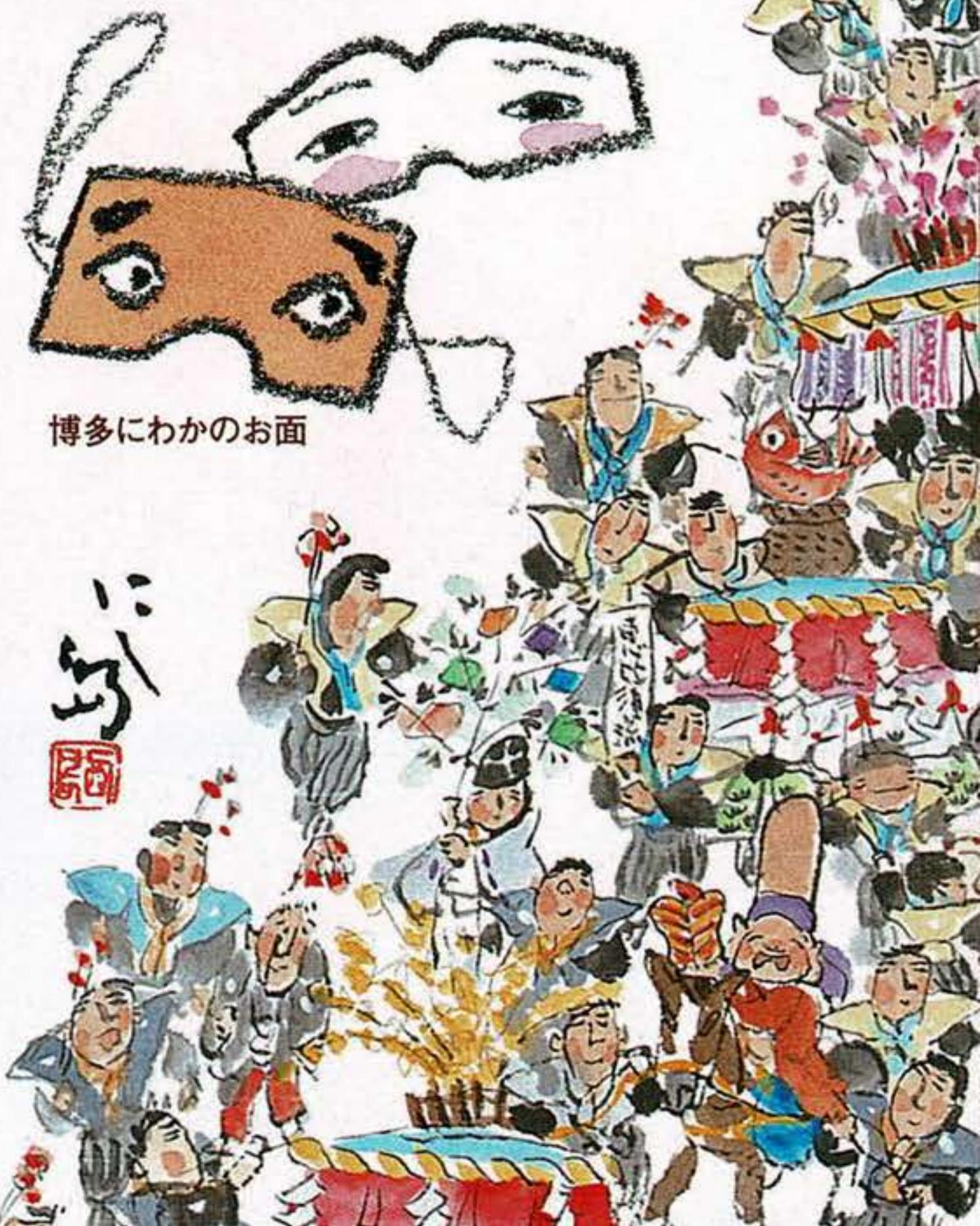
博多に夏を告げる博多祇園山笠は、博多どんたくとともに福岡を代表する祭りです。

その起源は鎌倉時代、聖一国師しょういちこくしという僧侶が博多の地に流行つていた疫病を鎮めるため、施餓鬼棚せがいきだなに乗つて町にくりだし、甘露水かんろくすい（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。



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つて、
多くの人に博多のことを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。



MONDE SELECTION
BRUXELLES
INTERNATIONAL QUALITY AWARDS
SINCE 1961
2022
GRAND GOLD
QUALITY AWARD

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(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

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 2,480円(税込)



商品番号 1814

12個入 1,860円(税込)



商品番号 1813

8個入 1,240円(税込)



商品番号 1812

6個入 930円(税込)



商品番号 1818

40個入／木箱 6,800円(税込)



商品番号 1819

40個入 6,200円(税込)



商品番号 1817

32個入 4,960円(税込)



商品番号 1816

24個入 3,720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。



**最高位 特別金賞を受賞
'07-'22年**

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

【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。



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3,600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

博多西洋和菓子ぞうえ

えい
しよう
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”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 詠笑恵
2,400円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
1,800円(税込)



商品番号 1435

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
5,500円(税込)



商品番号 1434

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
3,600円(税込)

※卵・乳・小麦・山芋・大豆を含む ※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、

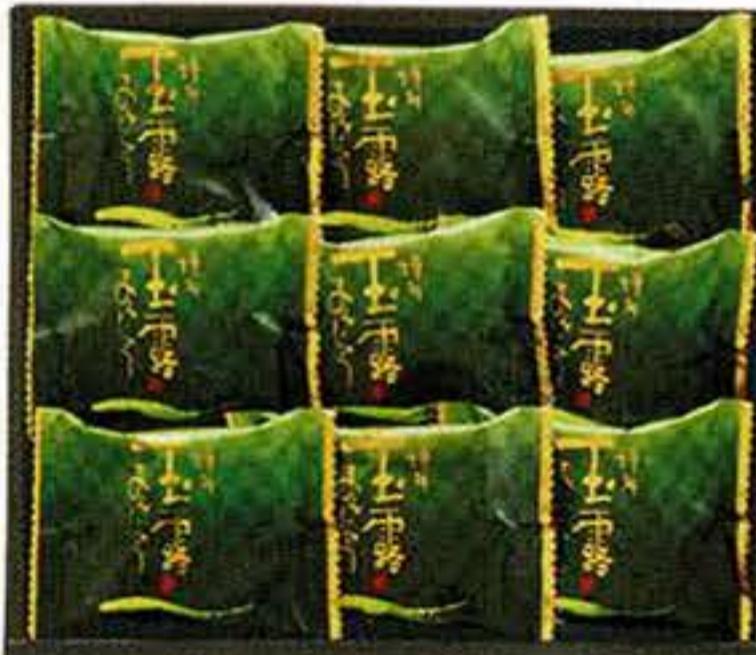
皮にも餡にもたっぷり練りこみました。

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。

mond Selection

連続金賞受賞



商品番号 2312

9個入 2,100円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,400円(税込)



商品番号 2314

18個入 4,200円(税込)



商品番号 2313

12個入 2,800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、たっぷ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。

博多の歴史を
お菓子に託したおまんじゅう

博多じまん

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粹な心を、
ぜひご賞味ください。



商品番号 1943
博多じまん
8個入 1,240円(税込)



商品番号 1916
博多じまん
6個入 930円(税込)



商品番号 1945
博多じまん
16個入 2,480円(税込)



商品番号 1944
博多じまん
12個入 1,860円(税込)

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】

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。

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

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。
昔は畔で摘んだよもぎで作った「草
餅」を楽しみしていました。

*卵・乳・小麦等は使用しておりません。



商品番号 1143
8個入 1,240円(税込)

商品番号 1144
12個入 1,860円(税込)

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

博多藪あん

「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 1,240円(税込)

商品番号 0444
12個入 1,860円(税込)

*小麦・山芋を含む *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



〈包装なしタイプ〉
商品番号 0908
8個入 1,400円(税込)
商品番号 0912
12個入 2,100円(税込)
商品番号 0916
16個入 2,800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けーき

【博多よかばい】
お団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。



商品番号 0211
10個入 1,920円(税込)
商品番号 0212
15個入 2,880円(税込)
商品番号 0213
20個入 3,840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る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。

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。

南蛮バター カステラ

蘭

伝統の技に現代の感性を折り込んだ



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。

(スライス済)



商品番号 0105 0.5号 5切×1パック	1,050円(税込)
商品番号 0106 1号 5切×2パック	2,100円(税込)
商品番号 0111 2号 5切×4パック	4,400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。



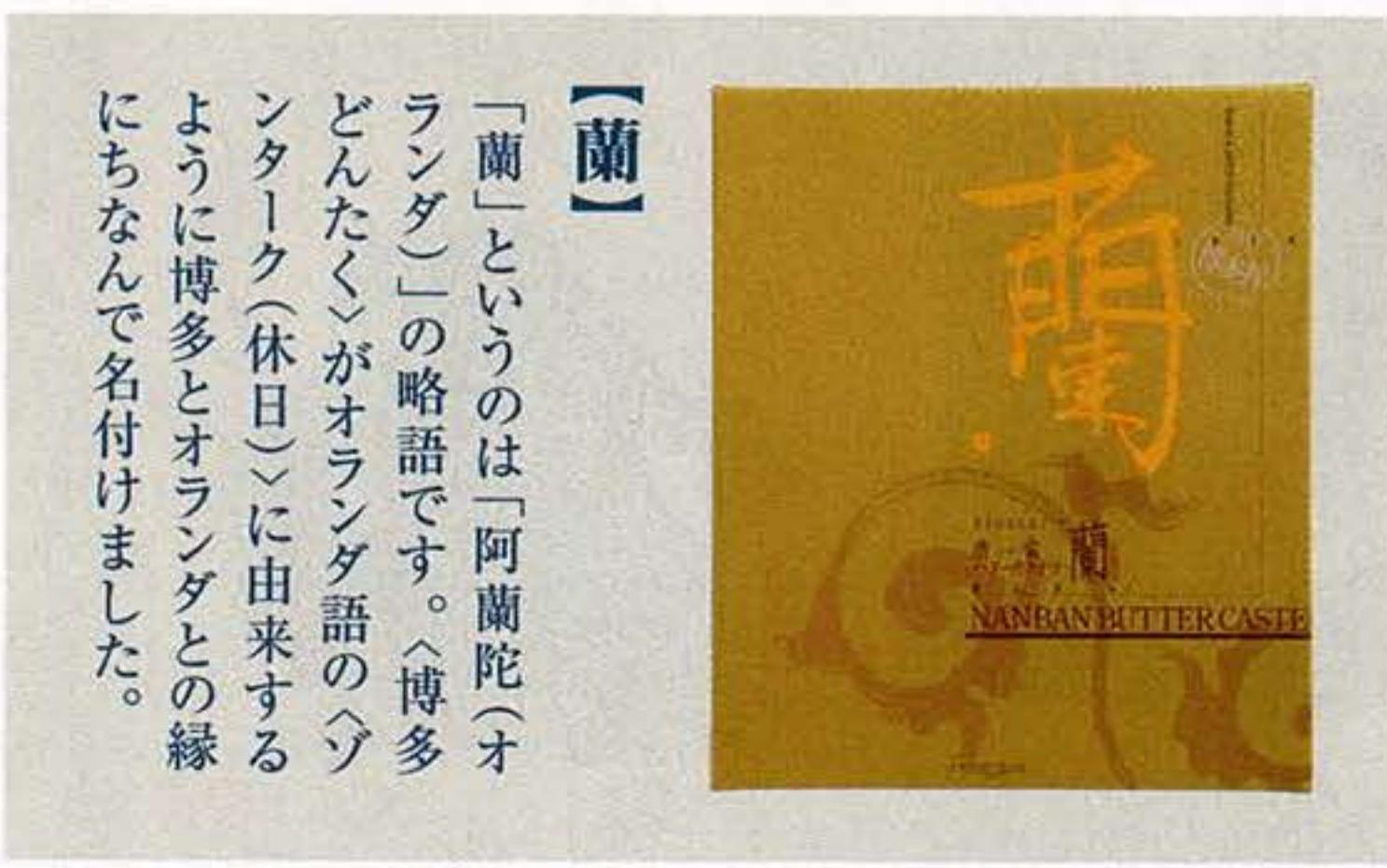
【明月堂かすていら】

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	1,800円(税込)
商品番号 1022 12個入	2,400円(税込)
商品番号 1013 18個入	3,600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。



【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「ヴァンターケ（休日）」に由来するよう、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。



筥崎ばつぼ

商品番号 0321
18個入 1,960円(税込)

商品番号 0322
27個入 2,940円(税込)

商品番号 0323
36個入 3,920円(税込)



川端ぜんざい

日本一、甘いぜんざいと謳われる

商品番号 2801
1袋 650円(税込)

商品番号 2811
3袋入 2,040円(税込)

商品番号 2812
5袋入 3,400円(税込)

商品番号 2813
8袋入 5,440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】

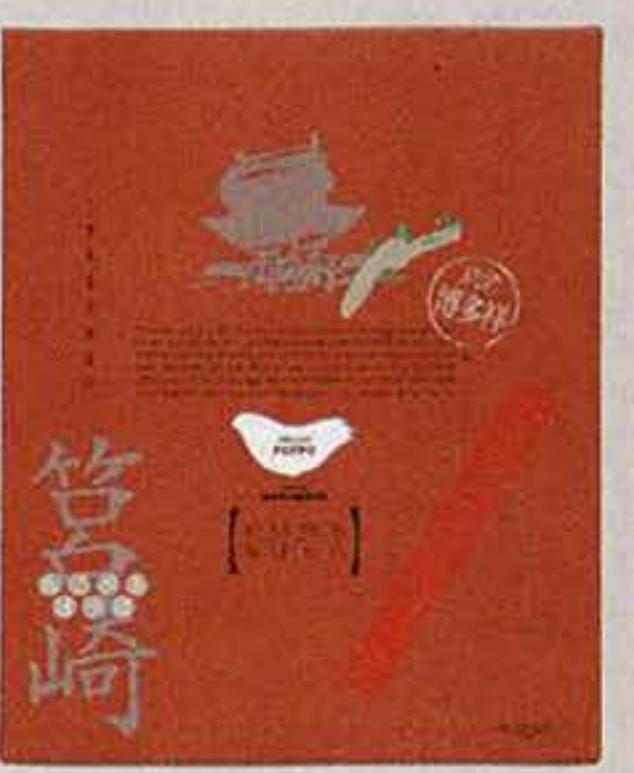


博多名物「川端ぜんざい」は戦前
戦後を通して、全国に名が知れるほど親しまれています。



博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、筥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
「ばつぼ膳」といわれています。
さらに、そこに筥崎宮の鳩を
イメージして「筥崎ばつぼ」と
名付けました。

【筥崎ばつぼ】



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



○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
- イオンスタイル筑丘店 ····· (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。

商品のご発送

○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 9-12時、13-17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 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

2023.3-2023.5<第85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

