

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンス
伝へますの

博多の ガタリ

第87号



ハ
ニ
と
印

株式会社 明月堂

博多 ものごたたり

ボランティエガイドと楽しむ 秋の博多まち歩き



「博多町家」ふるさと館の町家棟(中央)は、明治20年代前半の建造物で、間口は狭いながらも奥行きがあり、博多織元の住居・店舗・織り場だった時代の暮らしぶりが感じられます。

一九九一年(平成三年)、まち歩きガイドを通じて観光客や市民に福岡市の歴史や文化を伝えるため、市の事業として始まった「福岡市観光案内ボランティア」。現在、三十代から九十代まで五十九名のボランティアガイドが所属しています。博多の寺社や中洲、福岡城などを巡る基本モデルコース、天神・博多まち歩き無料定時ツアー、季節に合わせたテーマの募集型ツアーなど、福岡市全域を対象としたさまざまなガイドプランを提供しています。

会長を務める山根哲男さんに、秋ならではの博多まち歩きの見どころを教わりました。

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。

秋のおすすめ



商品番号 1434

博多西洋和菓子
詰め合わせ

詠笑恵

4,000円(税込)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

博多では、祝宴や酒宴で指名された方の合図で、祝い目出度々を唄いはじめます。その歌の中で、博多人の心意気を伝える、明るく力強い節回しや囃子が「エイヨーエ」です。



詳しくは14ページをご覧ください。

ガイドの語りとおもてなしの心を味わおう

寺社のひそかな魅力を再発見するコース

今回の博多まち歩き無料定時ツアーは、ボランティアガイドを務めて7年目の山根さんにご案内いただきました。

集合場所は「博多町家」ふるさと館。山根さんは「まずあいさつから」と帽子を取って、事故がないよう安全にまち歩きを楽しむ心得から話します。そして「博多町家」の解説がスタート。「博多商人は武士に遠慮して町家の屋根を低くしました。時代が変わるにつれ、少しずつ屋根を高くしていったそうですよ」という山根さんの言葉に、参加者から「へえ！」と声が上がります。次に博多総鎮守 櫛田神社へ。初めに、お参りの作法やお祀りする神様について教わります。山根さんは拝殿を見上げ、「あかちよこべ

ボランティアガイドの目印は博多織の柄をあしらった緑の法被(はっぴ)。「今日はどこから来られましたか？」と参加者に声をかけ、身近な話題をアドリブで投げかけるのも山根さん流のおもてなし。

福岡市観光案内ボランティアによる博多まち歩き無料定時ツアーでは、櫛田神社とその界隈にある龍宮寺や東長寺など見どころを巡ります。ガイドブックには載っていないような、知る人ぞ知る見どころをご紹介します。

御神燈



「博多おくんち」(10月下旬)の御神幸では、牛車に引かれる神輿(みこし)などの行列が華やか。

(博多弁のあつかんべ)をする風神と雷神がおられますね。博多っ子らしいユーモアあふれる物語があるんですよ」。それは、聞いてのお楽しみ。その後、境内に建てられた飾り山笠の前で、「止まっているときは台幕の色が赤、昇き山笠行事で動くときは青」という通な解説が飛び出しました。知らなければ見過ごしがちなポイントに目を留めることで、博多っ子の文化に触れることができます。



11月頃に彩づく御神木「榊のぎなん(銀杏)」。

おもてなしの心から 生まれた自作の資料集

榊田神社を後にして、博多芸妓の公演などが見られる博多伝統芸能館に立ち寄り、大博通りに面した龍宮寺に向かいます。鎌倉時代に約百五十メートルの人魚が捕えられて埋葬されたという伝説が残る、「人魚の骨」を寺宝とする寺です。「人魚の肉を食べると不老長寿のご利益がある」という言い伝えにあやかろうと、昔の人はこぞつて人魚塚の石を削り取ったそうですよ」と聞けば、どんな骨なのか気になるもの。打てば響くように山根さんは自作の資料集を開き、写真を披露します。「わかりやすく

伝えることで、皆さんに驚きや発見を楽しんでいただけるように工夫しています。私たちボランティアが大切にしているおもてなしの心なんですよ」とにっこり。



龍宮寺の2代目「人魚塚」。

ボランティアガイドが 博多名物になれば

ゴールは東長寺。唐から帰った弘法大師が日本で初めて建立した密教の寺です。山根さんは中国の西安市を旅して唐の歴史文化に触れ、その体験もガイドに活かしています。「腕を磨く近道は、お客様から学ぶことです」と山根さん。ガイドを楽しんでもらうには、参加者が「さらっと見て回りたい」のか「マニアックな見どころを知りたい」のか、要望を汲みとって、情報量を調整するのがポイントです。また、新しいコースを企画す

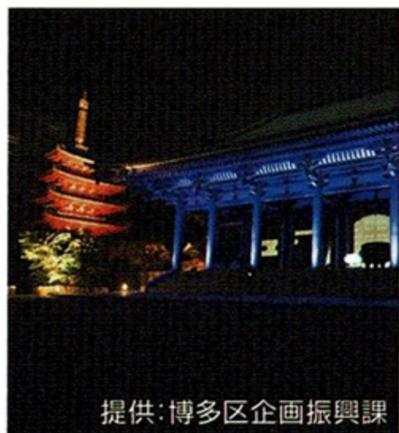
「腕を磨く近道は、お客様から学ぶことです」と山根さん。ガイドを楽しんでもらうには、参加者が「さらっと見て回りたい」のか「マニアックな見どころを知りたい」のか、要望を汲みとって、情報量を調整するのがポイントです。また、新しいコースを企画す

るために仲間と現地を歩くと、新たな発見が多いそう。「お客様の楽しかったという声やお便りが何よりうれしい。究極の目標は、私たちボランティアガイドが博多名物になることですね」と山根さんはツアーを締めくくりました。

「秋は『千年煌夜』など寺社のライトアップも風情がありますよ」とのこと。普段は入ることができない夜の寺社が一般公開され、幻想的な光の演出が楽しめます。涼風に吹かれながら、昼と夜それぞれの博多のまち歩きを堪能しませんか。



東長寺創建1200年の記念碑。「碑を支える霊獣は重いものを持つのが得意な龍の子・轟肩(ひき)です」と話す山根さん。



提供:博多区企画振興課

「千年煌夜」は毎年リピーターが多く、今年は「華」をテーマにした光の演出が行われます。写真は昨年のも東長寺。



博多まち歩き無料定時ツアー

(福岡市観光案内ボランティア)

日時/毎日14:00-15:00(休みの場合あり)

定員/先着6名程度(個人予約不要、団体はご相談ください(有料))

集合場所/「博多町家」ふるさと館

問い合わせ/TEL 092-733-5050 平日9:30~17:00

(公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー内)

<https://www.welcome-fukuoka.or.jp/kankouannai/>

博多旧市街ライトアップウォーク2023

千年煌夜

日時/11/2(木)~11/5日(日) 17:30~21:00

会場/【有料】榊田神社・龍宮寺・東長寺・承天寺

(方丈、開山堂)・妙楽寺・円覚寺・本岳寺・善

導寺・妙典寺・海元寺

【無料】承天寺(仏殿)・一行寺(山門)・博多

千年門・葛城地藏尊

<https://www.hakata-light.jp/>

川と橋と人が織りなす情緒 新リバーフロント 中洲

那珂川と博多川に囲まれ、二十本近い橋がかかる中洲は、自然を感じる水辺の街・リバーフロントとして新たな魅力が注目されています。この秋は中洲を歓楽街として楽しむだけでなく、心地いい風や、川と橋と人が織りなす情緒も味わってみませんか。

水面に中洲の街のネオンが映り、橋には車のライトが流れ、那珂川の夜景は昼とは異なる風情を醸しています。

博多と福岡を分ける
那珂川を観光資源に

中洲は、長さ一キロメートル、幅二百メートルほどの細長い中島にできた街です。江戸時代、黒田長政が福岡城を築くために町造りを行い、那珂川より西側が武士の暮らす「福岡」、東側が商人の暮らす「博多」となりました。二つの地をつなぐために橋を架けたのが中洲の街の始まりとされています。那珂川を福岡と博多の「境」とする考え方は今も健在で、「福博であい橋」は二つの街の人と文化の架け橋として名づけられました。

那珂川は中洲の観光資源として活用されています。中洲の南端の河畔にある清流公園では人々が憩い、夜は屋台の食べ歩きを楽しんでいます。また、「リバークルーズ」も国内外の観光客や地元客に人気。船上の風を浴びながら、那珂川や博多湾の爽快な眺望、ロマンティックな夕日、西日本一の歓楽街のきらめきを堪能できます。



博多・中洲・那珂川水上バス「リバークルーズ」は、中洲と博多湾の2コースが運航されています。



取材時は、博多で活躍するアイドルなどによる観光ガイドに耳を傾けながら、お茶とお菓子で一服。



川端ぜんざい広場の前は、飾り山笠(やま)が見える絶好の写真スポットです。



秋の中洲観光情報

■リバークルーズ
<https://river-cruise.jp/>
 ■博多どんこ舟
 試行実施中につき、最新の運航情報は事務局にお問い合わせください。
 事務局:イデアパートナーズ株式会社
 TEL. 092-401-3456
 ■春吉橋の広場イベントなど最新情報はこちら
 福岡市観光情報サイト「よかなび」
<https://yokanavi.com/>

中洲に新たな風物詩を 「博多どんこ舟」の試み

キャナルシティ博多付近で那珂川から分流する、博多川。「この川をもっと活用して新たな街の風物詩やにぎわいをつくりたい」という考えから、福岡市とNPO法人博多那珂川水上まちづくり会による「博多どんこ舟」の試験的な運航が令和五年夏に始まりました。

どんこ舟は博多大橋の側からスタート。爽やかな風が心地よく、博多リバーインなどのビルや車道を走るバスを川から見上げると、街の風景が新鮮に映ります。「橋をくぐるたびに風の強さや向きが変わるので舵取りにコツがいります」と五メートルの竹棹を操る若き船頭さん。橋板の裏面が見えたり、川べりを歩くカニを発見したり、街中で思いがけない探検気分が味わえます。時折、橋の上や川沿いの遊歩道から手を振って声を掛ける人も。四百メートルほど川を上って

Uターンし、往復約三十分の川旅が終了します。国内外からの観光客や地元客が試乗に訪れ、「風情のある舟で、見たことのない中洲の風景を楽しめるなんて」となかなか好評です。

生まれ変わった春吉橋 橋の上にもにぎわいが

今年の春、那珂川に架かる「春吉橋」が新調されました。戦後間もなく開催された福岡国体のためにできた国道二〇二号(国体道路)に位置し、老朽化のため架け替え事業が行われたのです。すぐ横にある「中洲懸橋^{かけはし}」は、春吉橋が一九六一年(昭和三十六年)に架設されるまで使われていた旧・春吉橋。一度は取り壊しが決まったものの住民の強い希望で残され、現在は歩行者専用の橋として利用されています。生まれ変わった春吉橋の橋名板の文字を揮毫したのは、福岡市出身のタレント・タモリさん。市民

にとつて愛着が深まる橋となり、注目を集めています。また、架け替え時に設置された代替の橋はそのまま残され、イベント広場として街づくりに活用されています。

博多っ子は、暮らしを支えてくれる川や橋の恩恵に感謝し、大切にしてきました。こうした水辺の街の風情に出会うのも、秋らしい中洲の楽しみ方のひとつです。

春吉橋の新しい橋名板。タモリさんの父の名前が「春吉」という縁もあって、揮毫が実現しました。



春吉橋の広場ではさまざまなイベントが行われ、地元の人や観光客で大にぎわい。令和5年夏には光のエンターテインメントとグルメを満喫するイベントも。この秋にはどんな催しが開かれるのかお楽しみに。

アジアのスターシェフ二人の挑戦

GohGan

ゴウガン



Gohさん(左)がオーナーシェフを務めた「ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ナチュール・ゴウ」は、福岡・佐賀版ミシュランガイドで星付きレストランに。Gaganさんは「アジアベストレストラン50」の1位に4度輝く偉業を達成。二人は盟友として刺激し合ってきました。

「予約の取れない店」でも
尻すぼみが不安だった

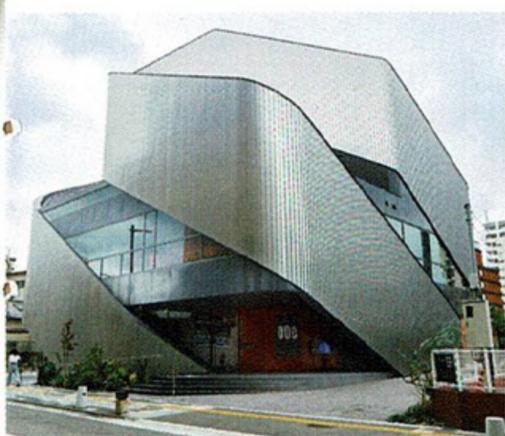
「出身は朝倉郡筑前町、黒大豆が名産で自然いっぱい田舎で育ちました」と朗らかに語るGohさんは、子どもの頃から料理人を目指していたそう。高校卒業後は天神の老舗フレンチレストランと中洲のワインバーで修業し、二〇〇二年(平成十四年)独立。西中洲きつての「予約が取れない」隠れ家レストランとして二十年、Gohさんの人柄と料理を愛する常連客が世界中から通い続けました。

「それでも、不安があったんです」と意外な言葉を口にしたGohさん。「店の代名詞だったコース一本のスタイルは、同じことを続けるからこそクオリティを高めることができました。でも、この繰り返していいのか、店が尻すぼみにならないためには新しいことをしなきゃという焦りも感じて」。

Gaganさんとの出会いは二〇一四年(平成二十六年)、視野を広げるために訪れた上海の三つ星レストランでした。「一緒にやろうよ」と意気投合し、国内外で「GohGan」としてイベント出店

ともに「アジアベストレストラン50」に選ばれる常連であり、福岡で絶大な人気を誇るフレンチのシェフ・Goh(福山剛)さんと、バンコクで独創的なインド料理店を展開するシェフGagan Anandさんによるコラボレーション「GohGan」。

二〇二二年(令和四年)十二月に住吉の「010 BUILDING」に初の実店舗をオープンし、国内外から熱視線を浴びる二人の革新的な挑戦について、Gohさんに伺いました。



食とエンターテインメントが融合する「010 BUILDING」は住吉の新たなランドマークに。1階にGohGanがあります。

するうちに「新しいこと」への熱意が高まり、念願のレストランを福岡で開くことが決まったのです。

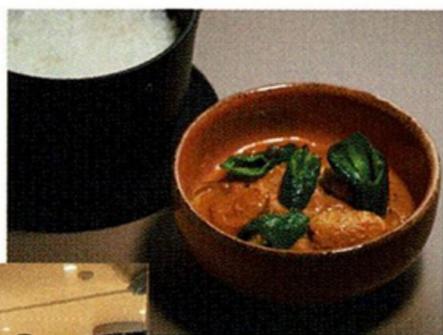


那珂川に面した開放的な空間で、テラスにはバーカウンターも。

二人のシェフと 多国籍スタッフがチームに

二人のトップシェフの稀有な技と感性から、どんな料理が生まれるのでしょうか。「フレンチとインディアン」の融合って、わかりにくいですよね。日本の食材の魅力をフレンチの技法とスパイスで引き出した、この店にしかない料理でお客様に喜んでもらいたくて。実は、僕たちも手探りの真っ最中なんですよ」とGohさんは笑います。オープン前に来日したGagganさんとGohさんがアラカルトのアイデアを出し合い、その後はGagganさんのレストランで勤めていたインド人スタッフ、台湾や韓国出身のスタッフ、Gohさんの前店で働いていたスタッフが相話し、お客様の反応を見ながらメニューをどんどん変えているそう。「さまざまな思いを持つ人たち

がチームで料理をして、お客様に自由に食べていただく。僕たちもお客様もワクワクするような挑戦をしたいんです。若い彼らが幅広い経験を積んで、プロとして戦える人の集団に育っていく姿も楽しみ」と語ります。



「GohGan」として年3回ほど出店してきたイベントでは、二人を象徴するメニュー「スパイシークラブカレー」を提供。レストランでも人気です。



◀和やかな雰囲気です。キッチンでは英語を学ぶ場でもあるそうです。

人と人の笑顔をつなぐ 場をつくりたい

テラス席とバーは川の風が気持ちいい秋がベストシーズン。バーでは「インディアンストリートフード」をテーマにインドの屋台風おつまみを提供し、オリジナルのクラフトビールも人気です。「地元の方々や旅のお客様に、気軽に立ち寄ってほしい」とさまざまなイベントを展開しています。

三階にあるフレンチレストラン「Goh」は、十四人掛けの大きなテーブルを囲んでGohさんがお

お客様と対話しながらコースを振る舞う「テーブルドット」スタイル。「二つの店に共通するのは、コロナ禍で離れたお客様との距離を取り戻したいという思いです。料理を介して人と人が出会う時間と場をつくりたい。福岡の新しい屋台スタイルとも言えるかな」とGohさん。お客様の笑顔と響き合うようにメニューやおもてなしが進化していく「GohGan」の挑戦は、今後もますます目が離せません。



◀次号では「博多通りもん」を使ったGohGanの前菜メニュー「博多Gohりもん」の誕生秘話を紹介します。ご期待ください。

遠賀(おんが)郡岡垣町のブルワリーで醸造したオリジナルクラフトビールは、嬉野茶と大分産柚子を使った爽やかな味わい。



GohGan
福岡市博多区住吉1-4-17 010 BUILDING 1階
TEL092-281-0555
アクセス/地下鉄七隈線「櫛田神社前」駅下車 徒歩6分
営業時間/17:00~ラストオーダー23:00(フード)
23:30(ドリンク) 定休日=9月から月曜日
<https://010bld.com/gohgan/>

「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
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離子
の一行で、これが博多どんたくの起源
とされています。

松離子とは、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
での松離子は治承三(一一七九)年に
始まったと、貝原益軒かいばらえきけんが筑前国統風
土記とぎに記しています。

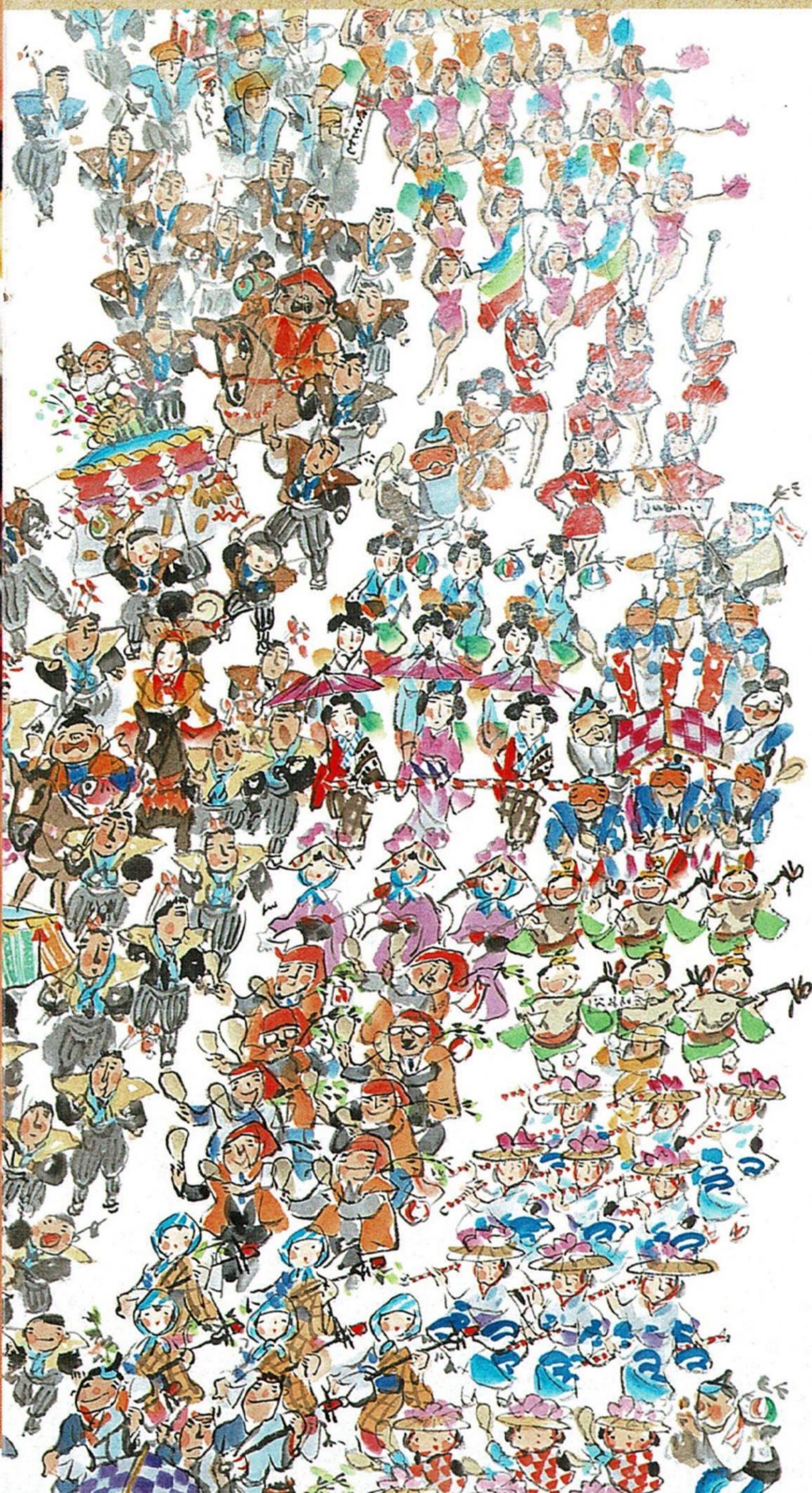
博多松離子はその後、さまざまなか
変遷を経て、洒落っ気の多い博多町
人が無礼講のあいさつ回りとして発
展させました。そして明治時代、一時
禁止されていた博多松離子を復活さ
せる際に用いたのが「どんたく」とい
う名称です。これは、明治時代の流行
語であるオランダ語の休日「ゾントー
ク[Zontera]」がなまった言葉。
以来、博多どんたくは「西洋休日」と

ぼんち 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離子

しても親しまれてきました。

昭和二十一(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。





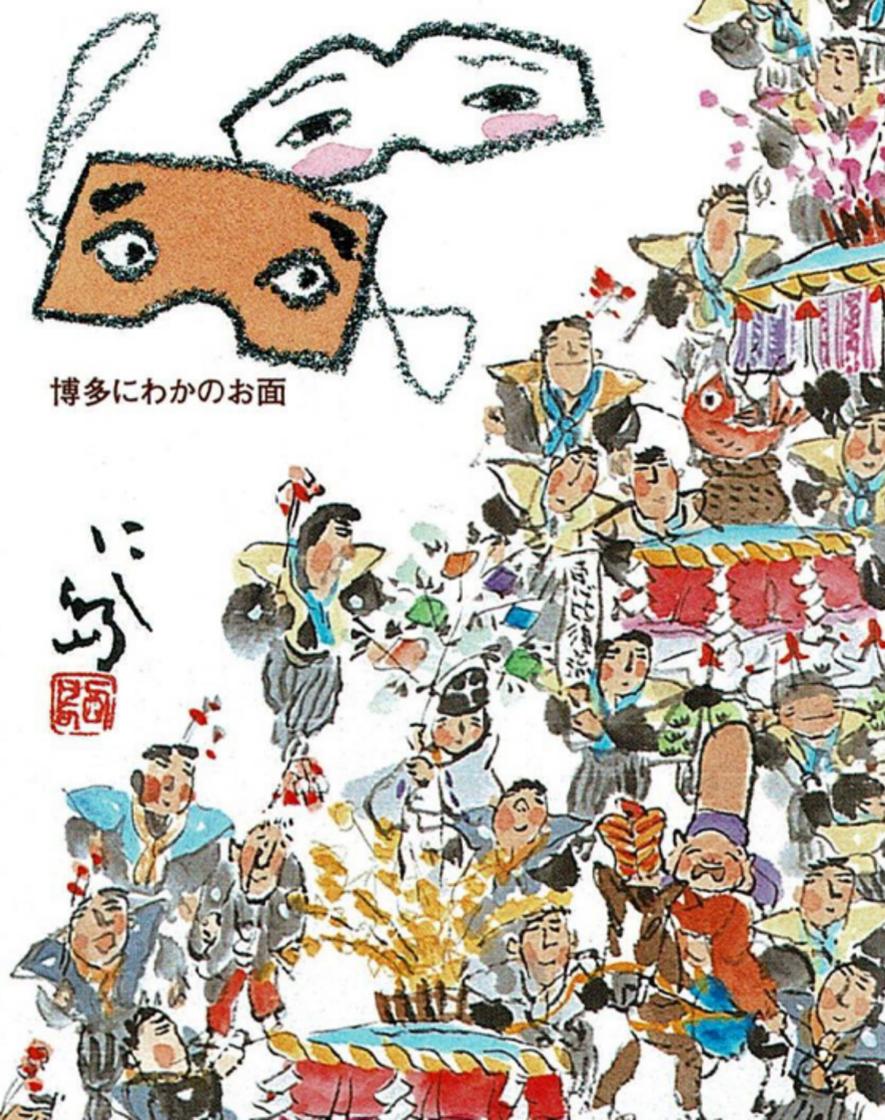
モンドセレクション
 23年連続「金賞」受賞
 17年連続
 「最高位 特別金賞」受賞

西 洋 休 日
 博 多 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。



博多にわかのお面

「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、聖二国師しやういち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、施餓鬼せがきだに乗って町にくりだし、甘露水かんろ（祈禱水きとう）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。



山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。



モンドセレクション 23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。



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



▶「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 1812
6個入 930円(税込)



商品番号 1813
8個入 1,240円(税込)



商品番号 1814
12個入 1,860円(税込)



商品番号 1815
16個入 2,480円(税込)



商品番号 1816
24個入 3,720円(税込)



商品番号 1817
32個入 4,960円(税込)



商品番号 1819
40個入 6,200円(税込)



商品番号 1818
40個入/木箱 6,800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
※8月25日現在店頭販売のみ。詳しくはHPをご確認ください。

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。



【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。

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」

23年連続金賞受賞

'07~'23年

最高位 特別金賞を受賞



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年のポルト
ガルでの金賞受賞以来、今回で23年連
続受賞、さらに最高位となる「特別金
賞」を17年連続受賞いたしました。



写真は詠笑恵4,000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

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

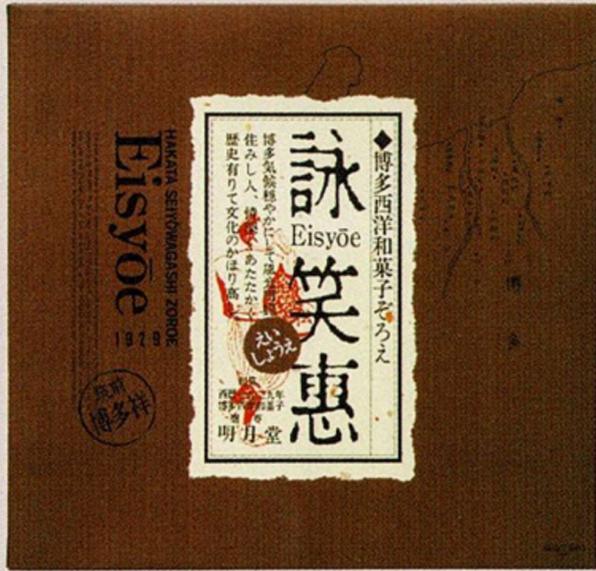
物語があふれ出してきます。

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「エイイシヨエ」です。

※箱詰めの数、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
3,000円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
2,000円(税込)



商品番号 1435 ※在庫がなくなり次第販売終了

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
4,000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。

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。



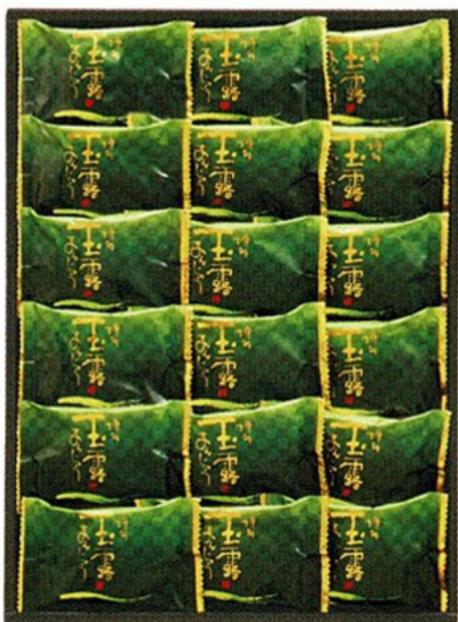
商品番号 2312

9個入 2,100円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,400円(税込)



商品番号 2314

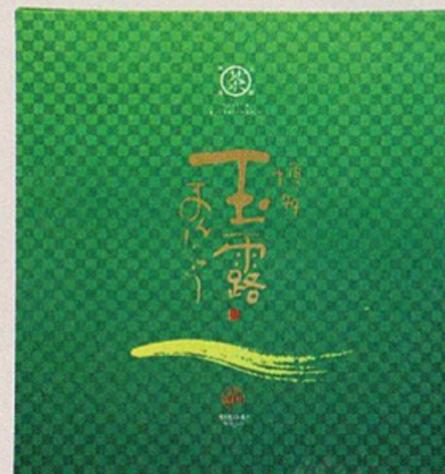
18個入 4,200円(税込)



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。

※8月25日現在店頭販売のみ。詳しくはHPをご確認ください。

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。

もちり食感の皮と

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)



【博多よかばい】

お口の中に広がる小豆あんの旨味を、も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 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

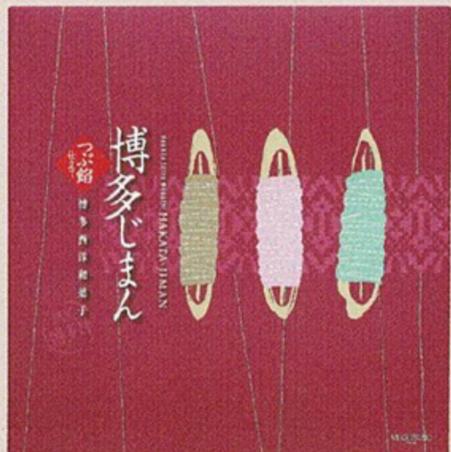
16個入 2,480円(税込)



商品番号 1944
博多じまん

12個入 1,860円(税込)

【博多じまん】
伝統の「博多じまん」といえば博
多人形・博多織。七十七年の博
多織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。



※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。
※8月25日現在店頭販売のみ。詳しくはHPをご確認ください。

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



「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。



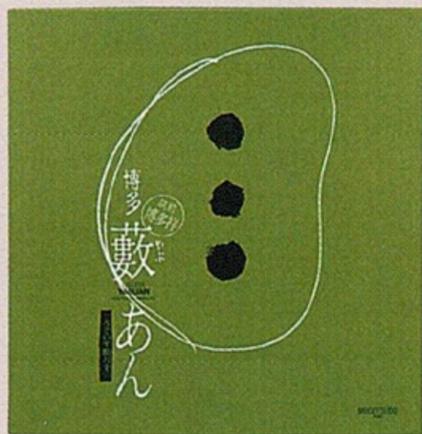
国産のよもぎをたっぷり使った餅の中にこだわりのあずき餡を入れて作ったのが「畔摘みもち」です。よもぎ餅の香りと味をお楽しみください。



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)

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭 博多藪あん



【博多藪あん】

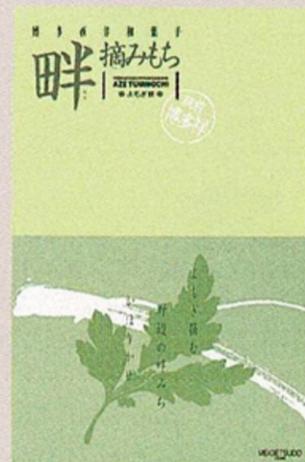
野山に住む鶯のことを「藪鶯（やぶうぐいす）」といいます。鶯豆を使った餡なので「藪あん」となりました。また、昔は奉公人のお休みを「藪」といつて楽しみにしていたことから、庶民の楽しみを、その味にこめたということにも由来しています。



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)

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



【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。

※卵・乳・小麦等は使用していません。



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。



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。



- 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。

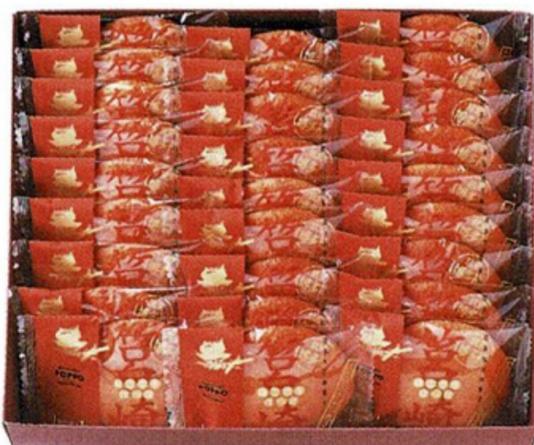
西中洲 貴賓館ろまんす

どら焼の皮で包んだカステラケーキ

【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・大豆・山芋を含む



- 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)

筥崎ぼっぼ

石臼挽き丸ぼうろ

【筥崎ぼっぼ】
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
「ぼっぼ膳」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「筥崎ぼっぼ」と
名付けました。



※卵・乳・小麦・大豆を含む ※箱詰めの数、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。

(スライス済)



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「ご堪能くださいませ。」



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)

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。しつとりとまるやかな風味が、お口の中に広がります。

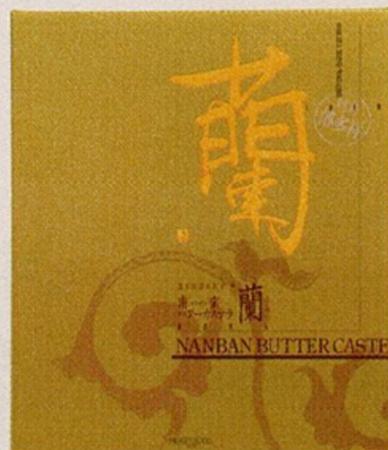


商品番号 1011
9個入 1,800円(税込)

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)

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**



【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「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。

※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。
※8月25日現在店頭販売のみ。詳しくはHPをご確認ください。



「ぜんざい」は川端の心。
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。



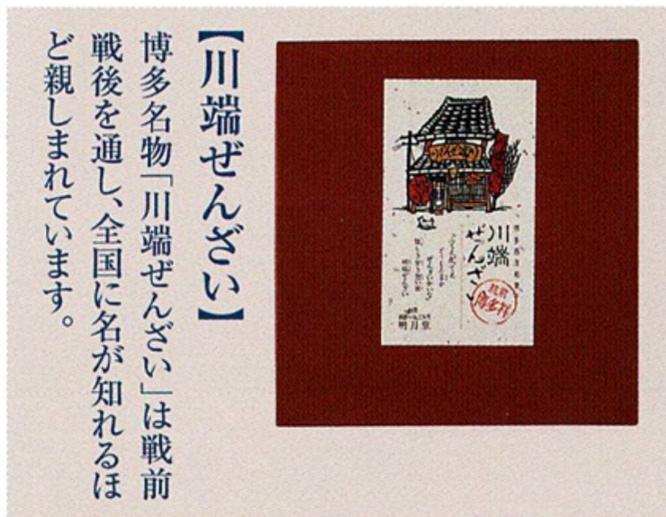
芋本来の美味しさを、香ばしさを、ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されているさつまいもにこだわりました。芋の皮まで使い、その美味しさを「芋っぽ」に凝縮しました。博多の秋・冬の風物詩をいつでも味わっていただけます。



- 商品番号 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。

日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい



【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。

※卵・乳・小麦等は使用していません。

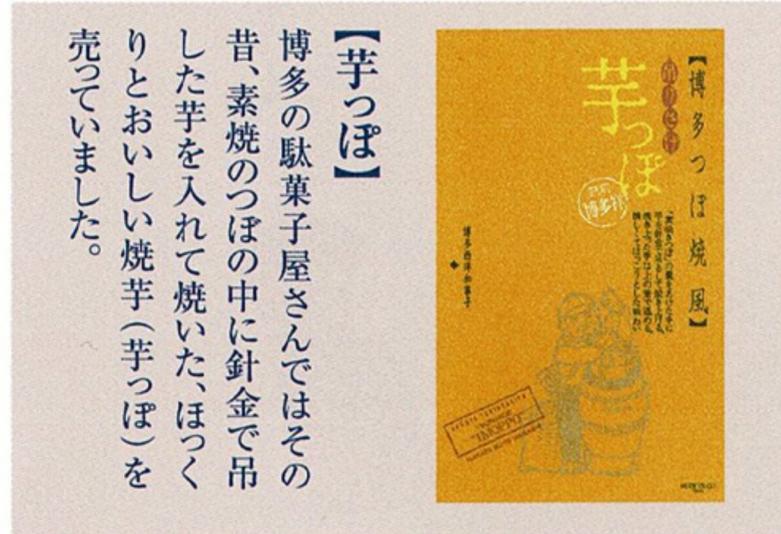


期間／数量限定販売

- 商品番号 1643
8個入 1,400円(税込)
- 商品番号 1644
12個入 2,100円(税込)

※限定販売の為、売り切れの場合はご容赦ください。
※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

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
芋っぽ



【芋っぽ】
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、ほく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

博多ものがたりの表紙の移り変わり



↓明月堂サイトトップ画面

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

Facebook Instagram Twitter YouTube

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	2,400円	北陸	1,100円	中国	700円
東北	1,400円	中部	900円	九州	600円
関東	1,100円	関西	700円	沖縄	1,900円
信越	1,100円	四国	700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 9-12時、13-17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。
※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て便利なシステムです。

商品のご発送

デパート	直営店	直営店	博多通りもんは下記売店でも販売しております。
●天神岩田屋店..... (092)721-1111(代)	●イオンマリナタウン店..... (092)885-8103	●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
●博多大丸店..... (092)712-8181(代)	●イオンモール福岡伊都店..... (092)805-8877	●福岡玉屋エアポートショップ店	●ANA FESTA 福岡空港売店
●福岡三越店..... (092)724-3111(代)	●ゆめタウン博多店..... (092)632-3121	●福岡玉屋エアポートショップ店	●BLUE SKY 福岡空港売店
●博多阪急店..... (092)461-1381(代)	●イオンモール香椎浜店..... (092)674-2522	●福岡玉屋エアポートショップ店	●SOLAE 福岡空港売店
	●ハローデイ新宮店..... (092)963-5151	●福岡玉屋エアポートショップ店	●博多土産 by 菊ひら
	●イオン福岡店..... (0940)38-5118	●福岡玉屋エアポートショップ店	●九州銘品蔵 福岡空港売店
	●サンリブくりえいと宗像店..... (0940)33-7000	●福岡玉屋エアポートショップ店	●福岡空港国際線売店
	●イオン福岡東店..... (092)612-3088	●福岡玉屋エアポートショップ店	●福岡空港免税ショップ
	●イオン福岡店..... (092)939-7277	●福岡玉屋エアポートショップ店	ほか取扱い店
	●イオン大野城店..... (092)589-4711	●福岡玉屋エアポートショップ店	●博多駅構内売店
	●春日店(サニー春日店内)..... (092)595-0020	●福岡玉屋エアポートショップ店	●博多バスターミナル売店
	●ゆめタウン筑紫野店..... (092)928-5556	●福岡玉屋エアポートショップ店	●新幹線乗り口売店
	●イオン筑紫野店..... (092)918-3015	●福岡玉屋エアポートショップ店	●高速道路売店 PA:基山 SA:広川・金立・古賀・山田
		●福岡玉屋エアポートショップ店	●天神バスセンター売店
		●福岡玉屋エアポートショップ店	●ふくや売店(一部)
		●福岡玉屋エアポートショップ店	●チャンネルシティ売店
		●福岡玉屋エアポートショップ店	●福岡パルコ売店

※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

2023.9-2023.11<第87号>
秋の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

