

# 雪博 ものがたり

第88号

博多情緒  
たっぷりに  
お菓子の  
ロマンを  
伝えます

株式会社 明月堂

明月堂

明月堂

博多の  
ものがあたり

新年の福を招きに  
お櫛田さんへ



冬のおすすめ



商品番号 2811

川端せんざい

3袋入 2,040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



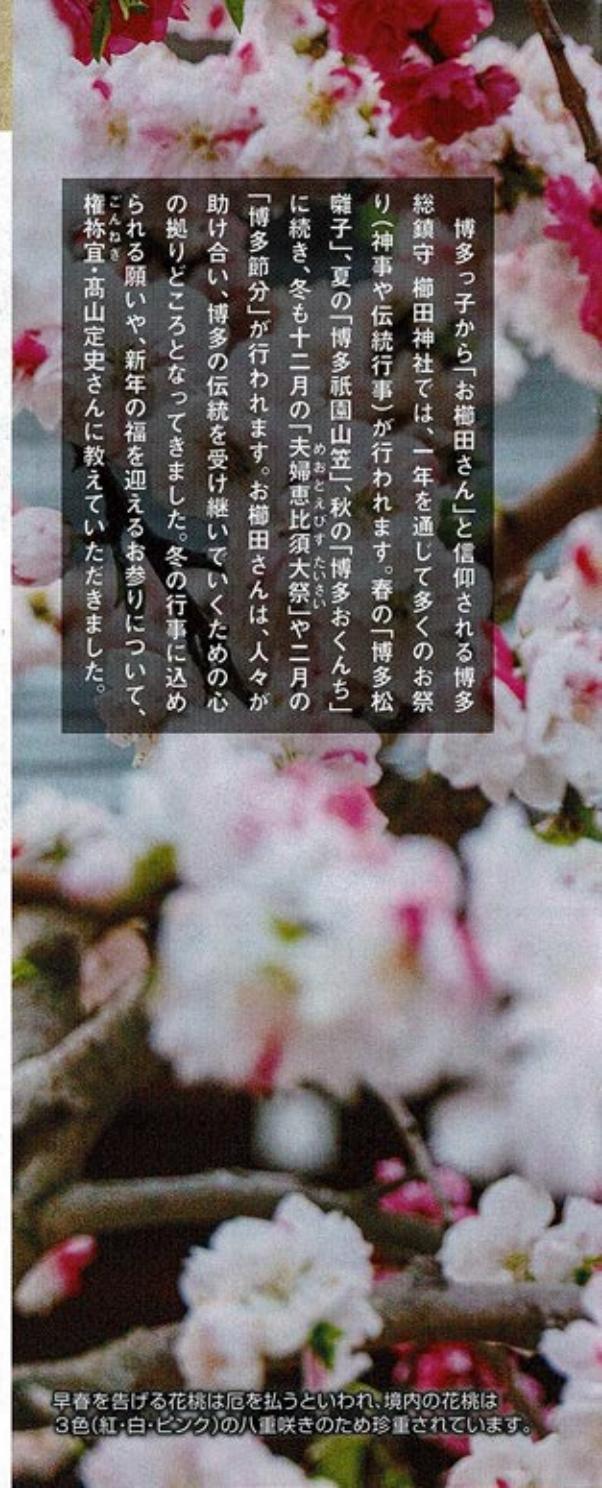
博多名物「川端せんざい」は戦前戦後を通して、全国に名が知れるほど親しまれています。

日本一、甘いせんざいと謳われる  
**川端せんざい**

「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。

博多っ子から「お樹田さん」と信仰される博多総鎮守樹田神社では、一年を通じて多くのお祭り(神事や伝行事)が行われます。春の「博多松囃子」、夏の「博多祇園山笠」、秋の「博多おくんち」に続き、冬も十二月の「夫婦恵比須大祭」や二月の「博多節分」が行われます。お樹田さんは、人々が助け合い、博多の伝統を受け継いでいくための心の拠りどころとなつてきました。冬の行事に込められる願いや、新年の福を迎えるお参りについて、権利宜・高山定史さんに教えていただきました。



早春を告げる花桃は厄を払うといわれ、境内の花桃は3色(紅・白・ピンク)の八重咲きのため珍重されています。

# 博多つ子の福迎え みんなでふくふく笑顔に

一年の恵みに感謝して  
新年を迎える準備を

お柳田さんの師走は、二日・三日の夫婦恵比須大祭から始まります。古くは漁師が船を南門に着けて魚を奉納したことに由来する行事で、氏子が中心となって行われます。「町の皆さんのが、一年の豊かな恵みや夫婦円満に感謝したいとお参りに来られますね。ご夫婦やご家族と一緒に手を合わせる場をつくることは、神社の大切な務めです」と高山さんは語ります。

そして、冬至は「煤払い」の日。斎竹(神聖な竹)を使って本殿内の塵を落とし、装飾品を取り替えるなど新年迎えの準備を始めます。年末の煤払いは、博多の町に長く伝えられてきた風習です。

大晦日から元旦に変わる午前〇時、

博多節分のシンボル、大お多福面が楼門・北門・南門に設置されると、多くの参拝客がくぐりに訪れます。



博多の守り神であるお柳田さんのお初詣や春を呼ぶ節分行事には、大切に受け継がれてきたさまざまな慣わしがあります。清々しい心で手を合わせて、より一層の幸せを願いませんか。

博多祭典

柳田神社

奉  
獻

本殿には大幅主命(おおはたぬしのみこと・柳田宮)、天照大御神(あまたらすおおみかみ・大神宮)、須佐之男命(すさのおのみこと・祇園宮)がお祀りされます。



# 博多ものかたり

楼門の天井にある「干支恵方盤」の指す方角が改められます。二〇二四年（令和六年）の恵方は「東北東」。干支ではなく、年神様が鎮まる幸運の方角を指します。同時に太鼓が新しい年号の数だけ打ち鳴らされ、初詣客が一齊にお賽錢を奉納する光景は新年の風物詩です。「年が明ける瞬間、太鼓の音とともに私たち神職も気合いが入ります」と高山さん。

恵比須様と奥様の玉柳姫(たまごひめ)を祀る夫婦恵比須神社の大祭では、魚神輿と大盃を担いで回る「ご千座」も行われます。

お多福さんをくぐつて  
みんなで福迎え

一月半ば、お柳田さんの三つの門に「大お多福面」がお目見えすると、博多に春近し。日本で最も大きい面といわれ、一九六一年（昭和三十六年）から続く古い慣わしです。前年の剥がれを「お化粧直し」して設置されます。「地域の皆さんやご参拝者が喜んでくださり、心が朗らかになる行事ですね」と高山さんはつっこり。二月一日の福迎え祭では、「お多福さんをくぐる人に幸せが訪れますように」という願いを奉納されます。三日は節分大祭が齋

行された後、人気の豆まき神事が始まります。博多座で公演する歌舞伎役者などから豆をキャッチした参拝客は満面の笑み。また、境内にいる鬼に抱きつかれると「厄落とし」になるという、ユーモアあふれる騒がつきも見られます。立春の前日にあたる節分は年によって日が変わることもありますが、博多では毎年二月三日に節分大祭を行う社寺が多いそう。「みんなで福を迎えるよ」という地域を思う気持ちにまとまりがあるのが博多ならではですね」と高山さんは語ります。

本殿にお参りした後は、十四の末社が並ぶ「裏参道」を歩く



2日の福迎え祭で「大お多福面清祓(きよめばらい)」が斎行されます。



## 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

### 2024年「博多節分」行事予定

#### 2月2日(金)

- 11:00 福迎え祭
- 17:00 神楽奉納

#### 2月3日(土)

- 9:00 節分大祭
- 10:00~16:00(30分毎)  
豆まき神事
- 大お多福面設置期間

1月15日(月)から2月15日(木)まで  
※行事予定は変更の可能性もあります。

参道をお参りする順路に決まりはない参道をお参りください」と高山さん。

一年の感謝を込めて手を合わせ、新たな年の福を願うひとときに、心が和やかになることでしょう。



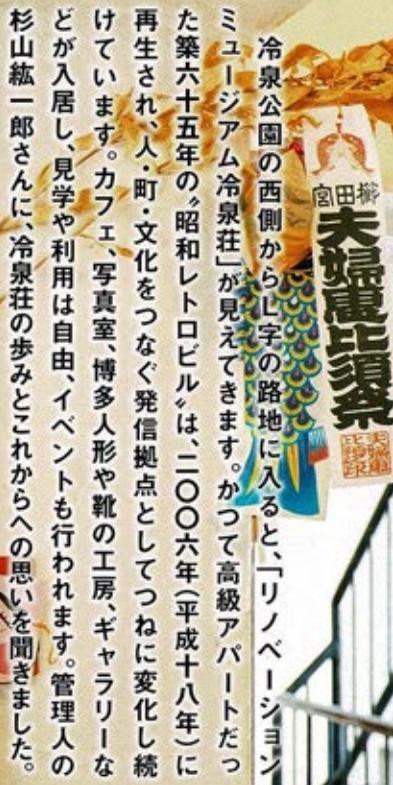
◆注連懸稻荷神社の隣に、学問や武運の神様など祀る「八末社」が建っています。



「博多べいり」(復元)は博多復興のシンボル。戦国時代に町が焼けた際、瓦礫を再活用し立て直した博多商人の不屈の精神を今に伝えています。

博多復興の願いを込めた  
鉄筋の高級アパート

# 博多の今昔と出会うビル リノベーションミュージアム 冷泉荘



冷泉公園の西側から「字の路地」に入ると、「リノベーションミュージアム冷泉荘」が見えてきます。かつて高級アパートだった築六十五年の「昭和レトロビル」は、二〇〇六年（平成十八年）に再生され、人・町・文化をつなぐ発信拠点としてつねに変化し続けています。カフェ、写真室、博多人形や靴の工房、ギャラリーなどが入居し、見学や利用は自由、イベントも行われます。管理人の杉山紘一郎さんに、冷泉荘の歩みとこれからへの思いを聞きました。

「博多祇園山笠の風景が見える建物で、作家とお客さんが話せる場をつくりたい」という思いから生まれた田中勇氣博多人形工房（部屋番号A41）。見学や絵付け体験に多くの人が訪れるそう。横綱を締めた辰の縁起物は田中さん的人気作品です。



管理人室で話す杉山さん。掃除しながら、入居者や近隣の人と話すコミュニケーションも大切なのだそう。

冷泉荘が建てられたのは一九五八年（昭和三十三年）。「飛行機の設計に携わっていた最初のオーナーが、戦後の博多復興に尽力しようと高級アパートを建てたと聞いています。鉄筋でできた賃貸アパートは福岡では目新しく、敷地内に共同浴場があり、入居者や近くの商店街の人も利用していたそうですが」と話すのは、管理人を務める杉山紘一郎さん。ユニークなファッショントと親しみやすい人柄から、入居者や来訪者の間で冷泉荘の「顔」として知られています。

古くなるにつれて入居者が減り、ビル周辺は寂れていきました。「オーナーが変わり、古い建物を壊すよりもリノベーション（再生）して町にひらかれた新しい場をつくりたいと考えたんですね。社会的にも中古物件の再活用が注目され始めた頃でした」と杉山さんは語ります。二〇〇六年（平成十八年）から、三年間の実験プロジェクトがスタート。ものづくりの町・博多

らしく、若手アーティストなどの活動拠点となり、イベントにも人が集まりました。



毎年夏に行われるイベント「れいぜん荘ピクニック&あおぞら市in冷泉荘」には大勢の人が見学に訪れます。

## 古さと新しさが織りなす 冷泉荘のストーリー

実験プロジェクトが終わる頃、

冷泉荘を築一〇〇年まで維持できる可能性があると分かり、耐震補

強工事が行われました。二〇一一年(平成二十三年)、工事が終了し

た翌日に東日本大震災が発生し、

杉山さんは古い建物を残していく意匠はできるだけ残しつつ、新し

い技術で安全性の確保を徹底し、

外壁の防水塗装もメンテナンスしやすい素材などを採用して、持続

可能なビルとして残すことを目指しています。「古さと新しさが共存するパッチャワークのような佇まい

が生まれる過程も、冷泉荘が歩む

ストーリーとして皆さんと楽しんでいけたら」と杉山さんは微笑みます。



賃貸アパート時代の間取りを今に伝える「冷泉復元部屋」(B54)。

入口に冷泉荘のロゴとA棟・B棟の入居者が掲示されています。



## リノベーションミュージアム冷泉荘

福岡市博多区上川端町9-35 TEL092-985-4562  
アクセス/地下鉄空港線「中洲川端」駅下車 徒歩5分  
営業時間/11:00~19:00 定休日=火曜日

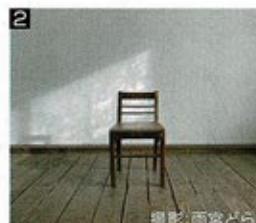
\*上記は事務局の情報です。  
店舗や工房の休業日はそれぞれご確認ください。

<https://www.reizensou.com/>

入居者は多彩な顔ぶれで、A棟の入口にあるカフェ「RILL」、「BAGEL(リルベーグル)」は創業十四年。オーナーが毎日手づくりするベーグルと、隠れ家的な空間がファンに愛されています。最上階に「テトラグラフ写真室」を構える雨宮どらさんは、ビルの歴史が刻まれた床材や鉄錆の味わいに惚れ込んでビルの屋根裏部屋をスタジオに改装。経年変化する空間の表情をいかして人々を撮影することができるプリントワークショップを始めました。また、B棟には職人の町である博多を象徴する工房も。

靴のオーダーメイドや靴づくり教室を行う「shoe lab noppo」の黒木淳さんは、「何でもインターネットで買える時代こそ、手をかけてものをつくる楽しさや豊かさに気づいてほしい」と話します。

話す機会が意外と少ない入居者の間をつなぎ、見学に来た人にさりげなく声をかけるのも杉山さんの役どころ。「冷泉荘は、入居する人や訪れる人につくられていく場です。どんな出会いがあつて、何が始まるのか、風まかせ。みんなにとつて居心地のいい場所にしたいですね」冷泉荘ならではの個性豊かなつくり手たちを訪ねて、博多の今昔を味わってみませんか。



① RILL BAGEL(A11)の九州産小麦を100%使ったベーグルは、常連客や旅行客に人気です。

② 雨宮さんは、写真室(A51)の下階に写真集や写真雑貨を扱う図書室(A42)も開いています。

③ 靴工房(B24)を構える黒木さんは「冷泉荘には住人が暮らした痕跡があるのが好き」と語ります。



# 遊び心のおもてなし 博多Gohりもん

GohGan (ゴウガン)



九州で初めて「アジアベストレストラン50」に選ばれたフレンチのシェフGoh(福山剛)さんと、同ランキン第一位を四回獲得したインド人シェフGaggan Anandさんのコラボレーションによるレストラン、「Hakata GohGan」。国内外からのお客様で連日にぎわい、十二月に一周年を迎えます。実は、メニューには「博多通りもん」を使った前菜「博多Gohりもん」が名を連ねます。その誕生秘話と、Gohさんの博多の町や人への思いを伺いました。



「国内外へのお土産に「博多通りもん」を持っていくと、その知名度に驚くんですよ」と話すGohさん。

「博多通りもん」にフォアグラのグリームをサンドした「博多Gohりもん」。タイやインドでお馴染みの果物・タマリンドのジャムや、プラッドオレンジのピューレで酸味をきかせて、柑橘のパウダーとアマランサスの新芽で美しい仕上がりに。「博多通りもん」の白餡とクリームの相性も絶妙です。

「僕は過剰なおもてなしはしない主義ですが、明月堂さんがお客様として来てくださったとき、やつてみようとひらめいたんです。うちのお菓子に勝手なことを」と怒られたら謝ればいいやつて」と、いたずらっ子のよさな笑顔を見せるGohさん。「しっかり甘味のあるお菓子なので酸味でバランスをとりながら、僕得意なフォアグラの料理として仕上げました。思いがけず好評でうれしかったですね」。Gohさんの遊び心あふれるおもてなしと創造性から生まれた「博多Gohりもん」は、一般のお客様にも喜ばれ、レギュラーメニューに仲間入りしました。

「博多通りもん」と  
フォアグラの出会い

「GohGan」のアラカルトメニューには、日本の食材の持ち味をフレンチの技法とスパイスの妙味で引き出した独創的な料理が並びます。そのリストに、「博多通りもん」を使った「博多Gohりもん」が、スイーツではなく前菜として並んでいます。

「僕は過剰なおもてなしはしな



地元への思いを込めた料理も。博多名物ゴマサバをトスターで(揚げたトルティヤ生地)にのせ、チポトレ(煙製唐辛子)マヨネーズとアボカドクリームと合わせた前菜「ゴマサバトスター」。

Gohさんは若い頃、天神の老舗でフレンチの基本を学び、中洲のワインバーで経験を積みました。「カウンターメインのバーでは、良くも悪くもお客様の表情から本音が見えたんです。それまでは、料理人として目新しいものをつくるなど意気込んでいましたが、心から喜んでくださる顔が見たくて、年齢や好みを見極めて料理をするようになります。お客様への愛が芽生えたんですね」と振り返るGohさん。醉客からメニューにはないちゃんぽんやカツ丼を注文されたことも、腕を磨く経験になつたと

世界で活躍する料理人と親交のあるGohさん。「九州は料理人にとって魅力的な地です。豊かな食材が安定して手に入る」と、Gohをはじめみんな口を揃えるんですよ」と語ります。中でも福岡はこの十数年で国際化が進み、世界中の料理人や食通からアジア随一の文化発信都市として注目されているそうです。

「町ってどんどん変わっていくんですよね。僕はこれまで住吉エリアに馴染みがなかつたんです。最初に店を構えた西中洲の路

「いいものは残る」  
「いいものは残る」



スタッフが近くの明月堂川端店で「博多通りもん」を仕入れ、一皿ずつ丁寧に仕上げます。

言います。

修業時代は川端通商店街に通い、ラーメン屋の大将に可愛がられて家でご飯を食べさせてもらつたこともあるとか。「僕は、情に厚い博多の町や人に育ててもらいました。博多祇園山笠などの伝統文化に触れて、いいものは後世に残る」と肌で感じてきましたから、僕も長く愛されるものをつくついていきたい」とGohさんは語ります。

住吉が変わっていく姿をみんなで楽しみたい



タイから来日したGagganさん(右)とキッチンに立つGohさん。

地裏とは異なる町の雰囲気やにぎわいに惹かれるようになりました。お客様が来られるたびに、新鮮な驚きを感じてもらえる場をつくりたい。町の表情が少しずつ変化していくプロセスを、お客様や地域の皆さん、スタッフと一緒に楽しみたいですね」と、Gohさんらしい明るい笑顔がこぼれました。



「広々とした空間、テラスやパーカウンターを楽しんでいただくアイデアも考えています」とGohさん。



食とエンターテインメントが融合する「010 (ゼロテン) BUILDING」。1階にある「GohGan」は中洲の夜景も楽しみのひとつ。2階の「THEATER 010」で提供するフードや、3階のレストラン「Goh」の料理もGohさんが手掛けます。

## 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7限線「梅田神社前」駅下車 徒歩6分  
営業時間/17:00~24:00 ラストオーダー23:00

定休日=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、さまざまなグルーブ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



一 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！

しても親しまれました。

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「ゾンターグ【Zon dag】」がなまつた言葉。以来、博多どんたくは「西洋休日」と

博多どんたくで唄われるお囃子

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）年に始まつたと、貝原益軒が筑前国統風土記に記しています。

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「ゾンターグ【Zon dag】」がなまつた言葉。以来、博多どんたくは「西洋休日」と

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。

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。

### 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

日 休 体 洋 西  
博 多 もん  
SEIYOKYUWITSU  
HAKATA TORIMON



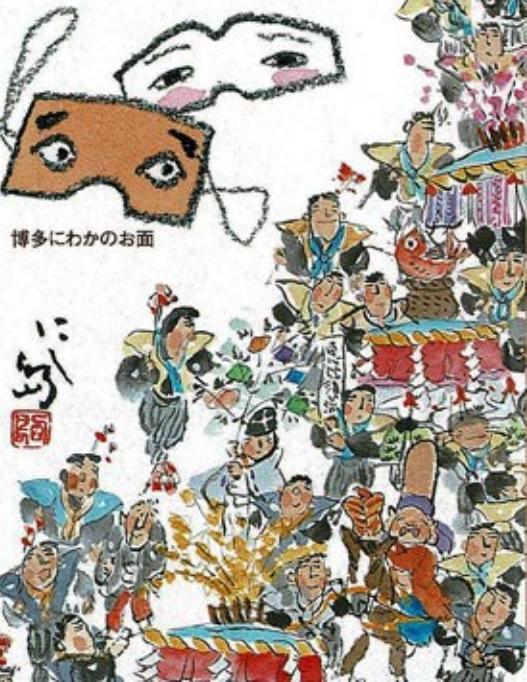
博多に夏を告げる博多祇園山笠は、博多どんた  
くとともに福岡を代表する祭りです。  
その起源は鎌倉時代、聖一国師といいう僧侶が博多  
の地に流行っていた疫病を鎮めるため、施餓鬼棚に  
乗つて町にくりだし、甘露水(かんろすい)をまいたこと  
だと伝えられています。

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。

### 「饅頭」と「博多祇園山笠」



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。

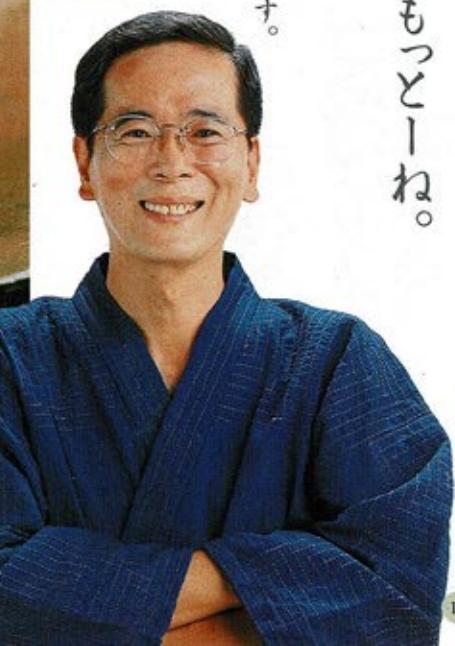
そんなわけで、明月堂のお菓子には愛着がありますね。

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。博多様、宜しくね。



Housei Hasegawa  
長谷川 法世

漫画家 はせがわこうせい  
「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



mondセレクション  
23年連続「金賞」受賞

▶「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。博多を中心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) 40個入 6,200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) 24個入 3,720円(税込)



商品番号 1816

※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

※2023年11月28日現在店頭販売のみ。詳しくはHPをご確認ください。

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」  
'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年のボ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。

「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

# 詠笑惠

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 詠笑惠  
3,000円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠  
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 詠笑惠  
5,500円(税込)



商品番号 1434  
博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑惠  
4,000円(税込)

【詠笑惠】  
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」を頼いはじめます。  
その歌の中で、博多んもんの心意気を伝え  
る、明るく力強い第回しや囃子が「エーテイ  
ショーエ」です。

※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、  
そんなハガ玉露の繊維をそのまま生かし、

餡の中に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。

モンドセレクション 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」の生葉をベース状にし、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。

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



### 【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。



〈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)

博多の歴史を  
お菓子に託したおまんじゅう



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)

良質の小豆だけを使って  
ほうとう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。

**仕立てつぶ餡**

# 博多じまん

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。



\*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。

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 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**

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)



### 【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。

**【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。  
昔は畔で採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。

※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。

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。



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。

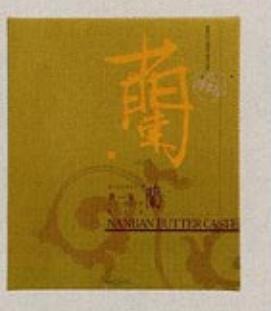


商品番号 1011  
9個入 1,800円(税込)

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「ランターケ(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 \*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



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)

**【管崎ぼつば】**  
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  
「ぼつば膳」といわれています。  
さらに、そこに管崎宮の鳩を  
イメージして「管崎ぼつば」と  
名付けました。



\*卵・乳・小麦・大豆を含む \*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。 19

どら焼の皮で包んだカステラけーき

## 西中洲貴賓館ろまんす

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  
カステラけーきです。



※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  
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。



商品番号 0213  
20個入 3,840円(税込)



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)

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	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】**  
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。

※卵・乳・小麦等は使用しておりません。



(スライス済)

## 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 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。

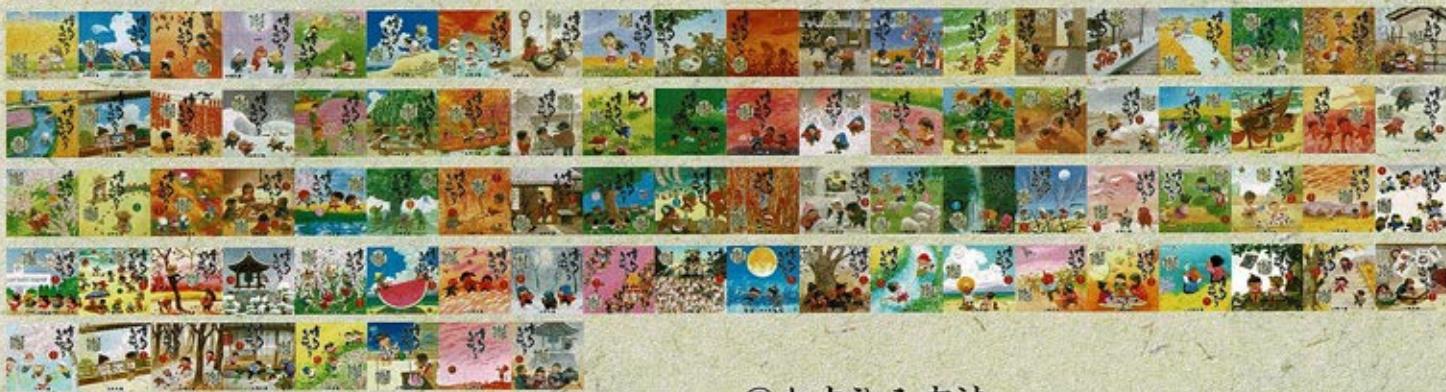
**【川端ぜんざい】**  
博多名物「川端ぜんざい」は戦前  
戦後を通じ、全国に名が知れるほ  
ど親しまれています。



※卵・乳・小麦等は使用しておりません。

「せんざい」は川端の心。  
小餅の入った甘い甘いせんざいは、  
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。

## 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>



○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		

### 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
- 博多ディオス1号店 ..... (092)441-0386
- 博多ディオス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 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

※各社より専用の領収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。

### 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。

福岡空港取扱い売店(★国内☆国際)

★ANA FESTA 福岡空港売店

★SOLAE 福岡空港売店

★玉屋 福岡空港売店

★JAL PLAZA 福岡空港店

★九州銘品蔵 福岡空港店

★博多土産 by 菊ひら

☆玉屋 福岡空港国際線店

☆セブン-イレブン 福岡空港国際線店

☆福岡空港免税店

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

※店舗により、取扱い商品が異なります。

商品のご発送

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

TEL 092-411-7777 FAX 092-411-7878

明月堂ホームページ <http://www.meigetsudo.co.jp>

Email [info@meigetsudo.co.jp](mailto:info@meigetsudo.co.jp)

博多通りもん

検索

2023.12-2024.2 <第88号>  
冬の博多ものがたりです

オンライン  
ショップは  
こちら

