

博多 ものがたり

第89号

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンスを
伝えます

株式会社 明月堂



博多 ものの がたり

博多どんたく港まつり どんたく隊賞 人気コンクール

rkb 博多どんたく 博多港まつり



民謡団体の踊り手を先頭に、博多どんたくには欠かせない
杓文字(しゃもじ)を打ち鳴らし、賑やかに進む福岡商工
会議所のどんたく隊。

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お菓子の伝統に、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。



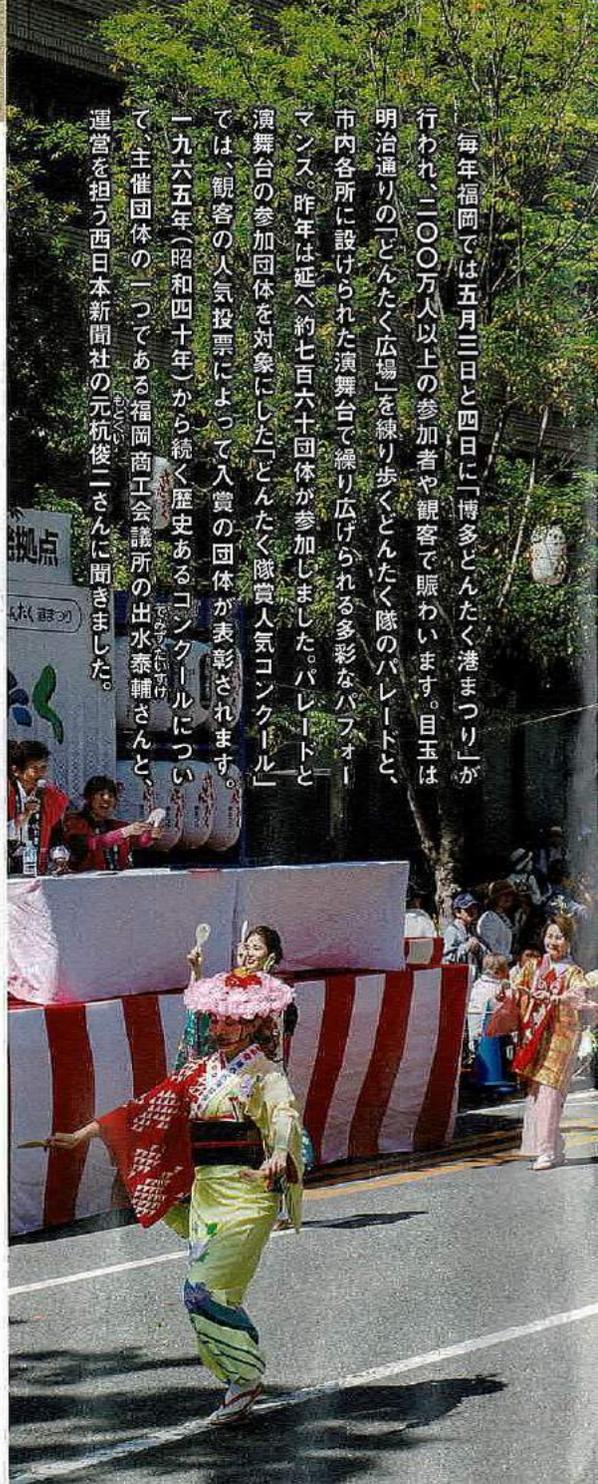
商品番号 1814

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。

毎年福岡では五月三日と四日に「博多どんたく港まつり」が行われ、二〇〇万人以上の参加者や観客で賑わいます。目玉は明治通りの「どんたく広場」を練り歩くどんたく隊のパレードと、市内各所に設けられた演舞台で練り広げられる多彩なパフォーマンス。昨年は延べ約七百六十団体が参加しました。パレードと演舞台の参加団体を対象にした「どんたく隊賞人気コンクール」では、観客の人気投票によって入賞の団体が表彰されます。一九六五年(昭和四十年)から続く歴史あるコンクールについて、主催団体の一つである福岡商工会議所の出水泰輔さんと、運営を担う西日本新聞社の元杭俊二さんに聞きました。



参加者と観客がひとつに。 人気投票で盛り上がるうー！

歴史の波を越えて続いた
「博多どんたく」

八四五年の歴史を持つ国重要無形民俗文化財「博多松囃子」を起源とする、「博多どんたく港まつり」。長い歴史のなかで困難を乗り越え、博多っ子の誇りとして受け継がれてきました。

明治維新の混乱期に、「博多松囃子」は「近代化の時代にそぐわない」と新政府より禁止されました。しかし、博多っ子は天長節(天皇誕生日)を祝う行事として復活させ、オランダ語の「休日(ゾンターク)」をもじって「どんたく」と名づけたのです。洋風の名前で近代化を打ち出したところに、ユニークな知恵が感じられます。戦時中も再び中断しましたが、戦後に再開し、博多の復興に大きな勇気を与えました。

「博多松囃子」を先頭に、古典民踊、博多仁和加、マーチングバンドなどさまざまな団体や企業、学校、他都市からの祝賀どんたく隊がパレードを行い、広場や演舞台で多様な演目を披露します。お気に入りのどんたく隊を見つけて、人気投票に参加してみませんか。



櫛田神社での神事を終え、三福神が福博の商家や企業をまわって表敬する「博多松囃子」。



1960年代のパレードの様子。

一九六二年(昭和三十七年)、さらなる祭りの発展のため、「福岡市民の祭り」として市民総参加を呼びかけ、名称を「博多どんたく港まつり」に変更。婦人会のどんたく隊一万人のパレードを筆頭に延べ十万人が参加しました。「横浜にもどんたく」と呼ばれた祭りがあつたそうです。博多どんたくならではの歴史や気風を知ってもらいたいですね」と福岡商工会議所の出水泰輔さんは話します。

昭和四十年から始まった 人気コンクール

一九六五年(昭和四十年)、どんたく隊の人気コンクールがスタート。「関係者と協力して、地元紙として祭りを盛り上げるため、コンクールに参加しましょう」という大キャンペーンを展開しました」と西日本新聞社の元杭俊二さんはコンクールが始まった経緯を説明します。観客からどんたく隊の人気投票を募って、初回は参加団体一八〇のなかから入賞五団体、入選十五団体を表彰。当時は、投票した観客にも豪華景品が用意されました。

今では得票数を元に審議され、入賞が六団体、県知事や協賛企業による賞が十団体、入選と奨励賞が各十団体選ばれます。「古典芸能や民謡のチームが長らく入賞の常連で、百歳を超えて出場し続ける

方もおられました。最近では高校生のマーチングやキッズダンスなど世代も演目も多彩。コンクールが参加者の励みになって、祭りの盛り上がりにつながれば」と微笑む出水さん。



高校生のマーチングバンドが息合った演技で観客の注目を集めます。

博多どんたくを市民文化として発展させ普及に努めた童画家の西島伊三雄(にしじま いさお)さん、戦後の博多どんたく復興に尽力した下澤謙(しもざわ けん)さんを記念した、名誉市民賞の賞旗。



SNSで祭りを盛り上げる 団体に「モバどん賞」

従来、コンクールの人気投票は、演舞台などに設置された投票ボックスに団体番号を記入した用紙を入れるアナログ方式でした。しかし二〇二二年(令和四年)、新型コロナウイルス感染症対策として、ライブ中継や、参加団体の登録から出場スケジュールまで確認できる情報発信サービス「モバイルどんたく」を導入。「参加団体の見どころやメンバー募集など関連情報も共有でき、参加者にも観客にも喜ばれています。もちろん、コンクールの投票もできますよ!」と元杭さんは話します。昨年からコ

ンクールの「モバどん賞」を新設。祭り当日だけではなく、準備や練習風景の投稿によって祭りを盛り上げる団体が受賞しています。事前に投稿をチェックして、推しグループを遠方から応援に来る観客も。「モバイルどんたく」で人気投票も楽しみながら、参加者と観客がひとつになって二日間の祭りを満喫しましょう。

福岡商工会議所で行われた2023年の表彰式。入賞団体には賞旗と賞状が贈られます。



2023年に「モバどん賞」を受賞したフラダンスグループ「Hālau Ke 'Alohi Mai Ka Mahina」(ハーラウケアロヒマイカマヒナ)。SNSで投票参加を呼びかけました。



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/>

どんたく隊賞人気コンクール 投票サイト <https://www.dontaku-ninki.jp/>

長谷川法世館長に聞く

「博多町家」

ふるさとと館の魅力

「博多町家」ふるさと館は、一九九五年(平成七年)に開館して二十九年。明治・大正期の博多の歴史文化や暮らしを知り、博多織や博多曲物などの伝統工芸に触れられる観光施設です。訪れる観光客や市民は年間約十三万人。長谷川法世館長と学芸員・松尾由美子さんに、見どころや展示への思いを伺いました。



福岡市の指定文化財である「町家棟」。明治中期に博多織織元の住居兼工場として建てられた町家を移築復元しています。「間口は狭く、奥に行くほど敷地を広くして末広がり縁起を担いだのも博多っ子らしい」と解説する長谷川法世館長。

博多っ子の心と暮らしを
今に語り伝える「博多町家」

館長は「博多っ子純情」をはじめ、博多を題材にした数々の名作で知られる漫画家の長谷川法世さん。「博多町家」ふるさと館のすぐ近く、冷泉町(旧万行寺前町)の旅館に生まれた博多っ子です。館長は冷泉小学校六年生のときに級長を務めたそう、同級生だった副級長の自宅(三浦家住宅)が、「町家棟」として移築復元されました。「一度彼女の家に遊びに行つて、二階のつし(物置)で夏休みに研究した海草の標本を見せてもらった。不思議な縁やねえ」と懐かしみます。当時、三浦家は表の店の間で雑貨店を営んでいたとか。老朽化による取り壊しを聞きつけた博多の「ごりよんさん(商家の妻)たちが「博多の貴重な文化遺産なので保存を」と署名を集め、市の施設として二十九年前に開館しました。



左から「みやげ処」「町家棟」「展示棟」の3棟に分かれています。



「博多どんたく」のときは入り口の格子を上げて、「店の間」が演舞台に早変わり。稚児舞やどんたく隊のパフォーマンスが披露されます。

「博多町家」に入れば
歴史や暮らしが見える

早速、「町家棟」で館長に見どころを尋ねました。「まず、武士や貴族の館のような支閤がないでしょう。この町はものをつくる人と売る人が住むように秀吉が町割りした、真正正銘の商人の町ですよ。奥の坪庭に抜ける通り土間（通路）を屋内につくるのは、博多っ子の知恵。屋外につくると税金をどっちが払うか隣の家と揉めるけん」と、長年研究を重ねてきた博多の歴史や人々の気風について、生き生きと面白おかしく紐解いてくださいました。

「博多松離子」「博多祇園山笠」などの資料が並ぶ「展示棟」では「山笠映像シアター」が人気で、フィナーレ「追い山笠」の迫力に海外からの観光客は拍手喝采。ときには外国の政府関係者が訪れ、博多人形の絵付けや伝統工芸の展示をしつくりと楽しむこともあるそうです。

学芸員の強みをいかした
人と町をつなぐ企画展

本誌表紙でお馴染みの童画家・西島伊三雄さんが初代館長を務めた後、長谷川さんが二代目館長を引き受けたのは二〇〇三年（平成十五年）。「美大受験で東京へ飛び出して以来、博多の町や博多弁の良さを伝えたか！という一心で漫画を描き続けました。いつか博多へ帰ろうと思っていたから、潮時やったね」と振り返ります。

「展示棟」で目を引く「博多松離子」の動くコマ。



「みやげ処」ではオリジナルの「昔おはじき」や博多織の小物が人気。外国人観光客は小銭入れをアクセサリーケースとして使うとか。

大先輩である西島さんの「町に博多の暮らしの匂いを残したい」という思いを胸に、「もつと企画展を」と提案した長谷川さん。学芸員の松尾さんは「館長と意見をぶつけ合い、観る人が分かりやすい展示になるよう試行錯誤してきました」と微笑みます。二代目館長初の企画展は「波乱万丈川上音二郎展」。稀代の演劇人の活動や人柄を毎年紹介し、七年続く人気シ

リーズに。また、冷泉町・御供所町・川端町の住民に借りた古い写真をその家の表に展示した「懐かしの博多アルバム散歩」も実現。関連イベントとして、各家を訪ねて昔話を聞いて歩くツアーも行いました。

「観光の方々には博多を知る旅の出発点に、地元の皆さんには心のふるさとなれば。博多の歴史と人と町をつなぐ場として、挑戦したいことはたくさんあります」と二人は力強くうなずきました。

◀2010年（平成22年）、川上音二郎が活躍した時代の洋装を展示した第3回。「資料を並べるだけでなく、背景のドラマが伝わる展示にしたい」と松尾さん。



2007年（平成19年）の企画展「懐かしの博多アルバム散歩」の町歩きイベント。館長が川端町を案内しました。



「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

鎌倉時代の味に思いを馳せて

春月庵

承天寺前店



写真は手前から、一番人気の「ごぼ天(ごぼうの天ぷら)うどん」(750円/2玉)、「肉うどん」(880円/1玉)。麺の量は合計3玉まで注文時に選べるほか、後からおかわりもできます。※価格は税込

聖一国師が伝えた技術を再現した「中世博多うどん」

博多の古刹・承天寺の開祖である聖一国師(円爾)は、一二四一年(仁治二年)に中国から帰国した際、仏典とともに製粉技術を持ち帰りました。この技術をもとにうどん・蕎麦・饅頭などを食べる文化が日本に広まったため、承天寺は「うどん発祥の地」とされています。

「承天寺前に店を出すことは、春月庵を経営する平和フーズ工業社長の父・土屋輝男の夢でした。開祖に恩を返したいと開店したのは、二〇一〇年(平成二十二年)です」と店長・岡崎和弘さんは振り返ります。承天寺に伝来した製粉技術を再現して「中世博多うどん」を開発したのは、輝男さんが理事長を務めた福岡市麺類商工協同組合が博多の名物うどんをつくろうと考えたからだそう。二〇〇一年(平成十三年)のNHK大河ドラマ「北条時宗」の舞台となった百道(福岡市早良区)で、中世博多をテーマにしたイベントが行われた際に「中世

一八九〇年(明治二十三年)に創業した博多最古の製麺所が、うどん発祥の地である承天寺の前に開いた「春月庵」。名物は、承天寺の開祖・聖一国師(円爾)が中国から持ち帰った製粉技術を再現した「中世博多うどん」です。素朴な味わいを守り続けることへの思いを、春月庵承天寺前店の店長・岡崎和弘さんに聞きました。



由緒ある寺社が並ぶエリアに立つ「博多千年門」をくぐると承天寺があります。

博多うどん」がお披露目されました。「組合員なら誰でも提供できるように開発されましたが、今では春月庵の本店と当店、グループ店の誠月庵^{せいげつあん}だけ。大切に守り継ぎたい味です」と岡崎さんは語ります。



承天寺の境内に立つ「餛飩(うどん)蕎麦発祥之地」の碑。

小麦の素朴な風味と もちもち感がやみつきに

中世の製粉技法を再現するため、製粉した小麦粉にあえて胚芽やふすま(皮)を入れた「中世博多うどん」は、小麦の香ばしさと滋味が魅力。ビタミンや食物繊維もたっぷりですよ」と岡崎さん。香りが強い九州産小麦を使用し、ふわっと柔らかいのもっちりとした弾力がある太麺に仕上げます。茹で時間は約二十五分で、讃岐うどんのなんと二倍以上かかります。

出汁は羅臼昆布と雑ぶしを使って、毎朝四時から仕込みます。「博多のうどんは出汁で食べるというように、麺と出汁の絡みが命。出汁の旨みと一緒に麺のもちもち感やのどごしを楽しんでほしいので、

麺の状態を見て茹で時間を秒単位で調整します」と岡崎さんは鍋に目を光らせます。



全粒粉のようなオリジナル配合の粉を使った、味わい深い麺。

うどんはシンプルでごまかしがきかないからこそ、毎日発見がありますね。



麺は三玉まで無料 心ゆくまで味わって

「麺は三玉まで追加無料」という承天寺前店限定のサービスが目当てのお客様も多いそう。「十四時以降は何玉でも無料で、最高記録は十五玉。若い女性のお客様が平らげられたのには驚きました」と岡崎さんは微笑みます。出汁の注ぎ足しや薬味(海苔・ネギ)の追加は無料。お客様の心もお腹も大満足させるサービスは、製麺所直営の強みです。

お客様は国内外からの観光客、サラリーマン、家族連れなど幅広い顔ぶれ。なかには、著名人のSNSを見て韓国やアメリカから訪ねる外国人のお客様も。注文しやすいように英語・中国語・韓国語のメニューを用意しています。「韓国人のお客様に柚子胡椒をうまく

説明できなくて。居合わせた他のお客様が、韓国語の説明文を親切にお手紙で送ってください、ありがたく使わせていただいたいます」という接客エピソードも。岡崎さんが茹で上げた麺をスタッフが素早く運び、「ごぼ天はのせますか、別添えですか」「半玉からおかわりできますよ」と細やかに声をかける姿から、「一杯一杯おいしく食べて満足してほしい」という願いが伝わってきました。



組挽きそばも同じく麺の量を選べます。写真は「ごぼ天ざる」(1,000円/15玉)。

土壁と和の灯りが落ち着く店内。



春月庵 承天寺前店

福岡市博多区博多駅前1丁目7-1 TEL 092-473-2911
アクセス/地下鉄空港線「祇園」駅下車、徒歩4分
営業時間/11:00-15:15頃(ラストオーダー15:00)
※麺がなくなり次第終了
定休日/日曜日・祝日
<http://www.heiwafoods.co.jp/hakataudon/>

「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^{まはばし}の二行で、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三二(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。

博多松離子はその後、さまざまな変遷を経て、洒落つ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」[Zondag]がなまった言葉。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「復興しようやー」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

博多どんたくで囃われるお囃子



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 体 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」の名にぴったりに。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。

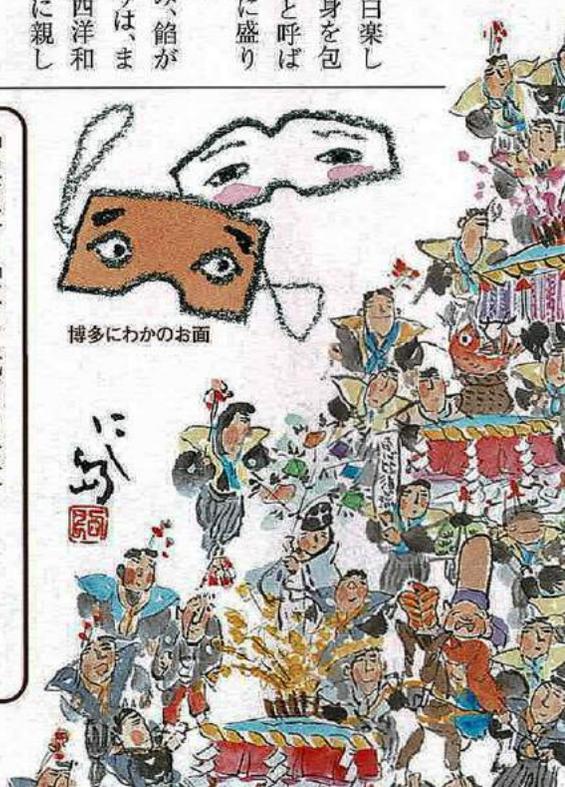
その起源は鎌倉時代、聖一国師という僧侶が博多の地に流行っていた疫病を鎮めるため、施餓鬼棚に乗って町にくりだし、甘露水(祈禱水)をまいたことだと伝えられています。

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、博多っ子の心意気に彩られています。



博多にわかのお面

ぶら
山笠

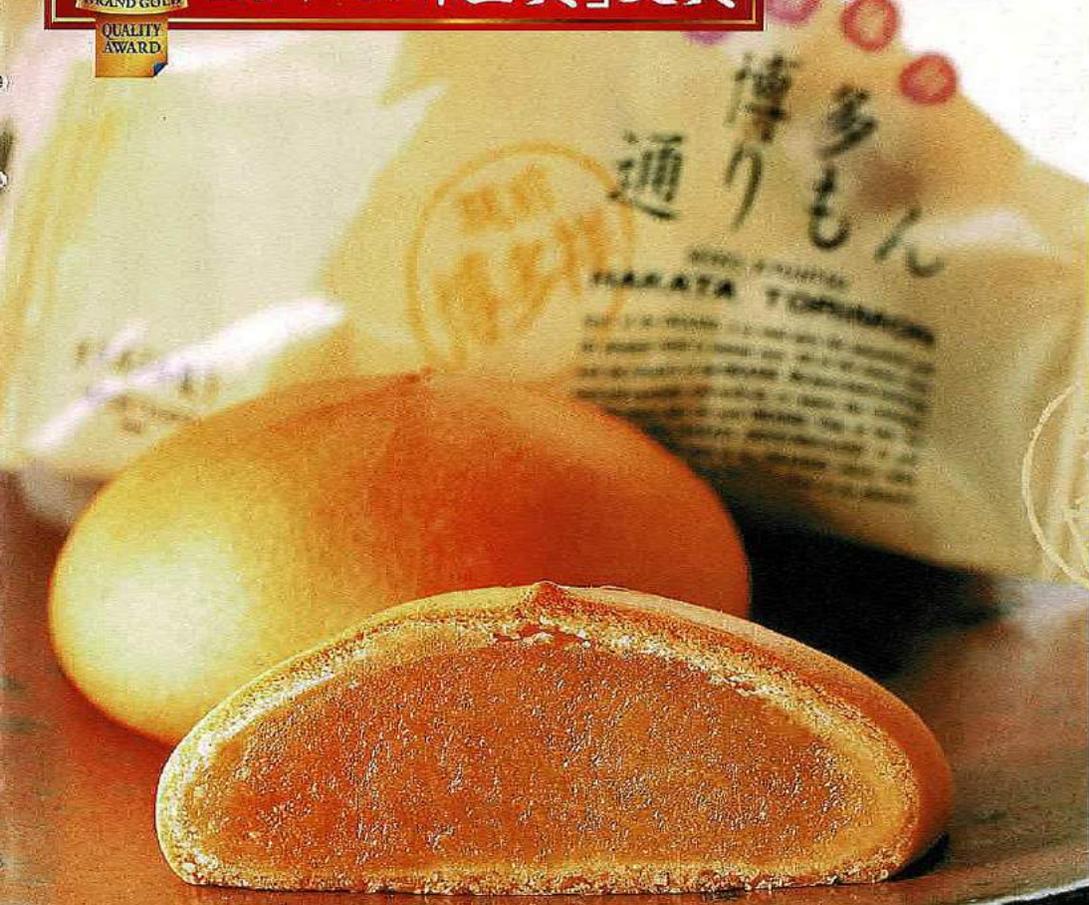


山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。



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、博多の心がこもってーね。

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きます。

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22回全国菓子大博覧会お菓子の技術展
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 (菓子類)
- 第25回全国菓子大博覧会
名誉総裁賞 (技術専門)・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 (菓子類)・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 2,480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)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。 ※卵・乳・小麦を含む
※2024年2月26日現在店頭販売のみ(8個入のみオンラインショップで数量限定販売)。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春ります。



「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

博多西洋和菓子ざろえ

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。



【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 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
みどり



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、

餡の中になつ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」の生葉をベスト状にし、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。

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

どら焼きいげつ **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きです。

※卵・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。



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、さまざまなお人から愛さ
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。



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。



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「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。篤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。

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
はこぎき
宮崎ぼっぼ

- 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)



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

- 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)



【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、そこに宮崎宮の鳩をイメージして「宮崎ぼっぼ」と名付けました。

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、堪能ください。



【蘭】

「蘭」というのは「阿蘭陀(オランダ)」の略語です。へ博多どんたくんがオランダ語のヘンターク(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。

※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。

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

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。



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】
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。





「ぜんざい」は川端の心。
小餅の入った甘いぜんざいは、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。



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られています。
「懐かしき旨み」を堪能くださいませ。

(スライス済)



※レトルトパック入り。
※餅は個装パック入り。

- 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)

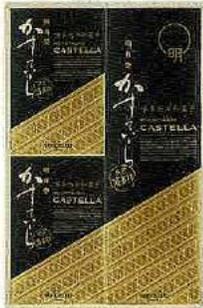
日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい



【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。



- 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、ほのほのとした懐かしい味わい。しっとりともろやかな風味が、お口の中に広がります。

※卵・小麦を含む

博多ものがたりの表紙の移り変わり



◎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。

■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
入
送
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メール info@meigetsudo.co.jp

↓明月堂サイトトップ画面

QRコード

◎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	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	福岡空港取扱い売店(★国内線☆国際線)
●博多大丸店.....(092)712-8181(代)	●イオンモール福岡伊都店.....(092)805-8877	★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	★SOLAE 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	★玉屋 福岡空港売店
	●ハローデイ新宮店.....(092)963-5151	★JAL PLAZA 福岡空港店
	●イオン福岡津店.....(0940)38-5118	★九州銘品蔵 福岡空港店
	●サンリブくりえいと宗像店.....(0940)33-7000	★博多土産 by 菊ひら
	●イオン福岡東店.....(092)612-3088	☆セブン-イレブン 福岡空港国際線店
	●イオン福岡店.....(092)939-7277	☆福岡空港免税店
	●イオン大野城店.....(092)589-4711	ほか取扱い店
	●春日店(サニー春日店内).....(092)595-0020	●博多駅構内売店
	●ゆめタウン筑紫野店.....(092)928-5556	●博多バスターミナル売店
	●イオン筑紫野店.....(092)918-3015	●新幹線乗り口売店
		●高遠道階売店 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
		●福岡バルコ売店

※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

2024.3-2024.5<第89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

