

秋の ものづくり

秋の情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます



ま
す
も
の
が
た
り

宵闇に博多の町が浮かぶ



博多ものがたり



博多の西洋和菓子を作り続けて七九年。

饅頭誕生の地、博多。

博多らしい饅頭を。

仁治二年（一二四年）、宋に留学していた円爾弁円（後の聖國師）が帰国。博多の町を毎日托鉢して歩いているとき、親切にしてくれた茶店の主人、栗波吉左衛門に中国で習つた酒饅頭の製法を伝えたいといわれています。

承天寺には、「艦純齋菴發祥の地」の碑があり、饅頭の文字はありませんが、当時饅頭は禅宗の点心のひとつで、うどんと同じく小麦粉に手を加えた食品として伝えられたものと考えられています。

明月堂の創作する菓子は、和の素材と洋の素材、和の心と洋の心がひとつになつた、まさに博多の歴史と文化そのもののお菓子なのです。

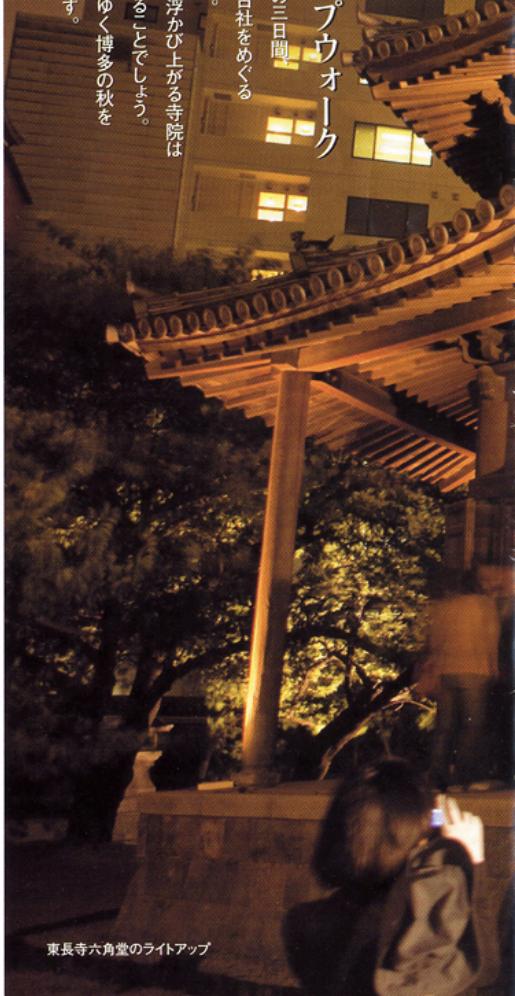


御供所ライトアップウォーク

一〇月二十四日から二十六日までの三日間、

福岡市博多区の御供所町で夜の古社をめぐる
まち歩きイベントが開催されます。

美しくライトアップされ幻想的に浮かび上がる寺院は
昼間とはまた違つた風情を見つけることでしょう。
夜歩く歴史のまち並みは、深まりゆく博多の秋を
しつとりと堪能させてくれそうです。



東長寺六角堂のライトアップ

御供所ライトアップ。プウォーカ

「御供所ライトアップウォーカ」と「博多灯明ウォッチング」は、福岡市都市景観賞一〇周年事業の一環としてスタートしました。博多の歴史を物語る由緒あるお寺や神社をライトアップし、夜の景観の魅力に触れる幻想的でロマンチックなイベントです。昼間とは違った表情を楽しむために毎年たくさんの方々が散策に訪れます。

10月24日(金)・25日(土)・26日(日)

承天寺方丈前庭園(洗濯庭)
昨年は、福岡タワーのライトアップなどで有名な
照明デザイナーの松下美紀さんが総合監修を行
い、より一層多くの人々を魅了した。



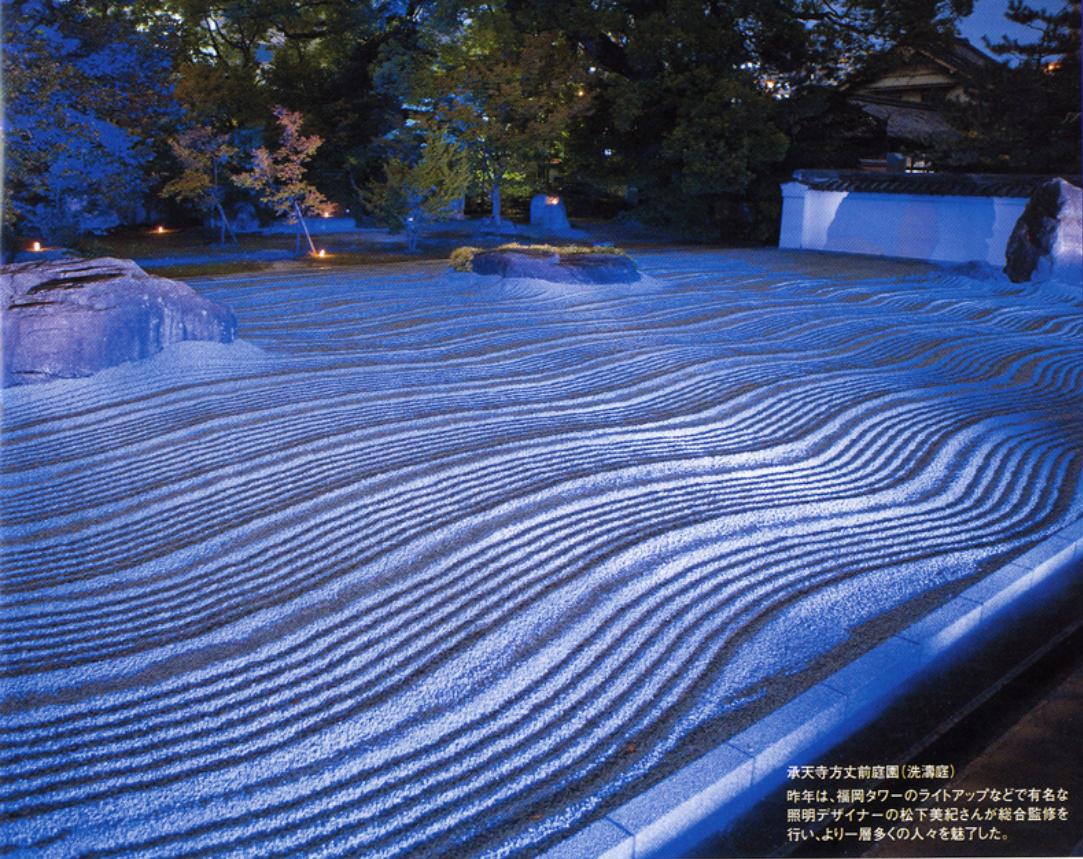
妙楽寺 方丈

秋の博多部を彩る 三日限りの光のアート

露店が軒を連ねたり、賑やかなイ
ベントが催されたりするわけでもなく、
ライトアップされた博多部を歩くと
いうとてもシンプルなイベント、それ
が「御供所ライトアップウォーカ」です。

ライトアップされるのは、空海ゆか
りの東長寺、石庭が流れるような美
しさを見せる承天寺、そして豪商の
墓が多く残る妙楽寺。

昨年はオープニングセレモニーとし
て夜の承天寺でクラシックコンサート
が開催され、上質なイメージを醸成
してくれました。今年もまた新しい
試みに期待が集まります。



博多ものがたり



大博通りに面した東長寺



東長寺 六角堂
弘法大師像他5体が開帳される



承天寺方丈奥庭園(泉木庭)



福岡ハイイン弦楽四重奏

*写真は全て昨年の様子を撮影したものです。

歴史の深みを光と影で描き出す「御供所ライトアップウォーク」、秋風に揺れる灯明が心を癒す「博多灯明ウォッチング」。新しさと古さが混ざり合い、博多の秋の新しい催しとしてたくさん的人に親しまれています。

数万個のろうそくを使った灯明が並び、灯明が生み出す陰影のコントラストは、普段の生活では目にすることのできない光景を届けてくれます。昨年も、博多小学校、博多高等学校、旧大浜小学校の校庭や櫛田神社などで、多くの芸術家が参加する「灯明アート」が繰り広げられ、その光の芸術は多くの人たちを楽しませてくれました。



*地図は、2007年開催の情報をもとに作成しました。

今年は十月十八日と二五日に開催される予定の「博多灯明ウォッチング」。これは、神社仏閣に灯明を並べ、室内安全などを祈願した「千灯明」という行事がルーツ。平成六年に始められました。



境内や路地を揺れる灯明が誘う

- 交通 JR博多駅から徒歩15分
- 御供所ライトアップウォークは有料
料金・日程などの詳しい情報については下記へ
都市整備局都市景観室(092-711-4395)
- 博多灯明ウォッチングの問い合わせ先
御供所公民館(092-281-5512)

明治の天神の面影を今に残す。

重要文化財 旧福岡県公会堂貴賓館

貴賓館は、数少ない明治時代のフレンチ・ルネッサンス様式を基調とする木造公共建物であるため、昭和五九年五月に重要文化財として文化庁の指定を受けました。



福博の明治を彩る貴賓館

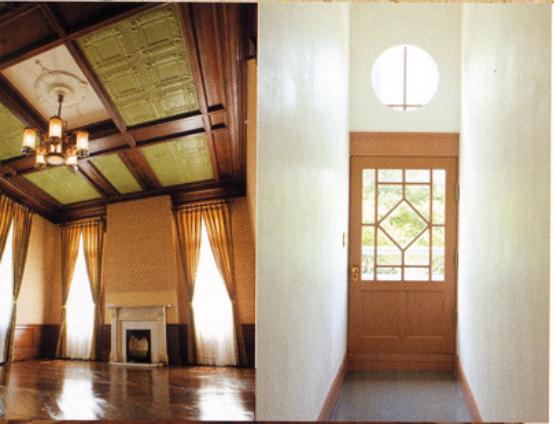
旧福岡県公会堂貴賓館は第十三回九州沖縄八県連合共進会の来賓接待所を兼ねて明治四十三年三月に建設されました。共進会開催中は来賓を接待しての夜会が開催されたそうです。

その後は、陸軍特別大演習の本営と

して利用された後、県の公会堂貴賓館として利用され、大正9年には皇太子・裕仁(ひろひと)親王殿下(後の昭和天皇)



博多城の歴史



震後は福岡高等裁判所、県立水産高等学校、福岡県教育庁舎などに利用されました。

平成十七年三月の福岡西方沖地震により、大きな被害を受けましたが、平成二十年五月に復旧・修理工事が無事終了し、公開に至っています。



福岡県福岡市中央区西中洲6-29 TEL 092-751-4416
■開館時間／9時～17時
■休館日／月曜日および12月29日～1月3日
■入館料／一般240円 児童120円
■地下鉄中洲川端駅から徒歩5分



主屋はマンサード屋根の総2階建てで、東端に八角錐の尖頭屋根を載せた塔屋が立ち、主屋の中央は階段が車寄せ、二階がバルコニーとなつていています。

この建物は福岡県土木技師であった三條栄三郎の設計監督によるものです。明治四年に就任し大正十三年に退職するまでの十六年間に三條が設計した建物は、この貴賓館の他に福岡県庁舎、福岡県立図書館、筥崎宮拝殿・廻廊・楼門、大宰府天満宮楼門（大正初年竣工）など多岐に及んでいます。



手に入れる、ことのできる 最良の材料でつくる。

饅頭王国福岡で、新しい饅頭を販売する。そのためには、お客様に感動と満足感、価値観を覚えていただけるような饅頭にしなくては、明月堂が開発する意味がない。そう考える秋丸卓也が、まず最初にこだわったのが材料の選定でした。



博多通りもん用の卵。博多通りもんのやさしい黄色は、この卵の色です。皿に割ると卵白までこんもりとふくらむほど鮮度の高い卵を使います。鮮度の高い卵の黄身は指で摘んでも壊れません。

「材料に妥協しないことが『博多通りもん』の基本だ」と語る秋丸卓也社長。

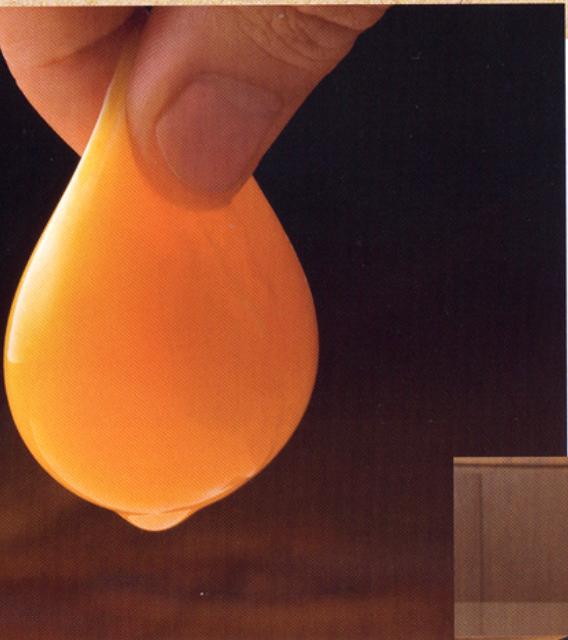
材料の鮮度に 徹底的にこだわる。

子どもでも手軽に買えるお値段の饅頭が卓也の理想でした。しかし、売価に合わせて原材料の質に妥協はしたくなかったのです。

博多西洋和菓子というコンセプトの饅頭ですから、従来のカステラ饅頭のような品ではお客様は感動しない。そこで、皮と餡にバターやミルク、卵を合わせてレシピを練つてみようと考えたのです。

バターは国産の鮮度が高い特別なバターを見つけてきました。他のフレッシュバターと比べると水分が少ないのに口に含むとさらりと溶けます。生クリームも厳選した上質なものを使用しました。卵は健康的に育った鶏の中から、特に新鮮で黄色が鮮やかなものだけを厳選しました。

これだけの材料を饅頭に使ってい るお菓子屋は他にはない。そう思 わせるだけの材料が集まついました。



博多ものかたり

饅頭の生地づくりに欠かせない小麦粉。明月堂では創業より、良質な小麦粉を使用しています。



新鮮で濃厚な生クリームにこだわっています。もちろん安心と安全面でのチェックをクリアしたものだけを使用しています。



安心は当たり前、その上の旨さを求めて。
バターや生クリームを混ぜるといつても基本の白餡がしっかりとしないければ薄っぺらな味になります。
そこで白餡の原料となる豆にもこだわりました。通常白餡の原料

となるのは手亡豆とよばれる白い豆^{ては}。『博多通りもん』の餡にも使われているのですが、明月堂では

大切に大切に育てられた豆の中からさらに色、艶、形そして粒の大ささが揃った手亡豆を使っています。

つぶして餡にしてしまうのだから、豆の色、艶、形、大きさなんて関係ないと思われるかもしれません。形や粒が揃っていると味にムラが無くふっくらとした煮豆ができ、そこから上質な餡が生まれます。微妙な形や大きさの差が、餡の味を大きく左右するのです。明月堂は、味の為には、材料の選別に時間を惜しみませんでした。

しかし、よい材料を集めてつくつただけの饅頭には、卓也は満足しませんでした。「材料を真似しても同じお菓子をつくることができない」、そんな独創性が欲しかったのです。

（続く）



日本で、そして世界で選ばれる

「博多通りもん」。

◆モンド・セレクション8年連続受賞

'07・'08年最高位特別金賞受賞

◆第25回全国菓子大博覧会
名誉総裁賞受賞(技術部門)

橘花栄光章受賞

「博多通りもん」は、世界食品コンクール「モンド・セレクション」の最高位特別金賞を二年連続で受賞いたしました。その上、日本中のお菓子が集まる大博覧会で名誉総裁賞と橘花栄光章をダブルで受賞いたしました。これもひとえに皆様に愛され続けているからこそその受賞に他ならないと思つております。



博多ものかたり



2008年
モンドセレクション
授賞式開催都市
ウィーン
(オーストリア)

世界でも評価され
続けています。

欧洲共同体とベルギー経済省が
九六年から行つてゐる世界食品コン
クール「mond's selection」。

「博多通りもん」は、二〇〇一年の
ボルトガルで初受賞でありながら金
賞を受賞して以来、今回のオースト
リア・ウィーンで八年連続受賞、さらに、
昨年に引き続き最高位 特別金賞の
栄誉にも輝きました。

継続は力なりで、まさに受賞し続
けることがファンの皆様からいただく
評価へのお返しかと考えております。
この賞こそは「博多通りもん」を
選んでくださる皆様への賞だと感じ
ております。

「全国菓子大博覽
会」とは、全国各地の
おいしいお菓子を一堂
に集め、約九〇万人もの来場者で賑
わう大博覽会のことです。

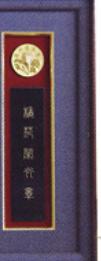
一〇〇年目の栄誉をいただきました。

「博多通りもん」は

二〇〇八年兵庫県姫
路市で開催された「第
二五回全国菓子大博
覽会」において「橘花
栄光章(東京芸術大
学学長賞)」と「名誉
総裁賞(技術部門)」

を同時に授与される
栄誉に浴しました。

「全國菓子大博覽
会」とは、全国各地の
おいしいお菓子を一堂
に集め、約九〇万人もの来場者で賑
わう大博覽会のことです。



明治四四年の第一回大会からおよ
そ四年に一度開かれており、今年は
ちょうど二〇〇年目にあたる節目の
年でした。その二〇〇年目を記念し
て設けられたのが「橘花栄光章(東
京芸術大学学長賞)」です。明月堂
の「博多通りもん」は、その栄えある
第二回目の受賞を果たしたのでした。
受賞は通過点にすぎません。これ
も全てたくさんの方に愛されて
いるからに他なりません。これを励
みにこれからももっととたくさん
の方に愛されるお菓子をつくれるよ

うに明月堂は精進してまいります。
これからも「博多通りもん」を始め、
明月堂のお菓子をご賞味ください。

年賀の松ばやしがどんたくに。 そして博多の祭りへ。

（ほんち 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

スッポンボンボン

奇妙な囃しに、しゃもじ三

味線うち鳴らし、みんなで町に

くりだして、面白樂しく、唄つ

たり、踊つたり。

「どんたく」は、古くからある博多の大きなお祭りです。

どんたくは室町時代、京都

で行われていた領主への年賀行

事で松ばやしとよばれ、人々が

得意の芸能を演じながら街を

練り歩いたことから始まつたと

言われています。

「博多どんたく」の起りこりは、昭和二十一

（博多松囃子）。約八二〇年前の治承三年（一二七九年）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。その後、様々

な歴史の変遷を経て、シャレつ

気の多い博多町人が無礼講の挨拶回りとして発展・定着さ

せたものです。

「どんたく」の名称は、明治時代に一時禁止されていた「松

ばやし」を復活させる際に、そ

の代わりに呼ばれ始めたもので

す。当時の流行語であるオランダ語の「ゾンターグ [Zondag]」が

なまづく、「どんたく」として定着、

西洋休日として親しまれてき

ました。

道で「通りもん」を行いました。

この時の三味線や太鼓の響きが、

開先から借りて来た三味線、太鼓を集め、約六キロの瓦礫の

時代に「通りもん」を行いました。

この時の三味線や太鼓の響きが、

大きな復興への勇気を与えま

した。平成十七年の福岡西方

沖地震の時もそうでしたが、「通りもん」といえば復興の証。毎年、

初夏の博多を彩る祭として、博多つ子に限らず日本中の人々に愛されています。

に
ぐ



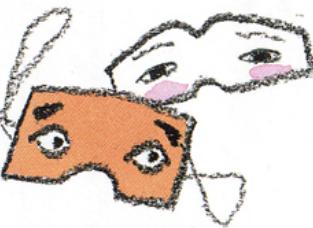
「博多通りもん」はどんたく隊の 名前からとつたお菓子。

五月三日・四日に行われる博多通りもんは、今でもどんたくの名物として行列の先頭に立ち、祭をおおいに盛り上げています。



洋休西博多もん通
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

五月三日・四日に行われる博多通りもんは、今でもどんたくの名物として行列の先頭に立ち、祭をおおいに盛り上げていました。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」の名にふさわしいといえるでしょう。



饅頭と繋がりのある 博多山笠

博多祇園山笠は全国でも有名な夏を呼ぶ祭りです。この山笠をはじめたのが博多に饅頭を伝えた聖一国師。

鎌倉時代のこと、博多の地に行っていた疫病を鎮めるために聖

二国師が施餓鬼棚(せがきだな)に乗り、町にくりだし、甘露水(かんろくすい)をまいだと伝えられ、これが日本一勇壮な祭りとして有名な博多山笠の始まりといわれています。

明月堂のお菓子は、こうし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。

博多の秋の風物詩

素焼きつばから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つば焼き

芋つば

芋本来の美味しさ、香ばしさ、
ほくほく感を大切に、素材も契約栽培されている

「紅さつま」にこだわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋つば」に凝縮しました。

博多の冬の風物詩を

いつでも味わっていただけます。



(つば焼き釜)



商品番号 1613
芋つば
24個入 二、五一〇円(税込)



商品番号 1614
芋つば
36個入 三、七八〇円(税込)



商品番号 1611
芋つば
12個入 一、一六〇円(税込)



商品番号 1612
芋つば
18個入 一、八九〇円(税込)



【芋つば】
博多の駄菓子屋さんはその昔、素焼きの壺の中に針金で吊した芋を入れて焼いた、
ほっくりとおいしい焼き芋(芋つば)を売つ
ていました。



この芋はむずかしかア…

掘つてみるまでは
出来具合いがヨー解らんです。

さつまいもは栽培の熟練者じやないと、
よく育たんのです。

デリケートで生産技術もタイミングも難しか。

土作りは、何度も何度も深く耕してウネを作り、

水はけを良くするために畑全体に傾斜を持たせるとです。

このとき土の消毒をするだけで、後は農薬は使いません。

葉が繁りすぎても芋が大きくならないし、

掘るタイミングを見極めるのも難しい。

収穫はキズがつかないよう、よつに全部手掘りだけです。

大切に育てた芋がお菓子になつて、

たくさん的人に喜んでもらえるので、やりがいがあるとです。



【紅さつまいも】

皮はあざやかな紅色、
中身はクリーム色で甘
みが強いのが特徴。40
種類以上あるさつまい
ものの中でも、色・形・味・
貯蔵性のどれをとつて
も優れていることから、
さつまいも界のプリンス
とも呼ばれています。

【右】
こだわりの芋づくり
を続ける、城森幸三
さん

【下】
青々と繁る明月堂の
契約栽培のさつまい
も芋（鹿児島県加世
田市）



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。

そんなわけで、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。

これからもどしどし博多ならではの

文化を伝えるお菓子を作つてもらつて、

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。



モンド・セレクション 8年連続金賞受賞 2007・2008年最高位 特別金賞を受賞

第40回(2001年)ポルトガル、第41回(2002年)フランス、第42回(2003年)ベルギー・ブリュッセル、
第43回(2004年)オランダ・アムステルダム、第44回(2005年)ベルギー・ブリュッセル、
第45回(2006年)チェコ・布拉ハ、第46回(2007年)スペイン・バルセロナに続き、
第47回(2008年)オーストリア・ウィーンでも連続受賞



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) 橘花栄光章受賞

柔らかいしろ餡が舌の上で

とろける博多の傑作まんじゅう

博多通りもん

博多に伝わる和菓子の伝統に、
ミルク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。

博多を中心に福岡近郊で
販売しております。

商品番号 1712
博多通りもん
18個入 一、五七五円（税込）



商品番号 1713
博多通りもん
24個入 二、一〇〇円（税込）



商品番号 1706
博多通りもん
6個入 五二五円（税込）



商品番号 1714
博多通りもん
36個入 三、一五〇円（税込）

12個入

商品番号 1711
博多通りもん
一、〇五〇円（税込）

12個入



世界が選んだ博多の銘菓
博多通りもん
「モンド・セレクション」
8年連続金賞受賞
**2007・2008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通体
とベルギー経済省が1961年から行
っている世界食品コンクールです。特
に味覚に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、今回のオ
ーストリア・ヴィーンで8年連続受賞、さ
らに、最高位となる「特別金賞」を2年
連続受賞いたしました。

博 多らしさにこだわる明月堂の
お菓子は、そのままが博多に
なじみのある地名や方言、
遊び、祭りなどを名づけられてい
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3,150円(税込)です。

※季節により詰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。

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

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います。

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。



商品番号 1412

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

一、五七五円（税込）



商品番号 1413

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠
一一一〇〇円（税込）



商品番号 1415
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑惠
五、二五〇円（税込）

【詠笑惠】
博多では、祝宴や酒宴で必ず長老の合図
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囁子が「エーイ
ショーエー」です。



商品番号 1414
博多西洋和菓子詰合わせ
詠笑惠
三、一五〇円（税込）



※季節により詰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。

どら焼きの皮で包んだカステラケーキ

西中洲貴賓館 ろまんす

かすていらをひとつひとつ

「文字焼き」でくるみました。

手間をかけた上品なカステラケーキです。



商品番号 0211
西中洲貴賓館ろまんす
10個入 一、一五五円（税込）

商品番号 0212
西中洲貴賓館ろまんす
15個入 一、七三二円（税込）



商品番号 0213
西中洲貴賓館ろまんす

20個入 二、三一〇円（税込）



【西中洲貴賓館ろまんす】
博多の中洲から出逢い橋で那珂川
を渡ると見える建物です。昔の教
育庁の後で、明治・大正ロマンを偲ば
せます。

この「川端かすていら」は新鮮で尚、
独特な風味を持って焼き上げております。
「懐かしき旨み」をご堪能下さいませ。

それは遠い昔、憧れの味。
ひと切れの母の優しさ。

博多川端かすていら



商品番号 0106 1本詰 一、二六〇円(税込)	商品番号 0111 2本詰 二、五二〇円(税込)	商品番号 0115 3本詰 三、七八〇円(税込)
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

川端かすていら
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。独特的の製法によ
るしつとりとまろやかな
風味が、お口の中に広が
ります。



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。

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

南蛮



商品番号 1011 9個入 一、二六〇円(税込)	商品番号 1012 12個入 一、六八〇円(税込)	商品番号 1013 18個入 二、五二〇円(税込)
-----------------------------	------------------------------	------------------------------



【南蛮バターカステラ 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「カ
ンターラ(休日)」に由来する
ように博多とオランダにある
緑のようなものを銘にしま
した。

博多の歴史を
お菓子に託した新しいおまんじゅう

博多じまん

良質の小豆だけを使って
てば豆を加えてねりあげた餡は、
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辯な心を、
ぜひご賞味ください。



商品番号 1906
博多じまん

6個入

五一五円(税込)



商品番号 1912
博多じまん

18個入

一、五七五円(税込)



商品番号 1911
博多じまん
12個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1913
博多じまん

24個入 一、一〇〇円(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。七百年の伝統
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。



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

「せんざい」は川端の感。小籠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。

日本一、甘いせんざいと謳われる 川端せんざい



※レトルトパック入り。
※鮮は真空パック入り。



【川端せんざい】

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。

さとうきびから採れる黒糖を
皮と小豆餡に練り込んだ蒸し万十
きび満作



「弓なりや 子の手にもたす
百合山羽公の俳句に詠まれるよう
さとうきびは子どもが喜ぶ甘い食べものでした。
幼き日のやさしい想いを込め
ほっこり、ふくら、蒸し万十に仕上げました。
むかし懐かしい深い味わいを
ぜひご賞味ください。

商品番号 2106
6個入

商品番号 2111
12個入

商品番号 2112
18個入

商品番号 2113
24個入

六三〇円(税込)

一六〇円(税込)

一八九〇円(税込)

二五一〇円(税込)



思い出の中にある昔懐かしい
このひとしないご賞味いただけ
ましたら幸いでございます。

この黒糖独特の風味を織
り込んでお作りしたのが「き
び満作・黒糖まんじゅう」でこ
ざいます。

「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、

植たつぶりの「うぐいす餡」を、

山芋をふんだんに使った

「箸搗」生地で包んだ博多流です。

うぐいす餡たつぶりの純和風饅頭

やぶ

博多藪あん



商品番号 0421 6個入	六三〇円（税込）
商品番号 0422 12個入	一、二六〇円（税込）
商品番号 0423 18個入	一、八九〇円（税込）
商品番号 0424 24個入	一、五一〇円（税込）
	…



【博多藪あん】
野山に住む鶯のことを「藪鶯(やぶぐいす)」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。



卵白（メレンゲ）と
アーモンドブードルで作った口溶けの良い生地に、
珈琲（コーヒー）クリームをサンドした、
ちょっと大人の香りのするお菓子です。

博多モダンカフエ

ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい

商品番号 0521
7個入 一、二一六〇円（税込）

商品番号 0522
14個入 一、五二一〇円（税込）



【博多モダンカフエ】

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當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。

商品番号 0524
22個
木箱入 三、八八五円（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 1106
6個入 六三〇円(税込)

商品番号 1111
12個入 一二六〇円(税込)

商品番号 1112
18個入 一八九〇円(税込)



【畔摘みもち】
春の博多、那珂川の川辺や田圃の
畔道には、若草色に芽吹いた蓬が
至る所に芽を出していました。
昔から畔で摘んだ蓬を作った「草餅」
を楽しみにしていました。

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



博多つ子

商品番号 1212
6枚入 六三〇円(税込)

商品番号 1213
12枚入 一二六〇円(税込)

商品番号 1214
18枚入 一八九〇円(税込)

商品番号 1215
24枚入 二五〇円(税込)

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多の名物辛子めんたいを
パイに入れて、パリッと焼き上げました。
秘伝のタレと葉味を加えたピリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください



【博多つ子】
ピリッと粒で、遊び心と洒落つけたっぷりの博多つ子。その博
多つ子の気質がそのままお菓子になりました。

蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った

高級生地と小豆餡で
美味しさにこだわりました。

上川端通り5-1104

こだわり素材の高級どら焼

商品番号 0611
8個入 一、三六五円(税込)

商品番号 0612
12個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0613
16個入 二、七三〇円(税込)



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
筥崎ぼつぼ

商品番号 0321
18個入 一、四一七円(税込)

商品番号 0322
27個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0323
36個入 一、八二五円(税込)



【筥崎ぼつぼ】
博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、筥崎宮の調達品として
用いられ、松竹梅と鶴龜を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ぼつぼ膳」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「筥崎ぼつぼ」と
名づけました。

【上川端通り5-1104】
明月堂の創業の地「川端本店」の
住所が「上川端通り5-1104」。
そこで当店自慢のどら焼に、看
板商品として、この名前を付け
ました。





宮崎八幡宮の雛笛

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

明月堂サイト
トップ画面→



←楽天市場
トップ画面

○宅急便のご案内 (税込)

九州	420円	中部・北陸	735円	北海道	945円
中國	525円	関東・信越	840円	沖縄	945円
四国・関西	630円	南東北・北東北	945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)

直営店

- 川端店 (092) 281-1058
- 博多駅名店街マイング店 (092) 441-6445
- 博多ディスト1号店 (092) 441-0386
- 博多ディスト2号店 (092) 474-2559
- 福岡ショッパーズ店 (092) 715-3702
- ゆめタウン博多店 (092) 632-3121
- ダイエー笹丘店 (092) 761-2152
- 原サティ店 (092) 833-4414

- ショッパーズモールマリナタウン店 (092) 885-8103
- ダイエー福重店 (092) 884-0868
- 姪浜ディスト店 (092) 881-3661
- イオン伊都店 (092) 805-8877
- イオン香椎浜店 (092) 674-2522
- ハローデイ新宮店 (092) 963-5151
- 福岡東サティ店 (志免) (092) 612-3088
- イオンモール ジャスコ福岡東店 (092) 939-7277
- トリア久山店 (生鮮館内) (092) 976-2516
- ゆめタウン筑紫野店 (092) 928-5556
- ザ・モール春日店 (西友春日店内) (092) 595-0020
- ゆめタウン宗像店 (0940) 33-0010
- サンリブくりえいと宗像店 (0940) 33-7000

博多通りもんは下記売店でも販売しております。

空港(国内・国際)売店

- 岩田屋エアポートショップ店
- 博多大丸エアポートショップ店
- 福岡玉屋エアポートショップ店
- 全日空商事福岡空港売店
- JALUX福岡空港売店
- 福岡空港商事売店免税ショップ
- ベイシス福岡 菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店
- その他の売店
- キヨスク(博多駅構内売店)
- 高速道路売店(基山・広川・金立・古賀・山田SA)
- 天神バスセンター売店
- 博多駅交通センター売店
- ふくや各売店 ●キャナルシティ売店

※直営店以外では取扱い商品に限りがございます。

商品のご発送

●お支払いは代金引換又は入金後発送

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。

郵便振込

01780-0-79770 (株)明月堂 宛

※振込手数料は、当社負担とさせていただきます。

コンビニ決済

※指定振込用紙からのみお支払いいただけます。

コレクト便

配達時に商品とお引き換えに、代金をお支払い頂く早く便利なシステムです。
※着払手数料315円は、お客様のご負担となります。

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

2008.9~2008.11
秋の博多ものがたりです