

# 博多のやうながたり

博多情緒  
たっぷりに  
お菓子の  
ロマンを  
伝えます



博多の山車ものがたり

追い山◆七月十五日

# 八番山笠上川端通

夜を切り裂くかのように天空にそびえ立つ飾り山笠

この巨大な山笠が現れるごとにわざわざ大きな歓声がわき上がりります

人の力だけでこれほど大きなものが、

ものすごい早さで走る。右へ左へとまわる

鬼の形相から吹き出す煙、枝にふれ舞い散る木の葉

天に伸び大地に響く、それが走る飾り山笠

勇壮な山笠を締めぐるのに相応しい出で立ちです



## 博多祇園山笠日程

■7月1日 飾り山公開  
夕方  
飾り山二斎公開  
当番長のお汐井取り

- 7月9日 午後5時30分よりお汐井取り
- 7月10日 午後4時～8時 汐井引き
- 7月11日 午前5時～8時 朝山
- 7月12日 午後3時39分より追い山ならし
- 7月13日 午後3時30分より集団山見せ
- 7月14日 午後4時～8時 他流昇き
- 7月15日 午前4時59分より追い山  
午前6時より「鎮めの能」



# 博多でお菓子を作り続けて八〇年。

## 饅頭誕生の地、博多。

### 博多らしい饅頭を。



仁治二年（一二一四年）、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たとき、親切にしてくれた茶店の主人、栗波吉左衛門

に中国で習った酒饅頭の製法を伝えたのが、その始まりといわれています。

その歴史を後世に伝えるため

に、承天寺には、聖一国師が書いたとされる「御饅頭所」の文字を刻んだ碑を建立。饅頭や蕎麦

と共に日本を代表する食として博多から広がっていったのです。

明月堂は、当初「カスラの明月堂」として親しまれていました。その後、郷土である博多、饅頭発祥の地・博多にふさわしいお菓子をつくりたいとの思いから、新しいお菓子づくりが始まりました。和菓子の技法とカステラの明月堂として長年培った洋菓子の技法。その良いところを探り入れて生まれたのが「博多西洋和菓子」です。

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った、まさに博多の歴史と文化そのもののお菓子なのです。

# 走る飾り山笠



田中比呂志さんが描いた標題  
を団扇にして、上川端商店街  
で毎年配られる。



昭和39年に登場した八番山笠上川端通は「追山笠」で勇壮な櫛田入りを披露する「走る飾り山笠」として有名です。

## 博多人形の始まりは 山笠飾りから

通は「追山笠」で勇壮な櫛田入りを披露する「走る飾り山笠」として有名です。飾り山のうち走るのはこれだけ、

その高さは10~15メートルにも及びます。飾り山の姿を彷彿とさせ、その豪華な飾り付けからは、山笠にかける博多人形師の熱い想いが伝わってくるようです。

山笠には飾り山笠、昇き山笠、走る飾り山笠とありますが、その飾

りは博多人形師の手によって、それこそ細かなバーツの二つまで製作されます。博多人形とは作り方も異なりますが、江戸時代の山笠のことを書いた

『追櫛松山遺事』によれば、この時代の飾り人形は博多土居町に住んでいた人形屋の小堀氏が扱っていた

ことのこと。小堀氏の祖先は室町時代に京都から博多へ移り住み、山笠の人形を作り始めたと言われています。

取材協力／  
博多人形師 田中比呂志さん・田中勇さん  
※尚、この取材は2008年5月~7月に行いました。

# 博多ものかたり



5月下旬



この小堀流山笠人形の流れを汲む白水家と、二六〇〇年代に博多の町で陶師を営んでいた中ノ子家から転業した中ノ子・安兵衛・吉兵衛親子との技術がひとつになって博多人形が誕生したといわれているのです。つまり博多人形のルーツは山笠にあつたというのです。だから山笠とは切っても切れない間柄にあるのです。



やはり博多人形だけに人形の顔には想いがこまる。特に目の表情はあるで生きているよう、迫力、やさしさ、いざれのまなざしにも輝きが宿っている。



6月3日



弟である息子の勇さんとの息のあった共同作業。竹と竹をとめ、固定しているのは「きずき」とよばれる「和紙」。針金も紐すら使うごとなく丈夫さを実現している。これが昔からの伝統的な手法だということ。

そのため山笠を立てる当番となつた、六つの流れは小堀氏方へ出かけ、一晩山から六番山までの順に人形の頭を選ぶのが慣わしだったそうです。そこで小堀氏がそれぞれの人形の骨組みを作り、浴衣を着せ帶をつけ、両足に足袋をはかせます。その後、袋足をそえて小堀氏に渡します。

人形の頭を選んだ各当番町は、白木本綿一反、浴衣、帯・博多織男帯、足袋足をそえて小堀氏に渡します。そこで小堀氏がそれぞれの人形の頭組みを作り、浴衣を着せ帶をつけ、両足に足袋をはかせます。その後、袋足をそえて小堀氏に渡します。

人形には榊や御神酒がそなえられ、旧暦の五月二八日に櫛田神社でお祓いをしてもらい、各当番町に引き渡されていました。そしてこの夜は、大勢の見物客でにぎわつたそうです。これで飾り山が完成したわけではありません。旧暦の六月一日から山笠は順次飾り付けられ、十日の本飾りの日に、それまで浴衣のままだった人形に衣装が着せられ、その他の飾りとともに山の基礎に設置されます。こうして完成した山笠は七月十五日、追山の朝を迎えるのでした。

この小堀流山笠人形の流れを汲む白水家と、二六〇〇年代に博多の町で陶師を営んでいた中ノ子家から転業した中ノ子・安兵衛・吉兵衛親子との技術がひとつになつて博多人形が誕生したといわれているのです。つまり博多人形のルーツは山笠にあつたというのです。だから山笠とは切っても切れない間柄にあるのです。



物語を表現するためには着物の柄は重要。納得できるものを求めて京都や関東方面まで出かけていくことは珍しくない。



すべての博多人形師が山笠飾りに携われるわけではありません。山笠作りの経験を積み、その技術を習得した人形師だけが山笠飾りを作れるのです。

今回は山笠人形師の中でもベテラン、上川端通の飾り山笠を長年手がけている田中比呂志さんの工房においてお話をうかがいました。田中さんは一門で、息子の勇さんと共に制作されていました。

### 【三月中旬】

飾り山の製作は半年近くかかります。三月中旬には流れの標題決定を受けそれに基づいて図案を書き起こします。

### 【四月下旬】

実製作にとりかかります。最初に木綿を詰めた紙袋を貼り付けていきます。これが肉付けの作業です。この袋の付け加減によって躍動感ある身體のラインがつくられます。

完成した人形を見ると重量感を感じますが、骨組みの留め具も紙、肉付けも布と紙と、実際に人が曳いて走るためにできる限り軽くなるよう工夫されているのです。これも昔

ほどの時間をかけてじっくり仕上げられます。特に目は重要で、高いところに据えられるだけに見る人の目線を意識してやや下を見るような角度で描かれることが多いそうです。

### 【五月下旬】

この頃になると、骨組みがほとんどできあがっています。いきいきとした動き、全体の山の中でのバランス、激しい動きに耐えられる丈夫さ。まさにベテランの経験値が試される作業です。大変手間がかかるとともに、生傷が絶えない工程だそうです。

### 【六月三日】

いよいよ着付け。といっても人形の金襴という高価な生地を貼り付けていく作業です。細やかなひだや皺などを付けすることで陰影が生まれ、いきいきとした躍动感が生まれてきます。田中さんは、必ず博多織の生地も使い、博多人形らしさも演出しているのだそう。人と同じくらいの大きさの人形が着物を着るとやはり今にも動き出しそうです。

### 【六月十三日】

から伝わる技法の一つだそうです。この金襴という高価な生地を貼り付けていく作業です。細やかなひだや皺などを付けことで陰影が生まれ、いきいきとした躍动感が生まれてきます。田中さんは、必ず博多織の生地も使い、博多人形らしさも演出しているのだそう。人と同じくらいの大きさの人形が着物を着るとやはり今にも動き出しそうです。



6月27日

ひとつひとつのパーツに至るまで、人形師の一門で丁寧に仕上げられている。飾り山笠全体が1個の作品なのだ。

## 六月二十七日

いよいよ上川端商店街での飾り付けが始まります。山大工によって組み上げられた土台に五、六人で飾り付けていきます。ここでの田中さんの役割は監督、山に登っている人たちには全体が解らないので下から指示を出して美しく山を飾り付けていきます。

おもしろいのが田中さんの指示の出し方。バーツの移動を指示する際に「もう少し櫛田側」とか「櫛田

側の岩こぶ」といったように櫛田神社を基点とした表現をされました。

飾り付けは三日間を要し、山の中に立った人形たちは命を吹き込まれたかのように輝き始めます。

まさに飾り山笠全体が人形師の作品なのです。

飾り山が博多の辻に現れると多くの子の血が騒ぎだし、町中が活気づきます。そして十五日の追い山まで一気に盛り上がっていくのです。

7月2日

上川端通の走る飾り山笠は川端商店街の「ぜんざい広場」に1年間展示される。



# 福岡市動植物園

福岡市動植物園は、福岡市中央区、

浄水通りを上り詰めた南公園の山頂付近にあります。  
深い緑に包まれ、これほど都心にあるのに

まるで別世界の癒しの空間のように多くの市民に愛されています。



坂道対策のために設けられたスロープカー。  
動物園と植物園の行き来が楽になった。

ジャイアントパンダが一般公開され、  
同年6月には植物園が開園。市民  
に深く愛される憩いのエリアに成長  
していました。

現在は、動物140種、植物26  
00種。動物サポーター限定の「バッ  
クヤードツアー」や夏休みこども体  
験教室、夜の動植物園、飼育体験、  
飼育員が担当動物舎の前でとつて  
おきの話を披露する「動物スポット  
ガイド」など様々なイベントも増え、  
大好きな動物達を今まで以上に  
身近に感じができるようになりました。

福岡市で最初の市立動植物園は  
昭和八年に東公園内に開園しました。  
当時の観覧料が大人(12歳以上)  
15銭、小人(12歳以下)10銭、軍人(制  
服着用)10銭でした。その後戦争の  
ため閉園されますが、昭和28年装  
いも新たにいまの場所に開園したの  
でした。昭和55年4月から5月まで

そしてもうひとつ、あまり知られ  
ていないかもしませんが、環境庁  
よりツシマヤマネコ保護増殖事業へ  
の協力要請を受けたり、ツシマジカ

## 福岡市動植物園

福岡市中央区南公園1番1号 TEL092-531-1968  
 ■休園日／毎週月曜(暦が祝日の場合はその翌日)、12月29日～1月1日  
 ■開園時間／9:00～17:00(入園は16:30まで)  
 ■入園料／大人400円、高校生200円、中学生以下無料(团体料金あり)  
 ■駐車場／小型車500円、中型車1,000円、大型車2,000円  
 地下鉄七隈線「薬院大通駅」より徒歩15分、またはバスで6分  
 西鉄大牟田線「薬院駅」よりバスで10分



# 博多ものかたり

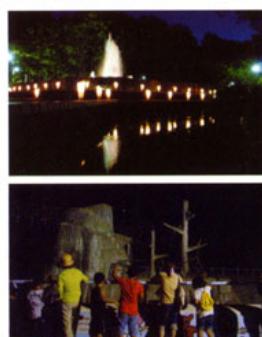


ペンギンが泳ぐ姿を見ることができるのが窓や鳥がすぐ近くまでやって来るドームなど、つい時間を見忘れ立ち止まってしまう。

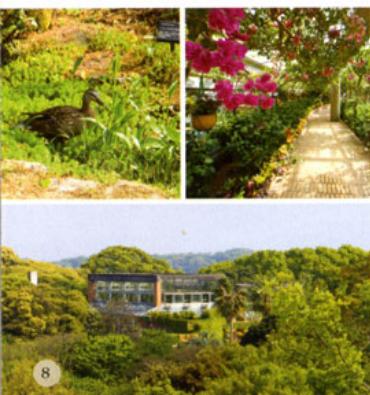


ここで働く人たちに気軽に声をかけ質問してみると福岡市動植物園はもっと私たちに身近な存在になり、もっと感動を与えてくれるエアリアナつてくれるに違いありません。

動物園を観察するだけでなく、ここでもっと自然や命の尊さを教えてくれるだけでなく、自然や種を守り育てているのです。動物園は、生涯学習と環境教育の場として自然や命の尊さを教えてくれるだけでなく、自然の誕生で繁殖賞を受賞したり、保護された野生動物を治療して、また自然に戻す活動も行われています。動物園は、生涯学習と環境教育の場として自然や命の尊さを教えてくれるだけではなく、自然や種を守り育てているのです。



リニューアルプランの予想図。  
イラストはゾウが飼育展示される  
アジア熱帯渓谷エリア。



大きく生まれ変わる動植物園  
いま福岡市動植物園では、平成18年度より20年計画でリニューアルプランが進行中です。ゾウやトラなどアジア在来種動物の飼育展示を行なうアジア熱帯渓谷エリア。キリンやライオンなどのアフリカ在来種動物の飼育展示をおこなうアフリカ草原エリア。水中を俊敏に飛びまるペンギンたちの行動をより深く実感できるペンギン館など、動物たちが本来持っている力を發揮できる広々とした空間づくり。また、動物をより近くで観察できる工夫など。

さらに、坂道対策や休憩場所の整備といった人にもやさしいプランも満載。驚きワクワクする動植物園に生まれ変わる日が、いまから楽しみです。

## 大きく生まれ変わる動植物園



# 西洋和菓子第一号、明太。パイの「博多っ子」。

昭和五九年には全国菓子大博覧会で「内閣総理大臣賞」を受賞するほど、当時は明月堂といえばカステラというイメージが強かつたのです。しかしカステラの売上は年々下がり、「カステラ以外に柱となる新商品が必要だ」と誰もが感じていました。そんな時、辛子明太子とパイをコラボレートした西洋和菓子の第一号「博多っ子」が誕生したのでした。

## 西洋和菓子といふ コンセプトの誕生。

カステラ以外の新商品といつても簡単にできるわけではありません。当時、営業部長の秋丸純一郎は、出張先でいいお菓子屋を見つけると飛び込みで社長に会い、流行っている店のノウハウを学んでいました。はやりのお菓子をこうそり真似することが当たり前のような業界で、純一郎のようなやり方は誰の目にもバカ正直。しかし、この堂々としたやり方は結構気に入られ、熱心に指導してくれる社長もいました。

「まねてつくった商品では、ある程度売れても明月堂の柱にはなり得ないだろう」というのが明月堂の考え方でした。だからこそ、そり偵察したりする必要はないが、明月堂のお菓子の基礎となつた「西洋和菓子」というコンセプトでした。

辛子明太子は、パイ生地に均一に塗らなければならない。ムラがあると生臭くなったり、味や食感が安定しない。熟練を要する技である。

層の厚みで味が変わるので、パイ生地を折りたたむ作業も重要。2人で行うために呼吸が合わなければカタチが乱れ、キライに焼き上がりしない。技術だけでなく、細やかな配慮と集中力が要求される手作業だ。



粒感や辛味などにこだわった「博多っ子」用の辛子明太子。



パイ生地の厚さが均等になるように、熟練の技で素早く丁寧に伸ばされる。生地に振りかけられる砂糖の粒の大きさは特注品。



## 和の素材と洋の素材が、一つになった記念の菓子。

明月堂では、博多を代表する土産物「辛子明太子」を使ったお菓子が作れないかと開発を始めました。しかし明太子の生臭さが邪魔をしてなかなか美味しいお菓子が作れません。試行錯誤の末にたどり着いたのがパイだったのです。

辛子明太子のパイとゴールを見つけたものの更に試行錯誤が続きました。



「博多っ子」の責任者松川さん。明月堂に入社して12年、「博多っ子」の担当になって7年。一番好きなお菓子は、やはり「博多っ子」だと。

その斬新さと美味しさを実感。博多を代表するお菓子になって欲しいとの想いから、以前から大切に持っていた「博多っ子」という商標を与えました。卓也も実感したように「博多っ子」はたちまちお客様に受け入れられ、今日に続くヒット商品となつたのです。

### 厳選素材と熟練の職人技で焼き上げる「博多っ子」。

「博多っ子」は、実は大量生産できないお菓子です。

「博多っ子」は、温度・気温の変化に影響をうけます。パイ生地を伸ばすときの打ち粉の量、折りたたむときのスピード、寝かせるときの温度管理から窯の調整まで、季節や天候によって細かく気を使います。素材ももちろん厳選していますが、納得できなければメーカーに依頼して特注しています。たとえば砂糖。生地にすり込む砂糖と表面に付けるものとでは粒の大きさが違います。どちらも「博多っ子」専用

す。「甘味・辛味・旨み・食感」が安定しなければ商品にできません。明太子の辛子の配合や粒の大きさなど幾度も検証が重ねられました。そして「しっかりと焼く、しかし絶対焦がさない」という絶妙なバランス点に到達したのでした。

このパイを試食した秋丸卓也は、その斬新さと美味しさを実感。博多を代表するお菓子になって欲しいとの想いから、以前から大切に持っていた「博多っ子」という商標を与えました。卓也も実感したように「博多っ子」はたちまちお客様に受け入れられ、今日に続くヒット商品となつたのです。

は、袋詰めされる前に何人の人の手によってチェックされ、わずかな焼きムラや割れなどが瞬時に見分けられ、かなりの量が規格外としてはじかれていきます。だから、どうしてもお客様にお届けできる数が限られてしまうのです。しかし、この本物へのこだわりや品質に対する厳しさ、妥協しない熟練の技があるからこそ、「博多っ子」は長い間、たくさん的人に愛されるお菓子になれたのだと思います。〈続く〉



# 年賀の松ばやしがどんたくに そして博多の祭りへ。

「ぼんち かわいや

ねんねしな

品川女郎衆は十々

十々の鉄砲玉

玉屋がかわい

スッポンボン

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、面白楽しく、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」の起こりは、昭和二十一  
年の治承三年（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  
氣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  
なまつて、「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、  
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」といはずは復興の証。毎年、  
初夏の博多を彩る祭として、博  
多市に限らず日本中の人々に  
愛されています。

に  
山



# 博多ものがたり

博多祇園山笠は、全國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國師。



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。

## 饅頭と繋がりのある 博多山笠

博多祇園山笠は、全國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

た聖國師。

鎌倉時代のこと、博多の地に流行っていた疫病を鎮めるために聖

國師が施餽鬼棚(せいけんとうろう)に乗り、町にくりだし、甘露水(かんろすい)(祈祷水)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。

## 「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どんたく。その昔より「どんたく」をしている姿、すなわちどんたく衣裳に身を包み、三味線を弾き、笛を吹き太鼓をたたいて練り歩く姿・形を「通りもん」と言つておりました。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。



博多にわかのお面

「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。

# 博多つ子



筑前  
博多祥

一度食べたら忘れられない  
博多の味を

「博多西洋和菓子」にして  
お届けします。

お土産にも喜ばれる

博多ならではの味わいを  
お楽しみください。



## 【博多つ子】

ビリッと軽く、遊び心と洒落つけ  
たつぶりの博多つ子。  
その博多つ子の気質がそのままお菓子になりました。

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

## 博多つ子

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。

紙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。

商品番号 1206  
博多つ子

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1231

博多つ子

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1233

博多つ子

20個入 一、一〇〇円(税込)



商品番号 1232

博多つ子

15個入 一、五七五円(税込)



※一段詰めになっております。

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、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なら幸いですね。



Hnusai Hasegawa  
長谷川 法世

漫画家 はせがわほせい

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。



## mond Selection 9年連続金賞受賞 '07~'09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、  
第47回(2008年)オーストリア・ウィーンに続き、  
第48回(2009年)イタリア・ベニスでも連続受賞



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 1721  
10個入  
博多通りもん  
一、〇五〇円(税込)



商品番号 1716  
6個入 六三〇円(税込)  
博多通りもん



商品番号 1724  
30個入 三、一五〇円(税込)  
博多通りもん



商品番号 1723  
20個入 二、一〇〇円(税込)  
博多通りもん



商品番号 1722  
15個入 一、五七五円(税込)  
博多通りもん

博

多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、祭りなどと共に名づけられてい  
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】  
5月3・4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」  
9年連続金賞受賞  
最高位 特別金賞を受賞  
'07-'09年



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、今回のイタ  
リア・ベニスで9年連続受賞、さらに、  
最高位となる「特別金賞」を3年連続受  
賞いたしました。



写真は詠笑患3,150円(税込)です。

※季節により結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

えい

しょろえ

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。



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

二、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、一五〇円（税込）



【詠笑惠】

博多では、祝宴や酒宴で指名された方の合団で、「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明るく力強い節回しや離子が「エーイシヨー」とです。



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）



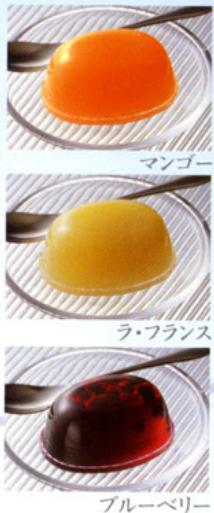
※季節により詰合わせの内容が変わることがございます。※包装形態が変わることがございます。

# 夏の爽やか涼菓集

彩りも賑やかなゼリーの詰め合わせ

## 果熟寄

完熟したマンゴー、ラ・フランス、ブルーベリーを収穫しフレッシュで爽やかなゼリーに仕上げました。夏ならではのおいしさをお楽しみください。



まるやかな甘さが懐かしい、趣き涼しい水ようかん

## 勢い水

◆小倉 ◆抹茶



原料の小豆、抹茶は  
選び抜かれたものだけを使用。  
まろやかな中にすっきりとした  
味に仕上げられています。

商品番号	22235
6個入	一、二六五円(税込)
商品番号	22236
9個入	一、一〇〇円(税込)

商品番号	22237
12個入	一、七二〇円(税込)

### 〔勢い水〕

博多の夏を呼ぶ「博多祇園山笠」。巨大な飾り山をひく男達を冷やすのが沿道からかけらる「勢い水」なのです。



商品番号	22216
12個入	二、一五〇円(税込)

商品番号	22217
18個入	五、一四五円(税込)

## 涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

〔えいしょうえ〕



商品番号	22249
6個入	一、六八〇円(税込)
洋梨(ラ・フランス)	2個
藍苺(ブルーベリー)	2個

商品番号	22250
10個入	一、八三五円(税込)
洋梨(ラ・フランス)	3個
藍苺(ブルーベリー)	4個



お口の中にほんのり甘い涼風が香る、爽やかなご挨拶。夏の博多情緒を贈る、明月堂の博多西洋和菓子が揃いました。

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  
てぼ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粋な心を、  
ぜひご賞味ください。



商品番号 19116  
博多じまん

6個入 六三〇円（税込）



商品番号 19222  
博多じまん

15個入 一、五七五円（税込）



商品番号 19211  
博多じまん

10個入 一、〇五〇円（税込）



商品番号 19233  
博多じまん

20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

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。昔は畔で摘んだ蓬で作った  
「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  
こだわりのあずき餡を入れて  
作ったのが「畔摘みももち」です。  
このよもぎ餅の香りと味を  
お楽しみください。

# 博多敷あん

うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭

粒たっぷりの「うぐいす餡」を、  
山芋を小なんなんに使った  
「箸搗」生地で包んだ  
「博多流」やぶれ饅頭」です。

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 一二五一〇円(税込)



# きび満作

そど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

そどうきび  
ほつり、ふくら、  
蒸し万十に仕上げました。

むかし懐かし、深い味わいを  
ぜひご賞味ください。

商品番号 2116  
6個入 六三〇円(税込)

商品番号 2111  
12個入 一二六〇円(税込)

商品番号 2113  
18個入 一八九〇円(税込)

商品番号 2112  
24個入 一二五一〇円(税込)



素焼きつぽから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つぽ焼き風

## 芋つぽ

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、  
その美味しさと「芋つぽ」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。



商品番号 1606  
6個入

1611

1612

1613

1614

1615

1616

1617

1618

1619

1620

1621

1622

1623

1624

1625

1626

1627

1628

1629

1630

1631

1632

1633

1634

1635

1636

1637

1638

1639

1640

1641

1642

1643

1644

1645

1646

1647

1648

1649

1650

1651

1652

1653

1654

1655

1656

1657

1658

1659

1660

1661

1662

1663

1664

1665

1666

1667

1668

1669

1670

1671

1672

1673

1674

1675

1676

1677

1678

1679

1680

1681

1682

1683

1684

1685

1686

1687

1688

1689

1690

1691

1692

1693

1694

1695

1696

1697

1698

1699

1610

1611

1612

1613

1614

1615

1616

1617

1618

1619

1620

1621

1622

1623

1624

1625

1626

1627

1628

1629

1630

1631

1632

1633

1634

1635

1636

1637

1638

1639

1640

1641

1642

1643

1644

1645

1646

1647

1648

1649

1650

1651

1652

1653

1654

1655

1656

1657

1658

1659

1660

1661

1662

1663

1664

1665

1666

1667

1668

1669

1670

1671

1672

1673

1674

1675

1676

1677

1678

1679

1680

1681

1682

1683

1684

1685

1686

1687

1688

1689

1690

1691

1692

1693

1694

1695

1696

1697

1698

1699

1610

1611

1612

1613

1614

1615

1616

1617

1618

1619

1620

1621

1622

1623

1624

1625

1626

1627

1628

1629

1630

1631

1632

1633

1634

1635

1636

1637

1638

1639

1640

1641

1642

1643

1644

1645

1646

1647

1648

1649

1650

1651

1652

1653

1654

1655

1656

1657

1658

1659

1660

1661

1662

1663

1664

1665

1666

1667

1668

1669

1670

1671

1672

1673

1674

1675

1676

1677

1678

1679

1680

1681

1682

1683

1684

1685

1686

1687

1688

1689

1690

1691

1692

1693

1694

1695

1696

1697

1698

1699

1610

1611

1612

1613

1614

1615

1616

1617

1618

1619

1620

1621

1622

1623

1624

1625

1626

1627

1628

1629

1630

1631

1632

1633

1634

1635

1636

1637

1638

1639

1640

1641

1642

1643

1644

1645

1646

1647

1648

1649

1650

1651

1652

1653

1654

1655

1656

1657

1658

1659

1660

1661

1662

1663

1664

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

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



## どら焼き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けーきです。

- 商品番号 0211  
10個入 一、一五五円（税込）
- 商品番号 0212  
15個入 一、七三二円（税込）
- 商品番号 0213  
20個入 一、三二〇円（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  
教育庁の跡で、明治・大正ロマンを  
偲ばせます。



- 商品番号 0106  
1本詰 一、一六〇円（税込）
- 商品番号 0111  
2本詰 一、五一〇円（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  
るしつとりとまるやかな  
風味が、お口の中に広が  
ります。



川端の甘い甘いぜんざいをすつきり仕上げました

# 涼し川端ぜんざい

爽やかな素材の  
美味しさをそのままに。

## 梅入りジュレ

商品番号 22227  
1個 三六七円(税込)

## 柚子入りジュレ

商品番号 22228  
1個 三六七円(税込)

涼し川端ぜんざいとの詰合わせとして  
箱詰めもできます。

## 商品番号 2238 3個入 一、二六〇円(税込)

商品番号 2240  
6個入 一、四一五円(税込)



## チーズとマドレーヌのハーモニー

### 赤てのこい

フレッシュバターと鶏卵を使い、  
チーズを入れて  
香ばしく焼き上げました。

日本一、甘いぜんざいと謳われる  
**川端ぜんざい**

「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。



### 赤てのこい



商品番号 0711  
5個入 八四〇円(税込)  
商品番号 0712  
10個入 一、六八〇円(税込)  
商品番号 0713  
15個入 一、五一〇円(税込)

博多の祭、山笠。その7つの  
組織は手のこいの色で分け  
られています。山笠に最も  
貢献した若者のみに与え  
られる手ぬぐいを「赤ての  
こい」と呼びます。



## 川端ぜんざい

「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。

### 商品番号 2801 1袋 四七一円(税込)

### 商品番号 2811 3袋入 一、五七五円(税込)

### 商品番号 2812 5袋入 一、五一〇円(税込)

### 商品番号 2813 8袋入 三、九九〇円(税込)



\*レトルトパック入り。  
※餅は真空パック入り。



【涼し川端ぜんざい】  
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。



筥崎八幡宮の鶴笛

## 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



## ○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 国	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

- 本社売店 ..... (092) 411-7777
- 川端店 ..... (092) 281-1058
- 博多駅名店街マイング店 ..... (092) 441-6445
- 博多ディテス1号店 ..... (092) 441-0386
- 博多ディテス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

## ○お申込み方法

### ●ご注文専用

#### フリーダイヤル

■電話による受付  
(受付時間9:00~17:00)  
**TEL 0120-158-127**  
または **TEL 092-411-7777**

■フリーファクシミリによる  
受付(24時間)  
**FAX 0120-1058-67**

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。

■郵便振替  
01780-0-79770(株)明月堂 宛  
※振替手数料は、当社負担とさせていただきます。

#### ■コンビニ決済

※指定振替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。

商品のご発送

### 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
- ペイシス福岡 菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店
- 他の売店
- キヨスク(博多駅構内売店)
- 高速道路店(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

\*直営店以外では取り扱い商品に限りがございます。

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

2009.6-2009.8  
夏の博多ものがたりです

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2丁目11番23号  
TEL092-411-7777 FAX092-411-7878