

博多ものがたり

博多情緒
たっぷり
お菓子の
ロマンを
伝えます

第36号



株式会社 明月堂

金印

〜志賀島歴史ロマン

博多
もの
がたり





博多でお菓子を

作り続けて八十二年。

饅頭誕生の地、博多。

博多らしい饅頭を。

仁治二年(二二四一年)、宋に留学していた円爾弁円(後の聖二国師)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、饅頭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、承天寺には、聖二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饅頭は博多から広がっていきました。

明月堂は、当初「カステラの明月堂」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づ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。その良いところを採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。



二千年の時を経て、今なお多くの謎を秘めた古代の輝き、金印。
江戸時代、志賀島で発見された「漢委奴国王(かんのわのなのこくおう)」と刻まれた「金印」(国宝)。一辺二・三センチ、重さ一〇八グラム、つまみには蛇をかたどった彫金が施されています。西暦五十七年、後漢の光武帝が日本の「奴国」という部族の王に授けたものでありと考証されていますが、なぜ志賀島で発見されたのか、誰の手で、どのような状況で?と、未だ数々の謎に包まれたまま。謎が多い分だけ、金印には古代の歴史ロマンが香ります。

海ノ中道から見る志賀島の遠景と金印公園にある金印の“押し型”。

金印〜志賀島歴史ロマン

金印は、天明四年（二七八四）、現在の志賀島の金印公園入口に建つ金印碑近くで発見されたと伝えられています。

金印の歴史的価値をいち早く見抜いたのは、

当時、その鑑定を依頼された福岡藩の藩校・西学問所の亀井南冥館長でした。

二千年前のものとは思えない輝きとシャープな文字の彫り込み

福岡市博物館の中央階段を上り左手の常設展示室へ。縄文・弥生時代の石器や土器が展示されている「奴国の時代」のゾーンを抜けると、ひとときわかるいスポットライトに照らされた「金印」の展示ケースが目飛び込みます。

金印は思いのほか小さく、また、二千年前のものとは思えない美しい輝きを湛えています。印面の「漢委奴国王」（かんのわのなのこくおう）の文字はシャープで、今しがた彫り上げたばかりのようです。

当時の王族や貴人は、その地位にふさわしい印を持っていたと言われます。その使い方は朱肉を押す現在の方法とは異なり、「封泥印」と言っても手紙や包みを括った紐の結び目の上に粘土（封泥）を貼り付け、その上に押す「封印」として用いられました。



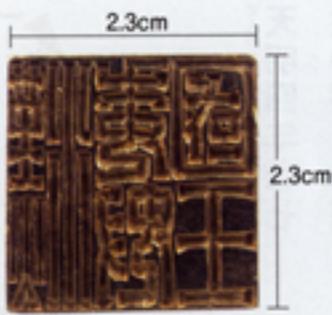
金印の実物（写真提供／福岡市博物館）

いち早く金印の歴史的価値を見抜いた亀井南冥

公園入口に建つ「漢委奴国王金印発光之處」の碑を背にして、右斜め前あたりと推定されています。

金印の発見場所は、さまざまな記録や調査から察すると、志賀島の公

園入口に建つ「漢委奴国王金印発光之處」の碑を背にして、右斜め前あたりと推定されています。



実物大



金印が発見された志賀島の金印公園



金印が所蔵されている福岡市博物館

福岡市博物館

〒814-0001 福岡市早良区百道浜3丁目1-1
TEL092-845-5011 FAX092-845-5019

金印と同時代の墳墓などの発掘調査から推測すると、金印などは奴国の王の墓に副葬品として埋葬されていた可能性ががあります。それが、なぜ志賀島で発見されたのか。そこが王の墓だったのか。発見したのは誰で、どんな状況で埋設されていたのか。平成に入ってから大掛かりな調査が行われましたが、解明への糸

口は何も得られていないようです。金印そのものがニセモノではないかという説も近年までありました。そのような状況のなか一九八一年に中国江蘇省の墳墓から発見されたのが、「廣陵王爾(こうりょうおうじ)」の金印です。西暦五十八年に光武帝の子「劉荊(りゅうけい)」に下賜されたもので、印面の文字が奴国王の金印とそっくり。これは同じ工房で製作された可能性が高いと判断され、金印が本物である根拠の一つになっています。

印面の文字からも、それを読み取ることが出来ます。異民族に下賜される印綬の場合は、最初に王朝名、次に民族名、部族名、官位の順となります。つまり漢が王朝名、委奴は、イトと読んで前原市付近にあった「伊都国」と解釈する研究者もいましたが、委奴は、倭奴と同じであることが「後漢書」からわかり、読みも「ワ」ナが妥当であるとされ、「倭(「ワ」民族)」の「奴(「ナ」部族)」との解釈に至りました。最後の「国王」は官位を表し、その領域の支配者であることを示しています。つまり印面は「漢王朝に属する倭民族の奴部族に、その領域を納める国王という官位を授ける」と解釈されています。

展示ケースの中の小さな金印は、実に多くのことを私たちに教えてくれます。そして、その歴史的価値や背景を知られば知るほど、謎は深まるばかりです。

(監修/福岡市博物館学芸課)

金印ニセモノ説と兄弟印の発見

印面の「漢委奴国王」の五文字が意味するものとは

南冥の主張を受け入れて、金印は筑前藩主・黒田家に代々伝わり、昭和五十三年(一九七八)、福岡市美術館の開館を機に福岡市に寄贈、現在は福岡市博物館に展示されています。

では、後漢の光武帝は何のために異国の奴国の王に金印を授けたのでしょうか。

紀元二世紀頃は、王朝に庇護や服従を求めてきた部族に対し、官位と印綬(印章と官位をあらわす組みひも)とを与え、皇帝を頂点とする王朝の秩序に組み入れようとして

たのです。

印面の文字からも、それを読み取ることが出来ます。異民族に下賜される印綬の場合は、最初に王朝名、次に民族名、部族名、官位の順となります。つまり漢が王朝名、委奴は、イトと読んで前原市付近にあった「伊都国」と解釈する研究者もいましたが、委奴は、倭奴と同じであることが「後漢書」からわかり、読みも「ワ」ナが妥当であるとされ、「倭(「ワ」民族)」の「奴(「ナ」部族)」との解釈に至りました。最後の「国王」は官位を表し、その領域の支配者であることを示しています。つまり印面は「漢王朝に属する倭民族の奴部族に、その領域を納める国王という官位を授ける」と解釈されています。

日本の歴史を物語る「金印」発見の地

金印公園

金印が発見されたのは天明四年（一七八四）二月二十三日（現在の暦では四月十二日）とされています。発見者は、一般には口上書を提出した甚兵衛という人物とされています。発見場所は、金印公園前の道路を渡った田んぼの中あたりですが、そこは今、絶壁となっていて、すべては波の彼方に消え去っています。

古地図から、発見場所は

金印公園前の田んぼと推定

志賀島は、東西約二キロ、南北約三・五キロ、島の一周道路は約九・五キロ。海ノ中道から志賀島橋を渡って左に行き、町並みを抜けた先の海沿いに金印公園があります。車数台が止められる駐車場から正面の石段を登ると、正面に能古の島を望む見晴らしのいい広場へと続きます。石段の上り口には、金印碑（大正十二年建立）が建っています。



金印公園広場の金印モニュメント



金印公園近くの「蒙古塚」



金印碑



海の祭神を祀る志賀海神社



対岸には能古の島。遠くに糸島半島の山々を望みます。



360度の眺望、潮見公園

潮見公園に建つ万葉歌碑



金印公園

福岡県福岡市東区大字志賀島1865

TEL.092-645-1058

■JR香椎線西戸崎駅から西鉄バス
志賀島行きで金印塚バス下車すぐ

(監修/福岡市博物館 学芸課)

金印発見の場所を最初に推定したのは九州考古学の草分け中山平次郎で、大正時代の初めのことでした。その根拠となったのは、古老の記憶と志賀海神社宮司の安曇家に伝わる『筑前国統風土記附録』の付録図の描写によるものでした。その絵図には海岸に沿って田んぼが記されており、金印はそこで発見されたと推定したのです。

その地点は、階段の入口の金印碑を背にして右斜め前に行ったところとするのが妥当とされています。現在は、道の向こうは断崖絶壁でその地点は海の中。昭和二十年代の写真には、道は未舗装ですが海岸沿いに細長い田んぼが二枚写っており、大正の初めに田んぼがあったことは確かです。

金印は、なぜ埋納されたのか
謎は深まるばかり

金印発見者の口上書によれば「二人で持つほどの石これあり」となっていますが、その後の四十年ほどの間に十近い新たな文献が出てきて、それによると、大石や巨石と表現が変化しています。また、口上書の「石の間に光さうろう物」とあるのは、その後の調査から、平面長方形の四方を板石で囲む箱式石棺のようなものに納まっていたのではないかと推測されています。もし、それが金印を納めるための施設であるとすれば、どんな理由で埋納されたのか、謎は深まるばかりです。

万葉の時代から
歴史に彩られた志賀島

志賀島は、七〜八世紀の「万葉集」に収められた万葉歌にたびたび登場することでも知られています。志賀島のもっとも風光明媚な場所のひとつ、潮見公園にも万葉歌碑が建っています。

志賀の浦に
漁する海人 明けくれば
浦み漕ぐらし

かしの音きこゆ

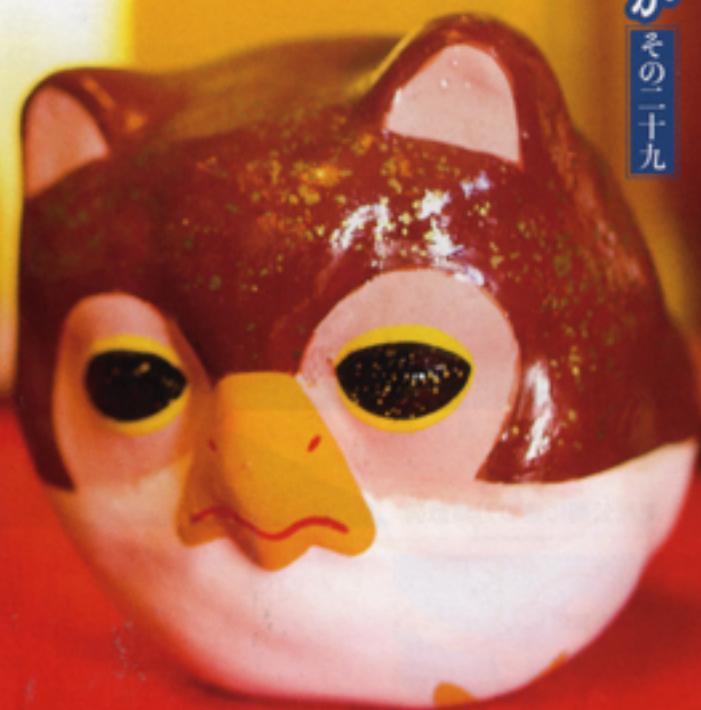
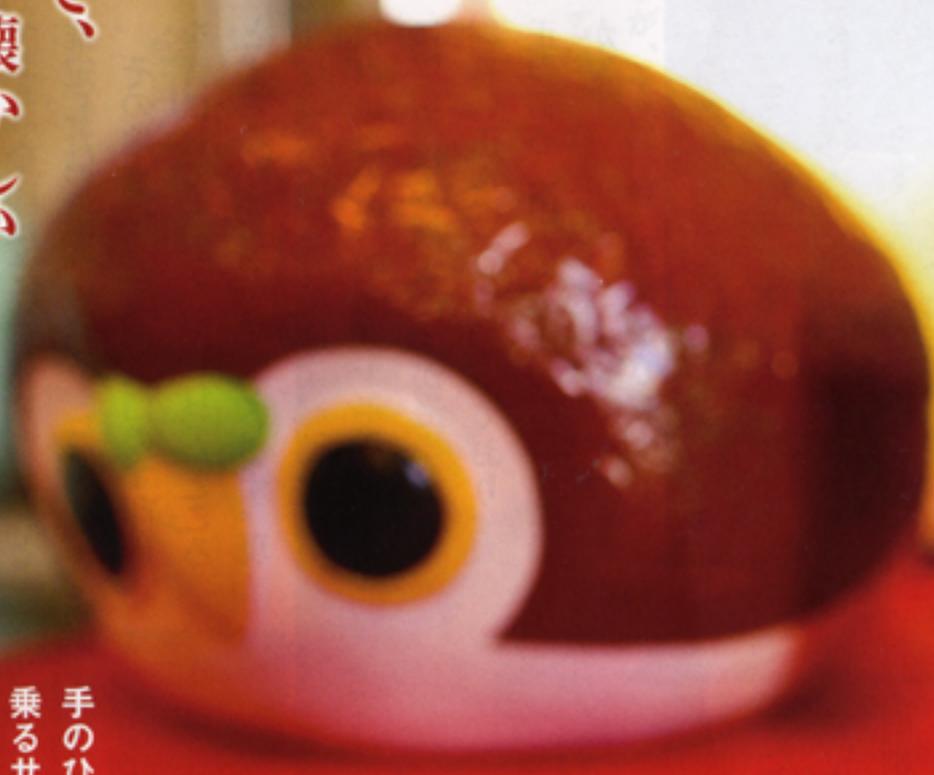
故郷を遠く離れ、孤島に身を置く防人たちは、望郷の念を歌に託し自らの心を慰めていたのでしょう。

そのほかにも志賀島は幾度となく日本史の表舞台に登場しています。鎌倉時代に起きた「元寇」では、博多湾一帯が戦場となり、台風のために蒙古船が沈み多くの犠牲者を出したとされています。金印公園の先にある「蒙古塚」には供養塔が建ち、歴史の彼方の博多湾を静かに見つめています。

「万葉の島」とも「金印の島」とも言われる志賀島。謎とロマンに抱かれた歴史の足跡を、ゆつくりと訪ねてみてはいかがでしょうか。

モマ笛

素朴で、
どこか懐かしい
津屋崎人形



手のひらにちよこんと乗るサイズから、手のひらいっぱいのもので、大きなものまで、ハッチリとした目と少しずんぐりした体形がとても愛らしい「モマ笛」。どこか懐かしく素朴な温もりを感じさせます。

愛らしい表情の「モマ笛」。音色も素晴らしい。

二百三十年の伝統を誇る 津屋崎人形を 代表する「モマ笛」。

モマ笛は、喉の奥から二気に息を吐いて鳴らします。その音色は「ホーツ、ホーツ」とフクロウそっくり。モマとは、この地方ではフクロウのこと。かつては、お年寄りが、食へ物を喉に詰まらせないように、食事の前にモマ笛を吹いて喉の通りをよくしたのだそうです。

「フクロウは、不苦勞なんです」と愉快に話すのは、津屋崎人形を受け継ぐ七代目当主、人形づくり三十五年の原田誠さん。江戸時代後期の安永年間（一七七七年頃）、原田さんの祖先に当たる初代・卯七うしちが、二代目・半兵衛とともに素朴な人形や動物を作ったのが津屋崎人形の始まりとされています。



色の鮮やかさも津屋崎人形の特徴。武者人形に彩色する原田さん。





雛人形、武者人形など、いずれも個性豊かで格調がある。

その後、明治、大正、昭和初期と津屋崎は交易港として出船入船の賑わいを見せ、津屋崎人形もその船便を利用し、近県まで足を伸ばして注文を取り、最盛期には津屋崎に六件の人



江戸時代から伝わる人形の型は今も現役。



色鮮やかな顔料。



顔料は直接ニカワで溶かす。



縁起物としても好まれる「モマ笛」。

顔料をニカワで溶かした昔と変わらぬこだわりの絵付。

形店が繁盛していたそうです。

人形づくりは、陶芸と同様、土練りから始めます。それを代々伝わる「型」に指の腹でぎゅ、ぎゅつと、均一な厚さで詰め込みます。少し置いて型から外し表面を整え、屋内と屋外で二週間ほど自然乾燥。そして八〇〇〜九〇〇度の高温で七〜八時間かけて素焼きにします。

絵付は、貝殻をつぶした真っ白な胡粉を重ね塗りして下地とし、次にニカワで溶いた顔料を用意し肌の色から順に彩色します。ニカワを使うのは、接着力があり色の定着を同時に

行う先人の知恵。ところが、温度が下がるとすぐに固まるため、使う度にコンロにかけて溶かしてから顔料に混ぜ、その都度、粘り具合を調整しなければならず時間と手間がかかります。

作業机の上の



津屋崎人形七代目、原田誠さん。

硯と墨は、目や眉など細かな表情を描くときに、墨を摺って先の細い面相筆で描いていくのだそうです。とくに繊細さが要求される雛人形などは、墨の濃淡を活かし、なめらかな曲線で描かれています。「材料も道具も製法も、昔とほぼ同じですから効率から見れば時間も手間もかかりますが、これが津屋崎人形ですから」と、原田さんは笑顔を交えながら軽やかに話していました。



取材協力
筑前津屋崎人形巧房
〒811-3304 福津市津屋崎3-14-3
TEL・FAX0940-52-0419

津屋崎人形にはユニークな題材が多いのも特徴。ギャラリーには笑いを誘う人形も。



代々使われてきた窯。

博多駅の発展とともに 飛躍を遂げる明月堂。

東京オリンピックを翌年に控えた昭和三十八年十二月、新博多駅誕生とともに博多ステーションビルに店舗を構えて約半世紀、明月堂は博多駅の発展とともに飛躍、成長してきました。平成二十三年春に「JR博多シティ」として生まれ変わる新生博多駅では、新しい店舗とともに博多の情緒とおいしさを日本中にお届けしてまいります。

九州・博多の玄関口に いち早く出店

昭和三十八年、旧駅舎から南へ六〇メートル、地下二階、地上七階の当時としては西日本最大級の規模を誇ったステーションビルが誕生すると、明月堂はいち早く出店。九州の玄関口に、博多を代表する菓子店の看板を掲げました。当時は、博多西洋和菓子となる前の「博多じまん」、そして「カステラ」の二

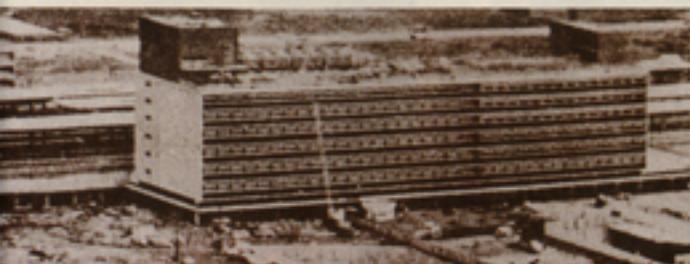
枚看板。昭和四十年頃は高度成長期の真っ只中。当時、小学校教員の初任給が二万八千七百円だったころ、カステラは高級贈答品。二千円の箱入り進物が一番の売れ筋という時代でした。

新幹線の博多駅開業に 合わせて店舗を新装

昭和五十年三月、山陽新幹線の博多駅乗り入れを機に、観光客の増加を見込んだ明月堂は、新幹線乗り場に近い博多デイトス商店街に出店します。同年、現在の本社位置に本社工場を建設し、九州初の最新鋭カステラ製造機を導入するなど、増産に向けて積極的に先手を打ちました。



旧博多駅



昭和38年の博多駅周辺



博多駅名店街マイング店
昭和38年当時の店舗



博多駅名店街マイング店
オープン当時の店舗



昭和50年 新幹線開業



昭和40年頃、明月堂の2大看板「博多じまん」と「カステラ」(写真は、現在販売中のものです)



昭和50年 明月堂本社工場完成



現在の明月堂本社工場

明月堂の柱となる 博多西洋和菓子の誕生

昭和五十九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、明月堂といえばカステラ



西洋和菓子を打ち出し
試行錯誤の時代を兄弟で語る



「西洋和菓子」を模索してさまざまな案が生まれる。

て期待された新幹線の開業が、明月堂に従来路線からの脱却を決定させ、新時代にふさわしいお菓子づくりへと大きな舵を切らせることになりました。

のイメージが強かったのですが、明月堂は新たな商品開発に臨みます。

そこに飛び出したのが、素材にこだわり博多でつくるオリジナルの「西洋和菓子」という大胆な発想。そして、それまで明月堂を支え続けてきたカステラと



博多西洋和菓子第1号、明太子とパイが一つになった「博多っ子」

九州新幹線の全線開通をさらなる飛躍のチャンスに
平成二十三年三月には、九州新幹線が全線開通し、博多〜鹿児島間が一時間二十分で結ばれます。それに伴って博多駅が「JR博多シティ」として新しく生まれ変わり、博多のセンターポジションとしての発展が大いに期待されています。

新しい時代のお菓子づくりとして取り組んだ「博多西洋和菓子」の集大成が、世界に誇る博多名菓・傑作まんじゅう「博多通りもん」であり、博多のもっとも代表的なお菓子の一つとして定着しました。

新たに生まれ変わる博多駅とともに、明月堂は揺るぎない自信を持って、さらなる飛躍へのステップを駆け上ります。



平成21年 改装した博多デイトス2号店



平成21年 改装した博多デイトス1号店

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

品川女郎衆は十匁

十匁の鉄砲玉

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、唄ったり、踊ったり。

「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ったと言われています。

「博多どんたく」の起りは、

「博多松囃子」。約八二〇年前の治承三年(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、シャレツ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「ソントーク」[Zondag]がなまづ、「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。

昭和二十一

年五月二十四

日、焼け野原

の博多を「復興し

ようやー」の掛け声に、厚紙や新聞紙に色を塗った肩衣や疎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」といえば復興の証。毎年、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。

どんたく



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二国師。

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二国師が施餓鬼棚に乗り、町にくりだし、甘露水(祈禱水)をまいたと伝えられ、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。



モンドセレクション 10年連続金賞受賞
2007~10年最高位 特別金賞を受賞

休 日
洋 博 多 も ん
西 通
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

「博多通りもん」はどんたく隊の名前からとったお菓子。

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」と言っておりました。

ミルクの香りのするハイカラな衣裳で身を包み、餡がしっかりと練りあげられた、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。

「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、祭りをおおいに盛り上げています。



博多にわかのお面



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。



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。

博多西洋和菓子ぞろぞろえ

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、博多人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。

商品番号 1412

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

一、五七五円(税込)



商品番号 1413

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

二、一〇〇円(税込)



商品番号 1414

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

三、一五〇円(税込)



商品番号 1415

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

五、二五〇円(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。

モンドセレクション 10年連続金賞受賞
'07~'10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・プラハ、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、
 第48回(2009年)イタリア・ベニスに続き、
 第49回(2010年)ドイツ・フランクフルトでも連続受賞。



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。

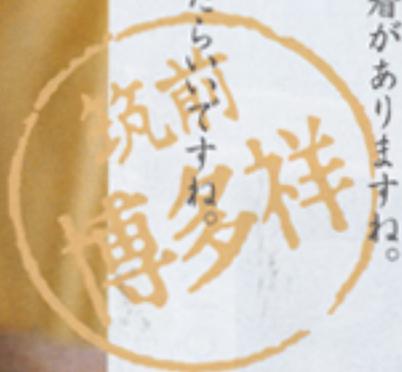
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えていきます。

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、どしどし博多ならでの

文化を伝えるお菓子を作ってもらって、

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(表千家)

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 1716

博多通りもん

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1721

博多通りもん

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1722

博多通りもん

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1723

博多通りもん

20個入 二、一〇〇円(税込)



商品番号 1724

博多通りもん

30個入 三、一五〇円(税込)



商品番号 1726

博多通りもん

40個入 四、二〇〇円(税込)



※木箱入もございませす。
商品番号 1725

博多通りもん

40個入/木箱 五、〇〇〇円(税込)

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】

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。

2010年度モンドセレクション
十年連続 金賞受賞 クリスタルトロフィー受賞
四年連続 最高位「特別金賞」受賞



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

「二文字焼き」でくるみましました。

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。昔の教育庁の後で、明治・大正ロマンを偲ばせます。

※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



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

この「明月堂かすていら」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。



- 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)
- 商品番号 0121
- 5本詰 六、三〇〇円(税込)



【明月堂かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、ほのほのと懐かしい味わい。独特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。

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

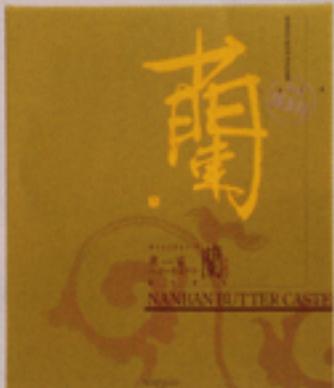
南蛮バターカステラ

蘭

- 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)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



【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(フンターク(休日))に由来するように博多とオランダにある縁のようなものを銘にしました。

博多の歴史を

お菓子の歴史を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。

つぶ
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

商品番号 1916

博多じまん

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1921

博多じまん

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1922

博多じまん

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1923

博多じまん

20個入 二、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。



めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多っ子

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。
秘伝のタレと薬味を加えたパリッととする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。



商品番号 1212
博多っ子

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1231
博多っ子

10個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1232
博多っ子

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1233
博多っ子

20個入 二、一〇〇円(税込)



※一段詰めになっております。

【博多っ子】
パリッと粋で、遊び心と洒落つけ
たっぷりの博多っ子。その博多っ
子の氣質がそのままお菓子にな
りました。



素焼ききつぽから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つぽ焼き風

芋っぽ

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

とつぽ芋にこだわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋っぽ」に凝縮しました。

博多の冬の風物詩を

いつでも味わっていただけます。



(つぽ焼き釜)

商品番号 1622

芋っぽ

15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1623

芋っぽ

20個入 二、一〇〇円(税込)



商品番号 1606

芋っぽ

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1621

芋っぽ

10個入 一、〇五〇円(税込)



【芋っぽ】

博多の駄菓子屋さんではその昔、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(芋っぽ)を売っていました。





ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい

博多モダンカフェ

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、
ちよつと大人の香りのするお菓子です。

商品番号0521

博多モダンカフェ

7個入 一、二六〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【博多モダンカフェ】

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当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0522

博多モダンカフェ

14個入 二、五二〇円(税込)



商品番号0524

博多モダンカフェ

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 11106
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 11211
10個入 一、〇五〇円(税込)
- 商品番号 11222
15個入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 11223
20個入 二、一〇〇円(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

たつ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「畔摘みもち」です。
このよもぎ餅の香りと味を
お楽しみください。



『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、

粒たつぷりの「うぐいす餡」を、

山芋をふんだんに使った

「薯蕷」生地で包んだ博多流です。



うぐいす餡たつぷりの純和風饅頭

博多藪あん

- 商品番号 04211
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 04311
10個入 一、〇五〇円(税込)
- 商品番号 04322
15個入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 04333
20個入 二、一〇〇円(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」といっ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。

「弓なりや 子の手にもたす きとうきび」
 百合山羽公の俳句に詠まれるように
 きとうきびは子どもが喜ぶ甘い食べ物でもあった。
 幼き日のやさしい想いを込めて
 ほつり、ふつり、蒸し餡頭に仕上げました。
 むかし懐かしい深い味わいを
 ぜひご賞味ください。



き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餡頭

きび満作

- 商品番号 21106
 6個入 六三〇円(税込)
 商品番号 21121
 10個入 一、〇五〇円(税込)
 商品番号 21122
 15個入 一、五七五円(税込)
 商品番号 21123
 20個入 二、一〇〇円(税込)



【きび満作】
 南国特産「きとうきび」は陸
 月(1月)・弥生(3月)頃に
 かけて収穫されます。
 まず、茎に含まれる甘い「き
 び汁」を絞り出し、直火釜に
 て長時間かけて煮詰め、黒砂
 糖が出来上がります。
 この黒砂糖独特の風味を織
 り込んでお作りしたのが「き
 び満作・黒糖まんじゅう」で
 ございます。
 思い出の中にある昔懐かしい
 このひとしなご賞味いただけ
 ましたら幸いです。



「ぜんざい」は川端の地。小餅の入った
 甘いぜんざいは、昔ながらの博多の街の
 大衆時代を思い出させてくれます。



日本一、甘いぜんざいと謳われる

川端ぜんざい

- 商品番号 22801
 1袋 四七二円(税込)
 商品番号 22811
 3袋入 一、五七五円(税込)
 商品番号 22812
 5袋入 二、五二〇円(税込)
 商品番号 22813
 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。



【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。

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。



こだわり素材の高級どら焼き

上川端通り5-104

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 一、七三〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【上川端通り5-104】

明月堂の創業の地「川端本店」の住所が「上川端通り5-104」。そこで当店自慢のどら焼きに、看板商品として、この名前を付けました。



チーズとマドレーヌのハーモニー

赤てのいこ

フレッシユ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。



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、五二〇円(税込)



【赤てのいこ】

博多の祭、山笠。その7つの組織は手のいこ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「赤てのいこ」と呼びます。

石臼挽き丸ぼうろ

宮崎ぽっぽ

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 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、八三五円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



博多にわかのお面

津屋崎のモマ笛



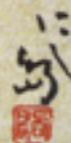
太宰府天満宮のうそ



宮崎八幡宮の鳩笛



馬出の曲物



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

携帯サイト http://www.meigetsudo.net/m/

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
中国	525円	関東・信越	840円	沖縄	945円
四国・関西	630円	東北	945円		

◎お申し込み方法

●ご注文専用

フリーコール

■電話による受付
(受付時間9:00~17:00)

TEL 0120-158-127
または TEL092-411-7777

■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。

■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(代金引換)

配達時に商品とお引き換えに、代金を
お支払い頂く早くて便利なシステムです。

商品の発送

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
●博多デイトス1号店 (092) 441-0386
●博多デイトス2号店 (092) 474-2559
●福岡ショッピングセンター店 (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
●ショッピングモールマリナタウン店 (092) 885-8103

直営店	
●ダイエー福重店 (092) 884-0868
●姪浜デイトス店 (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
●トリアス久山店(生鮮館内) (092) 976-2516
●イオンモール ジャスコ筑紫野店 (092) 918-3015
●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・全立・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

2010.12-2011.2 <第36号>
冬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