

博多ものがたり

博多情緒
たうぶに
お菓子の
ロマンを
伝えます

第39号

株式会社 明月堂

太宰府天満宮

博多
もんがたし





その歴史を後世に伝えるため、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饅頭は博多から広がりつきました。

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。



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。

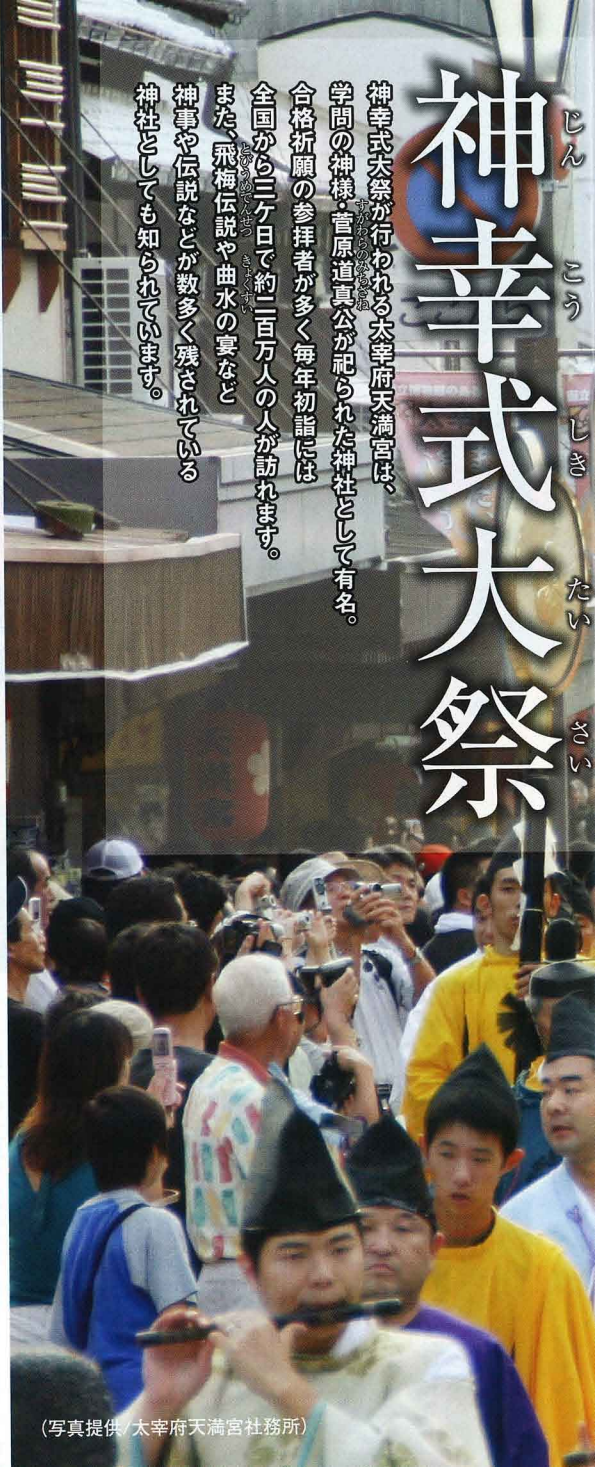
仁治二年（二四二年）、宋に留学していた円爾弁円（後の聖二国師）が帰国。博多の町を毎日托鉢して歩いているとき、親切にくれた茶店の主人、栗波吉左衛門に中国で習った酒饅頭の製法を伝えたのが、饅頭の始まりといわれています。

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。その良いところを採り入れて生まれたのが「博多西洋和菓子」です。



神幸式大祭

神幸式大祭が行われる太宰府天満宮は、学問の神様・菅原道真公が祀られた神社として有名。合格祈願の参拝者が多く毎年初詣には全国から三ヶ日で約二百万人の人が訪れます。また、飛梅伝説や曲水の宴など、神事や伝説などが数多く残されている神社としても知られています。



（写真提供/太宰府天満宮社務所）

菅原道真公の往時を偲び、五穀豊穡を神明に感謝する

太宰府天満宮 神幸式大祭

太宰府天満宮の神幸式大祭は、菅原道真公の御神徳を仰ぎ、五穀豊穡を神明に感謝する秋の大祭です。

九月二十二日の大祭始祭に始まり、二十二日には御神霊を御神輿にお移しし榎社まで二キロメートルほどの道のりを二時間かけてゆつくり進みます。さらに、二十三日には榎社より御本殿まで総勢五百名の氏子による御神幸が行われます。二十五日には例祭が行われ、千灯明でフィナーレを迎えます。

九月二十一日～二十五日

平安王朝の荘厳華麗な
絵巻物語が展開される

神幸式大祭は九月二十二日の午後三時、本殿での始祭で幕を開けます。翌二十二日、遷御祭の後、午後八時に御神霊を安置した御神輿が本殿を発ち、道真公が二年余りを過ごした「榎社」まで二キロメートルほどの道のりをお下りになります。午後十時ごろ榎社に到着した御神輿は、道真公のお世話をした淨妙尼を祀る淨妙尼社に御挨拶をし榎社に安置され、御神霊は二晩ここで過ごしになります。

翌二十三日、午後二時に「榎社」で四人の童女が倭舞を舞います。そして午後三時に榎社を発ち、前日の道をお上りになり、天満宮参道に入ると稚児行列も加わり、午後七時頃本殿に到着し還御祭が行われます。二十四日には献饌祭で神樂が奉納され、二十五日は例大祭の後、午後八時から太鼓橋の心字池で千灯明を献灯してこの大祭は終わりの時を迎えるのです。

太宰府天満宮神幸式大祭のお上りの儀はお下りの儀と同じく平安時代の衣装を身にまとった神職や氏子奉仕者が通りを練り歩きます。

(写真提供/太宰府天満宮社務所)



菅原道真公を祀る太宰府天満宮。飛梅伝説や曲水の宴などでも有名です。



お上りの儀では神職たちがこの太鼓橋を渡り、御神輿が本殿に遷されます。

衣装もかけ声も 平安時代にタイムスリップ

神幸式は、道真公が亡くなつてから百九十八年後の二〇一年に大宰府の長官にあたる大宰権帥の大江匡房卿によって始められました。平安の頃の荘厳華麗な様式が現在までそのまま受け継がれています。二十二日、迎りがすつかり暗くなつた午後八時、御神輿のお供をする神職や氏子が、衣冠、直垂、大紋、狩衣、白丁と、平安王朝を偲はせる姿で行列が続いていきます。行列の際は、五行の鐘、太鼓が先頭に立ち、ドンカンと交互に音を響かせながら進みます。

そこで太宰府の人たちはこの祭りを「どんかんまつり」と呼び、行列が

心字池を舞台に幽玄の世界が広がる千灯明

二十三日、午後二時に「榎社」で四人の童女が倭舞を舞います。その発祥は古く、平安時代の末に京都よりこの太宰府へ下った惣市（現在の渡辺家）の女性によつて今日まで伝承されています。夕方から夜にかけて、浮殿では竹の曲が、本殿前では、竹の曲と神楽が奉納されます。この「竹の曲」は平安時代、田楽一座がこれを奉納したことが起りだといわれています。

大祭もいよいよ大詰めです。二十五日の午後八時、太鼓橋がかかっている心字池で千灯明が行われます。参詣の

人たちは身内の平安を願い、心字池に巡らされた千本のローソクに火が灯されます。水上舞台では巫女

による神楽「悠久の舞」などが奉納され、暗闇を照らす燈明の明かりが心字池の水に映り幽玄の世界に誘います。

五日間にわたつて行われる神幸式大祭は、天満宮境内、参道、どんかんだ、榎社など見所が多いことも魅力となっています。太宰府はこの大祭が終わると仲秋に入り、秋が一段と深まつていきます。



神幸式は千灯明でフィナーレ。千本のローソクに火が灯されます。
(写真提供/太宰府天満宮社務所)



倭舞は神舞と鈴舞が披露されます。
(写真提供/土中宮王道宮社務所)

かつて九州全体を治める
役所として栄華を誇った

大宰府政庁跡

大宰府政庁跡（都府楼跡）は、

七世紀には「遠の朝廷」と呼ばれ、

九州全土の行政の事務などを行

った役所でした。

奈良時代から平安時代にかけて

壮麗な建物群が立ち並んでいましたが、

天慶四年（九四二年）に藤原純友の乱で

焼失してしまいました。

現在は、大きな礎石が並び、

往時をしのぶことができます。



大宰府政庁跡には石碑が建ち、礎石が点在しています。

政府の機関として
外交と防衛を担い、
九州全体を統括していた
大宰府政庁跡

大宰府は日本古代律令国家の外
交・軍事の一翼を担い、さらに西海道
（九州）全体を統括した最大の役所
であり、大宰府政庁はその中枢施
設があつた場所です。七世紀、建物
建造に使用された直径1メートル
に及ぶ礎石が方形に並び、面積は



大宰府政庁跡全景。

現在は史跡公園として整備が進み、休日は家族連れでにぎわう憩いの
場となっています。（写真提供/大宰府展示館）

大宰府政庁跡復元模型

政庁跡は、門に回廊、正殿、脇殿など、瓦葺の楼閣状の荘厳な建物群
があつたと考えられています。



（写真提供/九州歴史資料館）所蔵/九州国立博物館

大宰府展示館内部。ひととき、古代へとタイムトラベルが楽しめます。



奈良時代の「素掘り溝」が発掘された状態のまま保存公開されています。



は、「秋思」とい
うお題で道真
に作詩を命じ
ました。道真は
天皇の限りな
いご恩に報いた
いという気持



大宰府展示館外観。
市民の憩いの場になっています。

大宰府の歴史を体感できる 大宰府展示館

約二十五万平方メートルあったとい
われています。
太宰府といえは太宰府天満宮が
有名ですが、約二キロメートルほどし
か離れていないこの大宰府政庁跡や
その周辺には、往時を偲ぶ名所旧跡
が広がっています。南大門、中門、五重
塔、金堂、講堂、鐘楼、経蔵、僧房など
七堂伽藍を完備し、西日本随一の壮
大さを誇った観世音寺があり、さら
に、この観世音寺に隣接した場所に
は七六年「天下の三戒壇」のひとつと
して設けられた戒壇院があります。

大宰府政庁跡の東側に隣接し
ている大宰府展示館では、大宰府
の史跡及びその出土品、復元品
などを中心に展示しており、入
館料は無料で誰でも気軽に立ち
寄ることが出来ます。展示館の
中には大宰府政庁跡復元模型を
はじめ、大宰府文化のシンボルの
存在となっている「鬼瓦」のレプリカ
や観世音寺の復元模型、七三〇年
に、大宰帥大伴旅人の邸で催された
歌宴の様子を博多人形で再現した

「梅花の宴」
などがあり、
来館者の目
を楽しませて
くれます。中
でも来館者の
一番人気は、
平安時代の身分の高い人たちが食
していた食事を再現したお食事セッ
トだそうです。

このような展示品や太宰府市内
の史跡等を案内しているのが五十二
人にのぼる解説員ボランティアの人
たちです(要予約)。太宰府市民は
地元の歴史遺産を広めていきたいと
感じている人が多く、大宰府展示館
を運営する財団法人古都大宰府保
存協会もこのボランティアの人たち
に支えられているといつて過言ではな
いでしょう。

道真公のやるせない思いを 偲び繰り広げられる秋思祭

旧暦の九月十日の夜、道真公を偲
ぶ「秋思祭」が大宰府政庁跡で行わ
れます。九月九日は五節句のひとつ
重陽の節句にあたりますが、九〇〇
年、重陽の節句の後宴の折、醍醐天皇



その首を瞻きたくなる観世音寺の
梵鐘。(写真提供/九州歴史資料館)

大宰府の建物の屋根を飾った鬼瓦。



重要文化財 鬼瓦
(写真提供及び所蔵/九州国立博物館)
岡紀 久夫氏 撮影



大宰府展示館

福岡県太宰府市観世音寺4-6-1
TEL (092)922-7811
<http://www.kotodazaifu.net/index.htm>
開館時間:9:00~16:30
休館日/月曜日(ただし祝祭日の場合はその翌日)
年末年始(12月28日~1月4日)

ちを漢詩に託しました。この詩に感
動した醍醐天皇は、ご自分の御衣を
道真公に賜ったのです。しかし、それ
から四ヵ月後、道真は藤原一族の
策略で大宰府に左遷。榎寺で重陽
の節句を迎えました。道真は、二年
前の宴を思い「九月十日」の詩を詠
んだのです。
秋思祭では、巫女舞、悠久の舞の
ほか、福岡県の無形民俗文化財に指
定されている「竹の
曲」が奉納され、詩吟
朗詠や琴の演奏など
も行われます。篝火
に照らされて繰り広
げられる神楽や舞は、
人々を千二百余年の
時空を越えて平安の
御世へ誘います。



巫女たちが「悠久の舞」を踊り、道真
公が詠んだ漢詩が吟詠されます。
(写真提供/太宰府天満宮社務所)

天神様のお使いであり、
幸運を招く鳥といわれる

鶯うそ



鶯替え神事
木彫りの鶯の木像である木うそを参拝者が「替えましょう。替えましょう」の掛け声とともに交換します。(写真提供/太宰府天満宮社務所)



「金」と書かれた木うそを手にした人は、幸運を得るといって純金の木うそを得ることができます。

一年の災いを「ウソ」に 反転する鶯替え神事

「替えましょう、替えましょう」と太宰府天満宮の境内に大きな声が響き渡ります。毎年二月七日に行われる「鶯替え神事」の光景です。この神事は「去年の悪しき(凶)は嘘(鶯うそ)となり、吉(よき)に取り(鳥とり)替えん」と、神社から授かった木彫りの鶯を参拝者がお互いに取替えて幸せを願う行事です。藤原時平の「嘘」によつて太宰府に流された菅原道真。道真は早く嘘が晴れるようにと願いながら死んでいきました。そんな史実も「鶯替え」の神事との深い関わりを感じさせます。

平成十年十二月に 「太宰府木うそ保存会」 が発足

木うそは鳥の鶯を模した木彫りの人形で、民芸品としても有名ですが、プロの「木うそ職人」は存在しません。定まった形や彩色なども無



天満宮境内に展示されている木うそのブロンズ像。

鶯という鳥がなぜ、木うそという民芸品になり、「鶯替え神事」に用いられるようになったのでしょうか。諸説があるようですが次の説が一番有名です。社を造営していた時、蜂の大群が出てきて人々を悩ませた。その時、どこからともなく鶯の大群が押し寄せて、蜂を食べて救ったという説。この出来事がきっかけとなり、鶯は天神様のお使いであり、幸運を招く鳥として伝えられるようになりました。鶯は、スズメ目アトリ科の鳥。名の由来は口笛を意味する「おそ」から来ており、ヒーローと口笛のような鳴き声を発することから「ウソ」と名づけられました。





『木うその製作は意外と力仕事なんですよ』と語る会長の青柳健夫さん。
あおやぎけんお

く、長年にわたり木うそを愛する人が趣味の範囲で作られてきました。しかし、「鶯替え神事」にも使われ、ご神体ともいえる木うその存在をもう少し、格式のあるものに使いたいという思いから発足したのが「太宰府木うそ保存会」です。何とまだ発足して十年余りという比較的新しい団体です。十七世紀中盤の江戸時代から作られてきた木うその長い歴史から見れば、つい最近の出来事といつていいでしょう。「今まで木うそを作っていた人が段々高齢化し、近い将来、誰も作る人がいなくなるのではないか」という危機感がありました。それが『太宰府木うそ保存会』を作る一番大きな要因でした」と語るのは、会長の青柳健夫さん。



ノミで彫ったはねの長さを揃えるために、指先で細かく修正を施します。

「木うそを作るのができるようなことになるまでは、期間でいえば二・三年、百体ぐらい作らないといけないといえます。」

ここで、木うその簡単な製作工程を紹介しましょう。



太宰府木うそ保存会の吉田さん宅に飾られた木うその数々。

木うその完成品。羽の彩色が実に美しい。

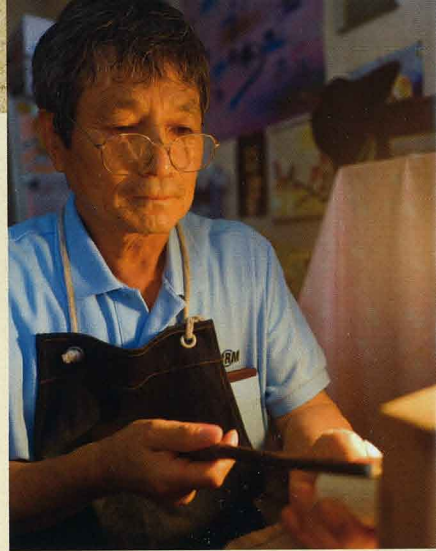


伐採することができるようになりました。伐採するだけでなく、丈夫な原木が育つように下草刈りなども定期的に、健全な森の育成にも力を注いでいます。

ここで、木うその簡単な製作工程を紹介しましょう。

取材協力
太宰府木うそ保存会
(太宰府市商工会内)
太宰府市観世音寺1-2-1
TEL.092-922-4345
FAX.092-922-4579

「はね上げ」の作業は、ひと彫り、ひと彫り、集中力が必要とされます。



木うその大きさに合わせ、ノミの大きさもそれぞれ異なります。



集中力が要求される「はね上げ」の作業。



原木を割ったり、はね上げの時に用いる道具。

林野庁と大分県九重町の 間で「木うその森」として 協定締結

木うそは主にコシアブラの原木を切り出して作ります。木は以前、近隣の山で取れていましたが、現在では大分県の九重町まで伐採に出かけています。もちろん、無許可で伐採しているわけはありません。林野庁が歴史的建造物や伝統工芸品などの「木の文化」を後世に伝えるために打ち出した制度を活用し、平成十六年に林野庁と大分県九重町の間で国有林「六五ヘクタールを「木うその森」として協定締結。自由に伐採することができるようになりました。伐採するだけでなく、丈夫な原木が育つように下草刈りなども定期的に、健全な森の育成にも力を注いでいます。

「一般の人たちにも「木うそ」を知っていただくために 絵付け教室を開催

「太宰府木うそ保存会」の活動としては、木うそや鶯替え神事の歴史を知っていただくこと、原木を安定的に調達する活動が続けることにより、太宰府の木うそを次の世代に伝えることのほかに、木うそをもっと一般の人たちに知っていただき、親しんでいただくための活動も行っています。毎月第二日曜日に太宰府館体験工房室で「絵付け教室」を開催しています。絵付けに使用する木うそは保存会が制作して用意。子どもから大人まで、時には外国の方も参加し、気軽に楽しめる体験として人気が高いそうです。

「一般の人たちにも「木うそ」を知っていただくために絵付け教室を開催」という工程で木肌を薄く連続して削って重ね、羽を作っていきます。彩色は赤、緑、黒の順番で描き入れ、最後に梅の模様や太宰府の文字を正面に入れて完成となります。

二〇一一年度モンドセレクション

十一年連続 金賞受賞（クリスタルトロフィー受賞） 五年連続 最高位「特別金賞」受賞

二〇一一年度モンドセレクション五〇周年記念の受賞式典は、

ベルギーの首都ブリュッセルで三日間にわたって開催されました。

今年も世界八〇カ国、二、四五〇種以上にのぼる商品が出品されました。



明月堂物語「其の二十三」

モンドセレクション

五〇周年記念の年に
「十二年連続金賞」受賞！

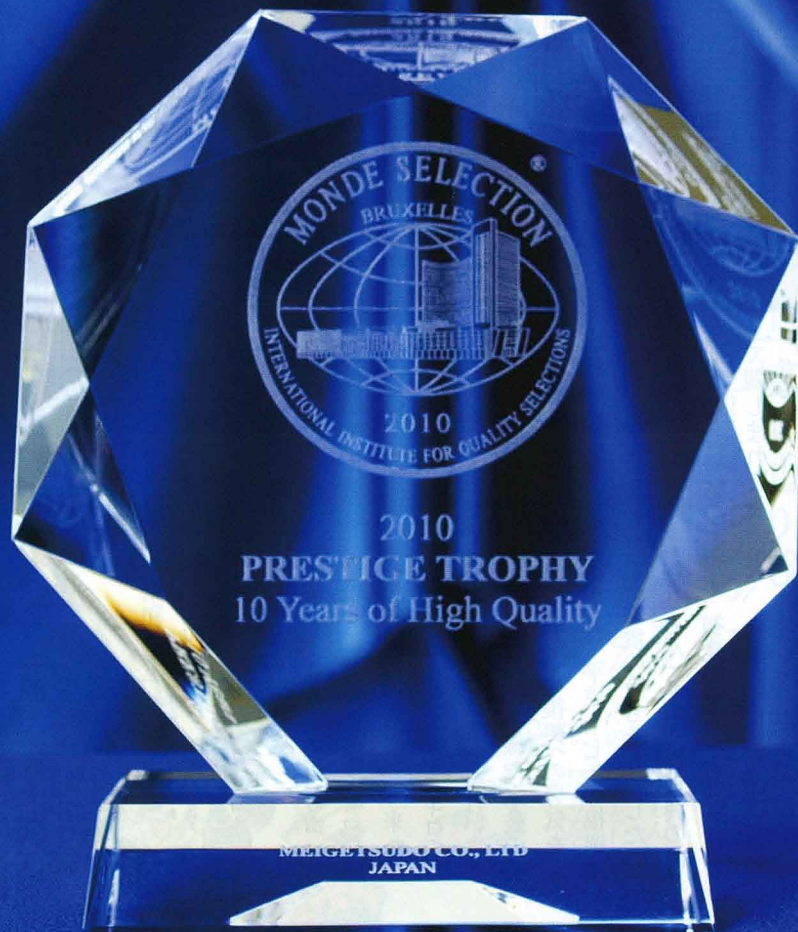
モンドセレクションは今年でちょうど半世紀を迎え、記念すべき年となりました。明月堂は二〇一〇年、二十一世紀の幕開けの年に金賞を初受賞して以来、毎年金賞を受賞し続け、今年で十二年連続の受賞となりました。さらに五年連続で「最高位 特別金賞」を受賞。三年連続金賞受賞した食品に贈られる「国際優良品質

賞」も授与されました。特に昨年は、十年連続金賞を受賞をしたことから、クリスタル・プレステージ・トロフィーを受賞。この十年連続金賞受賞企業は世界でわずかに九社だったことから、世界中の企業から熱い視線を浴びました。モンドセレクションとは、お菓子の品質向上を目的に欧州共同体(EU)とベルギー経済省が一九六一年から開催している世界食品コンクールのこと。現在では種類や食品全般に対象が広げられ、ヨーロッパ各国をはじめ、世界五〇カ国を超える食品メーカーが自信作を出品するなど国際的に権威のあるコンテストとしてその名を知られています。



50回を迎えるモンドセレクションでも金賞を受賞し、11年連続の受賞となりました。

明月堂は、今回の受賞に慢心することなく、お客様の満足のために、川端店をリニューアルするなど、これからも品質とサービスの向上に努めてまいります。



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

品川女郎衆は十笏

十笏の鉄砲玉

玉屋がかわい

スッポンボン

奇妙な囃しに、しやもじ三
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に京都
で行われていた領主への年賀行
事「松ばやし」がもとになつてい
るそうで、これは人々が得意の
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」。約八三〇年前
の治承三年（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。その後、様々
な歴史の変遷を経て、シヤレっ
気の高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だ
です。当時の流行語であるオラン
ダ語の「ゾンターク[Zondag]」が
なまて、「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。

昭和二十一

年（一九四六年）

五月二十四日、

焼け野原の博多を

「復興しようや！」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。



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、博多の地に流行っていた疫病を鎮めるために聖一国師が施餓鬼棚に乗り、町にくだし、甘露水（祈禱水）をまいたと伝えられ、これが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。

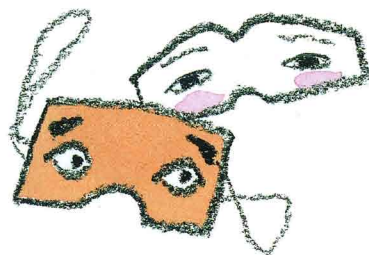


西洋
博多
通
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

「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」と言っております。

「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

モンドセレクション 11年連続金賞受賞 '07~'11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、
第49回(2010年)ドイツ・フランクフルトに続き、
第50回(2011年)ベルギー・ブリュッセルでも連続受賞。

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。

筑前
博多様

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(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



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、まさに博多つ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 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)



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。

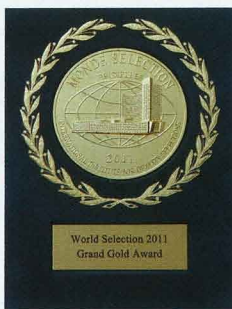
世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん

「モンドセレクション」

11年連続金賞受賞

'07'11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年のポルトガルでの金賞受賞以来、今回のベルギー・ブリュッセルで11年連続受賞、さらに、最高位となる「特別金賞」を5年連続受賞いたしました。

博多の秋の風物詩

素焼つばから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つば焼風

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

さつま芋にこだわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋つば」に凝縮しました。

博多の秋の風物詩を

いつでも味わっていただけます。



(つば焼釜)

商品番号 1606

芋つば

6個入

六三〇円(税込)



商品番号 1621

芋つば

10個入

一、〇五〇円(税込)



商品番号 1622

芋つば

15個入

一、五七五円(税込)



商品番号 1623

芋つば

20個入

二、一〇〇円(税込)



【博多つば焼】

芋の皮も



【芋つば】

博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼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芋(芋つば)を売っていました。

『この芋はむずかしかア…
掘ってみるまでは
出来具合がヨー解らんです。』

鹿児島県加世田市の明月堂契約農家の方はこう話されます。

「良いさつま芋作りは、長年の熟練がいるんです。

上手な栽培には地温と雨のタイミングを見るのが一番。

水はけの良い畑の芋はやっぱり旨く、

しっかりと澱粉の入ったころのカラッと秋晴れの日に掘る芋が

焼芋には最高なんですよね。

形がよく、ホクホクした芋を採るために、私は手掘りにしています。

大切に育てた芋がお菓子になって、

たくさんの人に喜んでもらえるので、やりがいがあるとです。」と。



青々と繁る明月堂の契約栽培のさつま
いも畑（鹿児島県加世田市）



【紅さつま】

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。



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。



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 1415

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑恵

五、二五〇円(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)



【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「エイイシヨエ」です。

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)



※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。

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

良質の大豆だけを使って
てぼう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。



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。



かねてよりお客様のご要望が多かった
博多西洋まんじゅうの詰め合わせを
ご用意しました。

弊社の中でも人気度NO.1の
「博多通りもん」を始め「博多しまん」、
「きび満作」をにぎやかに揃えております。
それぞれの味わいをお楽しみ下さいますように。



博多西洋まんじゅう集め

にぎやつ菓

商品番号 1513

博多通りもん 10個

博多しまん 5個

きび満作 5個

二、一〇〇円(税込)



商品番号 1514

博多通りもん 18個

博多しまん 6個

きび満作 6個

三、一五〇円(税込)



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



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饅頭

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「さとうきび」は睦月(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。



「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

博多流のお饅頭です。



博多藪あん

商品番号 0421

6個入 六三〇円(税込)

商品番号 0431

10個入 一、〇五〇円(税込)

商品番号 0432

15個入 一、五七五円(税込)

商品番号 0433

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。



卵白(メレンゲ)と
アーモンドプ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、
ちよと大人の香りのするお菓子です。



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

商品番号 0521

7個入 一、二六〇円(税込)

商品番号 0522

14個入 二、五二〇円(税込)



商品番号 0524

22個木箱入 三、八八五円(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。



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 1121
10個入 一〇五〇円(税込)
商品番号 1122
15個入 一五七五円(税込)
商品番号 1123
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。



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。



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ピリツとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。

博多っ子

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

商品番号 1212
6個入 六三〇円(税込)
商品番号 1231
10個入 一〇五〇円(税込)
商品番号 1232
15個入 一五七五円(税込)
商品番号 1233
20個入 二一〇〇円(税込)



【博多っ子】
ピリツと粹で、遊び心と洒落っ
けたっぶりの博多っ子。その博
多っ子の気質がそのまま菓
子になりました。



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

かすていらをひとつひとつ

「文字焼」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 二、三二〇円(税込)



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【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。





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」。



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」をご堪能下さいませ。

(1本を10切れにスライス済)



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)

蘭

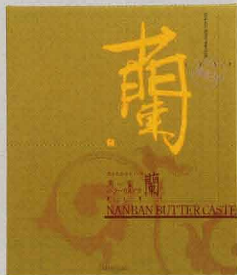
伝統の技に現代の感性を折り込んだ
南蛮バターカステラ



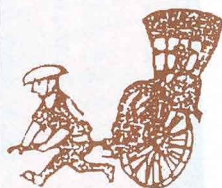
商品番号 0106
1本詰 一、二六〇円(税込)
商品番号 0111
2本詰 二、五二〇円(税込)
商品番号 0115
3本詰 三、七八〇円(税込)
商品番号 0121
5本詰 六、三〇〇円(税込)

※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。へ博多
どんたくがオランダ語の「
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。



【明月堂かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、
ほのぼのと懐かしい
味わい。独特の製法によ
るしっとりともろやかな
風味が、お口の中に広が
ります。



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。



こだわ素材の高級どら焼

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 二、一〇〇円(税込)
商品番号 0613
16個入 二、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に、看
板商品としてこの名前を付け
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 四八〇円(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 二、五二〇円(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。



【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。



石臼挽き丸ぼうろ

宮崎ぽつぽ

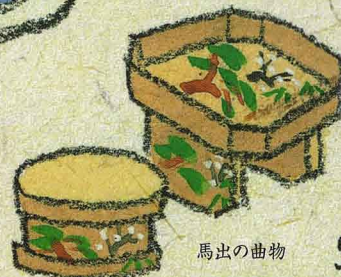
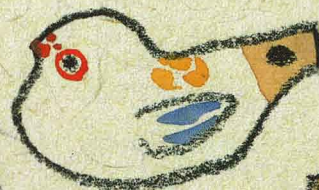
石臼で挽いた小麦粉、砂糖、蜂蜜などを使い、
独自のカステラの技術で焼き上げました。



※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

商品番号 0321
18個入 一、四一七円(税込)
商品番号 0322
27個入 二、一〇〇円(税込)
商品番号 0323
36個入 二、八三五円(税込)





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。

商品のご発送

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)
- 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
- ダイエー笹丘店 (092) 761-2152
- イオン原店 (092) 833-4414
- ダイエー福重店 (092) 884-0868
- サンリブ木の葉モール橋本店 (092) 811-5778
- 姪浜デイトス店 (092) 881-3661

直営店

- ジョッパーズモールマリナタウン店 (092) 885-8103
- イオン福岡伊都店 (092) 805-8877
- ゆめタウン博多店 (092) 632-3121
- イオン香椎浜店 (092) 674-2522
- ハローデイ新宮店 (092) 963-5151
- 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
- イオン福岡東店 (092) 612-3088
- イオン福岡ルクル店 (092) 939-7277
- トリアス久山店(生鮮館内) (092) 976-2516
- イオン大野城店 (092) 589-4711
- ザ・モール春日店(西友春日店内) (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。

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
- 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、取扱商品が異なります。

博多情緒たっぷりの
博多西洋和菓子どうぞ。

HAKATA SEIYO - WAGASHI

博多西洋和菓子

MEIGETSUDO

株式
会社

明月堂

2011.9-2011.11<第39号>
秋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