

博多 もんがたし

第41号

博多情緒
たうぶに
お菓子の
ロマンを
伝えます



株式会社 明月堂



博 もの の が た り





博多から広がついきました。

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

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。

仁治二年（二四一年）、宋に留
学していた円爾弁円（後の聖一国
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、饅頭の始まりとい
われています。

博多らしい饅頭を。



博多松囃子

福岡市民の祭り 博多どんたく港まつり

毎年五月三日・四日に開催されるのが、
おなじみの『福岡市民の祭り 博多どんたく港まつり』。
そのパレードの最中、華やかな衣装をまとい、
唄い踊りながら練り歩く「通りもん」の隊列を率いるように、
先陣を切るのが博多松囃子（まつばやし）の二行です。
そもそも、この博多松囃子こそ博多どんたくの起源で、
生粋の博多っ子には、かけがえのない祭事のひとつです。



（写真提供/福岡市）

博多っ子気質が守り伝えた祝いの心に触れる

五月三日・四日

博多松囃子



傘鉾は、馬上の三福神に差し掛かる笠で、その原点は座っている仏像の上にかさず、笠状の仏具「天が丸」だとか。この中に入ると厄除になると伝えられます。

博多松囃子は、三福神（福・禄・寿・恵比須・大黒天）を奉る3つの当番流（福神・恵比須・大黒）と稚児当番流（東・西）、博多松囃子振興会からなる自治組織が催行。傘鉾を押し立て、言い立てを囃しながら街の辻々を祝いまわる姿は、往時そのままのエネルギーに満ちています。

博多松囃子振興会・会長が ひも解く松囃子の歴史

博多松囃子誕生から八百有余年。原初の姿をそのままに、現代への伝承を叶えた由縁は、きつと、この行事に携わる博多っ子の心意気があればこそ。そんな想いを携えて、振興会の長である阿部さんにお会いすることができました。

阿部さんは、博多松囃子にまつわる様々な文献をひも解き、いにしえからの歴史を独自の資料として編纂されています。それはそれは素晴らしいものです。

その資料によりますと、そもそも博多松囃子の起源は、奈良時代に唐より伝来した踏歌（宮中新年参賀の際に行った管弦舞蹈と、室町期の武家（菊池氏）が催した松囃子（新年演能）との合体にあると推察。またこれにより、その意義・精神・形態を完成へ導いたとあります。

松離子スケジュール

- 四月三十日** 櫛田神社にて振興会の古式傘鉾(三本)に御神入が行われます。
- 五月一日** 当番町にて(流・町各一本)の傘鉾に御神入が行われます。
- 二日** 前夜祭
- 三日** 午前、櫛田神社に勢揃いした一行はお祓いを受け、博多駅周辺～大博通りなどを練り歩きます。
午後、『福岡市民の祭り 博多どんたく港まつり』パレードに参加。その先陣を切りつつ天神方面へ。パレード終了後、再び博多部に戻り、各所の祝賀に向かいます。
- 四日** 午前、櫛田神社に勢揃いした一行は、天神～明治通り沿いの企業を祝賀しつつ、福岡城跡を経て護国神社へ。
午後、福岡市役所前広場での記念式典に参加。その後、中洲周辺を祝賀し、解散します。

『松離子の隆盛を図ることは
社会の平和と住み良く美しい
博多を築く礎である』

最後に、阿部さんの言葉を紹介します。これは、現代の博多松離子を支える各流や、振興会の人々の誇りとと言えるものではないでしょうか。

博多松離子は、古くは報恩・祝賀の行事であり、後には国を治める者と、住民の融和を図る松の内の表敬行事に変化したと阿部さんは記しています。

それから現代に至る間には、時々政情不安や戦乱によって中止・中断を強いられたこともありましたが、しかし、趣を曲折しながらも、その度に、並々ならぬ精神と努力により、行事の復興・伝承を果たした博多つ子たち。その心中には、郷土の祭りを愛する博多つ子独特の「のぼせもん」精神がみなぎっていたに違いありません。

博多松離子振興会 会長
阿部 浩之助

三福神の表敬と祝詞を受ける際には、一束(白紙)・一本(白扇)・芳志・酒肴を用意するなどの作法があります。(写真提供/福岡市民の祭り振興会)



阿部さんの資料は、さらに博多松離子の由来をたどって行きます。ここで、いよいよ今話題となっている平清盛の登場です。

清盛は、平安期に現在の博多区に、対宋貿易の拠点とするべく、日本最初の人工港となる袖の湊を開きました。その後、嫡男の重盛の時代に至っては、海外貿易港としての隆盛も最高潮に。これにより博多の商人町人は多大な恩恵を受けました。

そして、治承三年(二七九年)、清盛・重盛父子への報恩を表すべく、博多松離子は始まったのだそうです。

郷土・博多の発展と 社会の平和を築くために



福祿寿(福神流)



夫婦恵比須(恵比須流)



大黒天(大黒流)

松離子では、福祿寿→夫婦恵比須→大黒天の順で隊列を組みます。これは、昔の福岡城新年表敬の形態をそのままに引き継いだもの。(写真提供/福岡市民の祭り振興会)

松離子に限らず、世界の歴史にも精通していらっしゃる阿部会長。資料は次代に伝えるべき貴重なもの。



筑前五十二万余石の
栄華を伝える

福岡城跡

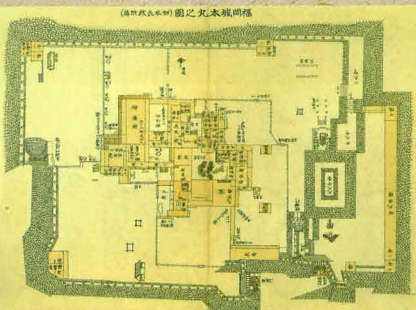
激動の安土・桃山から江戸へ
黒田親子が築いた九州の名城

福岡城を築城したのは、黒田孝高
(如水・長政親子です。もとは、豊前
中津藩十六万石を治めていました
が、「天下の分け目」と謳われた関ヶ
原の合戦において徳川側に加勢し、
大きな戦功をあげたことで、徳川家
より筑前五万余石(後に五十二万
石)を与えられ入国、長政が初代藩
主となりました。

この筑前入国の際には、まず現在の
の東区名島にあった『名島城』へと入
城しましたが、今後の治世を考え、
新たな城を築くことを決意。その地
を、那珂郡警固村の福岡丘陵(現在
地)に定めました。

慶長六年(一六〇

一年)に築城が始ま
ると、重臣野口成
による巧みな石垣
積みと皮切りに、
三ノ丸・二ノ丸・一
丸・南郭、本丸、天
守台が姿を現し、



福岡市の中心部・天神から地下鉄でわずか二駅。

都会の喧噪の傍ら、玄界灘を望む丘陵に、福岡城跡は広がっています。

現在では『舞鶴公園』として整備され、四季折々に、多くの市民で賑わっています。

七年後にようやく落成を迎えます。

この城の名は、黒田家ゆかりの地
である備前(岡山県)の国・福岡にち
なで命名し、現在の県名・市名の由
来となっています。

城内に配された『櫓』は四十七棟
広大な城ゆえの万全の守備

櫓は、そもそも「矢蔵・矢倉」と書
き、武器などを保管する倉庫が起

博多ものがたり

明治時代の福岡城上之橋御門・上之橋
城外へつながるのは、復元された福岡城下之橋御門に加え、上之橋御門、追
廻御門の三方所だったそうです。(写真提供/福岡市教育委員会)



二ノ丸南郭に残る多聞櫓。

本丸の北東隅に再移築して
復元された二層の『祈念櫓』は、
福岡県の文化財に指定されて
います。城の鬼門封じを祈願
するために建てられた櫓です
が、棟札によると、万延元年(一
八六〇年)十月に改修されたこ

二ノ丸南郭にあり、国の重要文化
財に指定されている『多聞櫓』は、江
戸時代から城内に存在する貴重な
もの。二重切妻造りの隅櫓と、桁行
三十間(約100m)、十六の
小部屋に分かれた平櫓からな
ります。漆喰が塗られた白壁
の設えが印象的です。

源という説がありますが、福岡城内
には最大四十七棟以上が配されて
いたようです。現在では大半を失っ
てしまいましたが、城内にはそのう
ちのいくつかが現存、または復元さ
れています。

とが判明しています。

城内では、他にも移築復元
された(伝)潮見櫓や、数々の
櫓跡を巡ることができます。

※(伝)潮見櫓：月見櫓とされていた建物から
「潮見櫓」棟札が出たことで、従来「潮見櫓」
と伝えられていた櫓が異なるものと判明した
ため(伝)潮見櫓と表記しています。

最大のミステリー

『天守閣』は
存在したか否か!?

日本有数の規模を誇る福岡城で
すが、かねてより論争を巻き起こ
しているテーマが存在します。それ
は『天守閣は存在したか否か?』。

正保三年(一六四六年)に福岡城を
描いた最古の絵図『福岡惣絵図』に
は天守が描かれておらず、天守閣は
存在しなかったというのがこれまでの
定説でした。

しかし近年、当時の豊前国藩主だっ



左:福岡城下之橋御門 右:(伝)潮見櫓(写真提供/福岡市教育委員会)



福岡城跡

福岡市中央区城内
福岡市教育委員会 文化財部 文化財整備課
TEL:092-711-4783



写真第11回春・花・緑のまちかど
写真コンテスト推薦『夜桜観』

約1000本の満開の桜と『福岡城跡』『鴻臚館跡』などの歴史遺産を満喫できるイベントです。
ライトアップ点灯式は3/28(水)、4/8(日)までの
18時~22時にライトアップされます。

開催場所:舞鶴公園 開催期間:3/24(土)~4/8(日)
開催時間:入園自由 公式HP: <http://saku-hana.jp>

イベントイラモーション
舞鶴公園に春の訪れを告げる
『福岡城さくらまつり』

如水、長政から始まった、福岡黒田
藩三百有余年の歴史の最中へ、さっそ
く出かけてみませんか?



大天守台の地下蔵床面に残る礎石。天守台上からの眺望
は絶景です。(写真提供/福岡市教育委員会)

た細川忠興の手
紙に「長政が徳川
家に配慮し、天守
を取り壊す」とい
った記述が見つっ
たことから、論争
が起きています。

時は平成にわ
かに再燃する福
岡城歴史浪漫。

はこ ぎき ぐう もく ぞう かめ やま じよう こう せん ぞう 宮崎宮木造龜山上皇尊像



明治時代、巨大な 銅像の原型として制作

福岡市博多区の東公園には、見上げるほどの高さを誇る銅像があります。東帯姿で威風堂々と直立する銅像は明治三十七年に建設された。木造龜山上皇尊像」はその

銅像の原型として彫られた高さ約6mの木彫像で、福岡県有形文化財にも指定されています。

博多はかつて二度にわたって元に襲来されました。世にい

奉安殿は宮崎宮楼門に向かって右側にあり、毎日9時半から16時まで拝観できます。



昨年十月、宮崎宮の境内に巨大な木彫像を収蔵する奉安殿が建立されました。木彫像のモデルは鎌倉時代の天皇、龜山上皇。博多の街と深いつながりのある人物でした。



宮崎宮楼門の「敵国降伏」の文字は、亀山上皇の自筆を模写拡大したものです。



取材協力
宮崎宮奉安殿
福岡市東区箱崎1-22-1
TEL.092-641-7431(社務所)



昨年10月20日、宮崎宮で奉安殿の完成を記念する奉告祭が開催されました。
(写真提供/湯地丈雄顕彰会 代表 牟田 敏雄)

う元寇です。その際「我が身を以て
国難にかわらん」と、国の平和と安
全を祈願したのが亀山上皇でした。
戦乱で社殿を焼失した宮崎宮も亀
山上皇から「敵国降伏」を祈願する

親書を託され、再興の援
助を受けたとされています。
「敵国降伏」とは、決
して武力で相手をねじふ
せることではありません。
徳の力で導くことで
相手が自ら退く。そんな
あり方を示しています。

**国の平和と
安全を願う
その思いが始まりに**

時は移って明治時代、
福岡警察署長として博
多に赴任したのが湯地丈
雄です。湯地は博多に元
寇記念碑がないことを知
つて、国の平和を願う強い

想いから自ら発起人となって建設運
動に取り組みました。このとき記念
碑として銅像にあらわすこととなっ
たのが、元寇を象徴する存在である
亀山上皇その人です。

しかし、建設資金集めは困難を極
め、湯地は職を辞してまで東奔西走
します。記念碑の原型となる木彫
像が、櫛田前町(現博多区冷泉町)
出身の彫刻家・山崎朝雲の手によっ
て完成したのは明治三十五年。その
二年後には、銅像本体も完成しま
す。湯地が運動を始めてから実に十
六年が流れていました。東公園の銅
像とその原型となった木彫像二つの
亀山上皇像は湯地なくしては存在
しないものだったのです。

**長い旅路の果てに
安住の地となった宮崎宮**

湯地は当初、木彫像を亀山上皇
とゆかりのある伊勢神宮か宮崎宮
に奉納したいと考えていたようで

す。ところが、
肝心の像は、
やがて所在不
明になってし
まいます。再
び姿を現した
のは昭和にな
つてのこと。そ
の後、読売新
聞社所蔵とな
り、東京のよ
みうりランド
内で公開されていましたが、平成二
十年、宮崎宮に寄贈されました。い
ま奉安殿に安置されている「木造亀
山上皇尊像」は、九州国立博物館で
修復が施され、きれいにお色直しさ
れています。木彫像帰還の陰には、多
くの地元企業の協力があつたことも
忘れてはならないでしょう。

亀山上皇が二度の元寇に直面し
たのは二十五歳と三十二歳の時。木
彫像の顔立ちは若々しく、凛々し
く、その眼差しはまっすぐです。この
国の平和を願って、今日も宮崎宮か
ら海の方角を見据えています。



亀山上皇像がそびえ立つ東公園はかつて千
代の松原と呼ばれ元寇の古戦場だった場所。

あなたの手元に「明月堂」が届くまで(二)
 たったひとつに魂をこめて。



福岡市博多区の明月堂本社には
 四つの工場があります。
 二〇〇八年に第四工場が完成し、
 四つの工場では、一日に最大三十万個もの
 「博多通りもん」が誕生しています。
 工程は「製餡」^{せいあん}「包餡」^{ほうあん}「焼成」^{しょうせい}「個包装」^{こほうせい}
 「箱詰め」^{せうづめ}「梱包」^{こんぱう}の六つ。
 今回は「製餡」から「焼成」に至るまでの
 こだわりの製法をご紹介します。

餡づくりはタイミング。
 職人の勘とデータを駆使

はじめて足を踏み入れた人は、つ
 い顔がほころんでしまうかもしれま
 せん。工場は、バターやミルクの甘く
 幸せな香りで満たされています。

「製餡」の現場で、この日、白餡づく
 りを担当していたのは経歴十五年を
 数えるベテラン職人。秘伝のレシピに
 そつて大きな釜に原材料を投入し、



明月堂の代表作「博多通りもん」を製造する本社工場。包装紙と同じ外観が目をはきます。



皮と餡の間に空気が入らないよう、ばらつきがないよう、職人がチェックを入れながら形づくり。



こんがりと焼きあがった「博多通りもん」は、この後、熟成し、さらにおいしさを増していきます。



できあがった餡は、皮でくるむ「包餡」の工程へと進みます。テンポよく機械から出てくる「博多通りもん」は、形も小さく、まだ生まれたての赤ちゃんといった趣。餡がトロリとしているため、成型後すぐは縦に長く、その後、徐々に横に広がっていくのです。また、頭にはちょこんとした

角があります。形が整った後はすぐに「焼成」。横列に行儀よくならんだ「博多通りもん」が、長い窯にゆつくりと進んでいきます。この工程では、まずガス窯でしっかりと焼いた後、電気窯で水分を飛ばし、カラッと仕上げるのがポイントです。焼きあがった「博多通

完成品をイメージして 形、重さ、柔らかさをチェック

熱を加えながら、時間をかけて丹念に練り上げています。餡づくりはとてもしっかりと作業です。「ひとつタイミシングを誤れば、餡が分離してしまったり、砂糖が焦げついてしまったりする可能性さえあります」と担当者。原材料の状態や水分が沸騰する温度は、日々微妙に異なるため、頼れるのは職人の勘とこれまでの経験です。その二つを駆使しながら「こぞ」というタイミシングを見極めるのが、職人の技だといえるでしょう。

窯のクセを見極めて しつとりカラッと焼きあげる

角がありすが、この角をそのままにしておくのは「法度」。完成後、パッケージを突き破ってしまうおそれがあるためです。ここ「包餡」の工程では、一つひとつの製品に重さや形のばらつきが出ないよう、細かなチェック体制を敷いています。つねに完成後の姿をイメージしながら、目をきびしく光らせています。



りもん」の焼き色がきれいに揃っているのは職人技の証。「人の性格が一人ひとり違うように、窯によって特有のクセがあります。ですから、窯のクセとその日の温度湿度で焼成温度を調整しています。」

こうして二週間、八十個ほど誕生していく「博多通りもん」ですが、お客様にとつてはいま口になっている一個がすべて。製造現場ではそのことを肝に銘じ、一つひとつに魂を込めて、「博多通りもん」をつくりあげています。

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、しゃもじ三
味線うち鳴らし、みんな町に
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。がもとになってい
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(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で
す。当時の流行語であるオラン
ダ語の「ボンターク」[Vondag]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。

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。



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せがきだにに乗り、町にくだりだし、甘露水かんろすい（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。

饅頭と繋がりのある博多山笠



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 11年連続金賞受賞
2007～11年最高位 特別金賞を受賞

西洋休日
博多もん
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

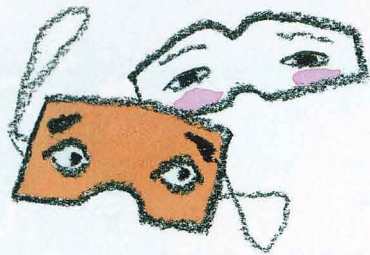


「博多通りもん」はどんたく隊の名前からとったお菓子。

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、餡がしっ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。

「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。



Hasei 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、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、まさに博多つ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。

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。



写真は詠笑恵3,150円(税込)です。
※季節により詰合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。

博多西洋和菓子ざらえ

えい しゅう 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いきます。

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 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)



【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「エーイシヨエ」です。



博多西洋まんじゅう集め

にぎやっ菓

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「博多じまん」、「さび満作」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。



商品番号 1513
博多西洋まんじゅう集め
にぎやっ菓

博多通りもん 10個
博多じまん 5個
さび満作 5個

二、一〇〇円(税込)



商品番号 1514
博多西洋まんじゅう集め
にぎやっ菓

博多通りもん 18個
博多じまん 6個
さび満作 6個

三、一五〇円(税込)



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。

つぶ餡
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。



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

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 1106

畔摘みもち

6個入 六三〇円(税込)



商品番号 1121

畔摘みもち

10個入 一〇五〇円(税込)



商品番号 1122

畔摘みもち

15個入 一五七五円(税込)



商品番号 1123

畔摘みもち

20個入 二、一〇〇円(税込)



畔摘みもち
AZE Tsumomochi
よもぎ餅



【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。

「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
 ぼつこり、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。



「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。



うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭

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。



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 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。

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)



【博多っ子】

パリッと粋で、遊び心と洒落つけたっぶりの博多っ子。その博多っ子の氣質がそのまま菓子になりました。



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ケーキです。



西中洲 貴賓館ろまんす

どら焼の皮で包んだカステラケーキ

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)



※箱詰めの個数、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。

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、

ちょうど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)

※箱詰めの個数、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。



芋本来の美味しさと、香ばしさと、
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。



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 芋っぽ

- 商品番号 16006
6個入 六三〇円(税込)
- 商品番号 1621
10個入 一、〇五〇円(税込)
- 商品番号 1622
15個入 一、五七五円(税込)
- 商品番号 1623
20個入 二、一〇〇円(税込)



(つば焼釜)



【芋っぽ】
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(芋っぽ)を売っていました。

「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。



日本一、甘いぜんざいと謳われる

川端ぜんざい

- 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」は戦前戦後を通して全国に名が知れるほど親しまれています。



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 10101
9個入 一、二六〇円(税込)
商品番号 10102
12個入 一、六八〇円(税込)
商品番号 10103
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)

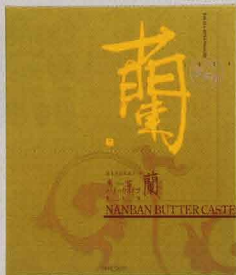
明月堂かすていら

それは遠い昔、憧れの味。
ひと切れの母の優しさ。

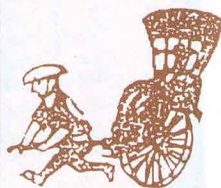
※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。

【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「ソントーク(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、ほのぼのとした懐かしい味わい。独特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。





こだわりの素材の高級どら焼
上川端通り5-1104
 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。

※箱詰めの数、金額が変更になる場合があります。



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)



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。

チーズとマドレーヌのハーモニー
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 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。



石臼挽き丸ぼうろ
宮崎ぼつぽ
 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)



【赤てのこい】
 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。



博多にわかのお面

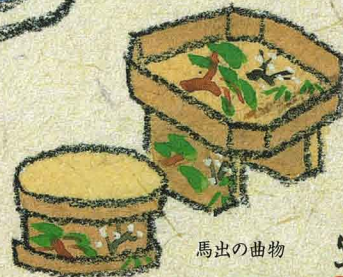
津屋崎のモマ笛



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

- ショパーズモールマリナタウン店 (092) 885-8103
- イオンモール福岡伊都店 (092) 805-8877
- ゆめタウン博多店 (092) 632-3121
- イオンモール香椎浜店 (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
- イオン福岡店 (092) 939-7277
- 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
- ペイシス福岡 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
- 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

2012.3-2012.5<第41号>
春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