

お多さん ものがたり

第54号

お多さん情緒
たうぶりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

株式
会社

明月堂



平成26年7月、新天町に開設された龜田均さん作の飾り山。表側「朱槍一平頼而候」(しゅそういつぱんかぶいてそうろう)(部分)。

博多ものがたり

博多祇園山笠

七月二日(水)・十五日(水)

博多の町に夏を告げる「博多祇園山笠」。

七月日から十五日までの期間中、前半は「静」、後半は「動」に転じ、十五日早朝の「追い山」でクライマックスを迎えます。

今回は、勇壮な昇き山とは対照的に、山笠初日から市内各所に展示され、山笠気分を盛り上げてくれる「飾り山」に焦点をあて、紹介いたします。



夏のおすすめ

お茶屋さんが
特別に配合した
玉露茶葉で作り上げた
玉露まんじゅう。



商品番号 2312

博多玉露まんじゅう

9個入 1,620円(税込)

※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。
※卵・乳・小麦を含む

詳しくは17ページをご覧ください。

表側「朱棣一平嶺而候」(全体)。新天町の飾り山は昭和24年(1949年)から建てられるようになりました。



見返り(裏側)「サザエさん」(全体)。昭和21年(1946年)、九州の「タ刊フクニチ」に連載されたのが始まり。昭和44年(1969年)10月、フジテレビで第1回が放送されて以来46年続いている、日本で最も長く続く長寿アニメです。



か
昇き山飾り山・博多人形師

かめ
亀田
だ
均
ひとし



メインとなる武者人形に筆を入れる亀田さん

平成二十五年（二〇一三年）十一月、福岡市博物館で「山笠の力」が開催されました。その時、エントランスホールで圧倒的な存在感を示していたのが亀田均さん製作による高さ十六メートルにも及ぶ昇き山。明治三年（一八七〇年）に製作された「橋弁慶」を展示会用に再現したもので、まさに圧巻でした。

平成二十六年（二〇一四年）の夏号でもご紹介した亀田均さんの製作工房を訪れ、博多人形師を志すようになったきっかけや飾り山の製作工程などをお聞きました。

十六歳で小島与二氏に
弟子入り

六月中旬、飾り山を製作中の亀田さんの製作工房にお伺いしました。工房内に案内されると、有名力士や有名プロ野球選手の写真がクロス張りの壁二面に。亀田さんの交友範囲の広さと、多くの人に親しまれているお人柄を感じることができました。

長崎県出身の亀田さん。博多人形師を目指すきっかけは何だったのでしょうか。

「私の兄が博多区の御供所町で鮮



▲製作が佳境を迎える6月は梅雨の時期。
人形が湿度の影響を受けないよう細心の配
慮が施されます。

人気演歌歌手の博多人形作品▶



師の死が契機となり 二十三歳で独立

小島氏の工房を訪ね、弟子入りを懇願しますが、小島氏は当時、八〇歳近くの高齢で、「弟子は取らない」と言われたそうです。諦めなかった

十六歳の亀田少年は、自分は博多人形師になると決意し、大家であつた小島与二氏の門を叩くことになりました。

魚店を営んでいました。中学を卒業した後、そこで働くようになりましたが、二年くらい経った時だったでしょうが、百貨店で博多人形の展示会が催されていたんです。もともと、モノづくりが好きだった私は、そこで博多人形の魅力に惹き付けられてしまいました」

亀田少年は何度も足を運び、八度目の訪問で、ようやく弟子入りが叶います。昭和三十九年、まだ封建的な職人の徒弟制度が生きていた時代で、夜九時過ぎ、工房が閉まつた後、博多人形師としての技術を磨いていったそうです。

「朝早くから夜の九時まで雑用をこなす毎日。技は先輩たちから、こつそり盗んで自分のものにするというのが常識でした」と亀田さんは当時を振り返ります。

そんな辛い修行時代が続いたある日のこと、師匠である小島与二氏が亡くなります。

「六年目を迎え、独立をしなければいけない時期でもありました。これも師匠からの無言のメッセージだと思つて、師匠の死から二カ月後に独立しました。二十三歳の時です」

飾り山はパーツを作つて 現場で組み立てる

平成二十六年、亀田さんは新天町の十五番飾り山、七番山笠の恵比須流の昇き山、さらには、櫛田神社に奉納する番外の飾り山の三種類を製作し、超多忙な毎日を送つていらつしました。昇き山は強い振動にも耐えられるように頑丈に作り、飾り山は、一つひとつのパーツを発泡ウレタンなどで軽く作るそうです。飾り山は、パーツごとにこしらえ、現場で組み立てていきます。現場でパーツの大きさがうまく合わないということ

昭和39年(1964年)、50年振りに櫛田入りした昇き山。亀田均さんが小島与二氏に弟子入りした年でもあります。



も起きるそうで、これをバランスよく配置していくのが醍醐味だとか。

「この時期は山笠一色になりますが、山笠が終われば本職である博多人形の仕事が続いています。私は肖像人形を作り続けてきましたが、将来的には、そんな作品を集めた個展を開催したいですね」

亀田さんは、六〇代後半を迎えた今も、新しい可能性に挑戦し続けています。



亀田均さん

昭和23年 長崎県北松浦郡生まれ
昭和39年 小島与二氏に
16歳で弟子入り
昭和46年 23歳で独立
平成 8年 伝統工芸士に認定(通産省)
平成 9年 技能奨励賞受賞(福岡市)
平成10年 福岡町人文化勲章受章
平成14年 技能優秀賞受賞(福岡市)

亀田均・博多人形製作工房
〒815-0063
福岡県福岡市南区櫛田内1丁目6-27
TEL 092-511-7849

8月1日(土) 20:00~21:30

第53回 西日本大濠花火大会

平成26年(2014年)に開催された西日本大濠花火大会の花火(写真提供/西日本新聞社)

昭和初期より開催されていた「福日百道納涼花火大会」の流れをくむ大濠公園の花火大会は、昭和二十五年(一九五〇年)に西日本新聞社の主催で「第二回西日本大濠花火大会」として開催。五百二十発の花火が打ち上げられ、約三〇万人の観客を集めました。

第十七回・昭和四十二年(一九六六年)大会後に諸般の事情により十二年間中止されましたが、昭和五十四

福岡市の夏を彩る
西日本大濠花火大会の歴史

今回は、西日本大濠花火大会の歴史や花火の種類などに触れます。

福岡市の夏の風物詩として親しまれている「西日本大濠花火大会」。昼間は市民のオアシスとしてにぎわう大濠公園も、八月一日の夜だけは華麗な光の競演が繰り広げられます。



星の大濠公園
夜には色鮮やかな花火大会の舞台に早変わり
(写真提供/大濠・西公園管理事務所)

打ち上げ花火の種類



菊



牡丹



冠



千輪



型物

●冠(かむろ)
散った火花がすぐ消えず、柳のように垂れ下がりがりながら落ちていき、地上近くで消えます。

●牡丹(ぼたん)
丸く開き、中心部から色のついた星が尾を引かないで四方に散ります。

●菊(きく)
丸く開き、中心部から星が尾を引きながら四方に散り、散った先で色が変わります。

一口に花火といっても様々な種類があります。ここで代表的な打ち上げ花火をご紹介します。

夜空を焦がす
打ち上げ花火の種類

年(一九七九年)に大濠公園の開設五〇年、福岡市制九〇周年を機会に「おおほりまつり」の環として復活。大濠公園池底泥改善工事のため中止となった年(昭和六十二年)もありましたが、平成に入り、毎年開催されています。

●千輪(せんりん)
上空でドーンと鳴ったあと、小さな花が、斉に開きます。別名「百花園」といいます。

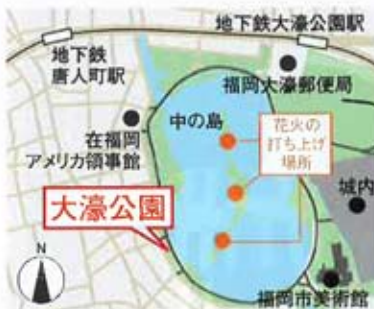
●型物(かたもの)
具体的な形を描く花火。土星、ハート、蝶、アニメキャラクターなど、遊び心いっぱいの花火です。

市街地での開催だけに
大迫力を満喫できる

大濠花火大会は園内の大濠池に浮かぶ中の島の三カ所から打ち上がるため、訪れた人たちは周囲三百六〇度どこからでも花火を鑑賞できます。市街地で行うため、六号から十号(外径約十八センチ、外径約三〇センチ)の大き玉は使用できません。

しかし、低い高度で開花するため、大音響とともに迫力満点の花火を満喫できます。夜空にくっきりと浮かぶ花火が池の水面に映し出される様は、ここならではの美しさといえるでしょう。

花火大会を演出する花火師さんたちの活躍も見逃せません。打ち上げ高度の取り方、同じ大きさの玉を



福岡市中央区大濠公園
設備・遊具:日本庭園、能楽堂、ボート池、児童公園、ジョギングロードなど



趣向を凝らした花火が福岡の夜空を彩ります。平成26年(2014年)は6000発の花火が打ち上げられ、約45万人が会場を訪れました。(写真提供/西日本新聞社)

別の筒で同時に打ち上げる対打ちのタイミングなど、毎年非常に素晴らしい仕事を見させてくれます。花火大会のクライマックスは、これでもか、これでもかの連打。大きな歓声が沸き起こり、最後の花火とわかると、人々は名残惜しそうに家路につきます。

福岡藩初代藩主 黒田長政「後編」



築城の名手として知られ、博多織・博多人形・高取焼など、郷土の伝統工芸を奨励した福岡藩初代藩主・黒田長政。
今回は、父・官兵衛と力を合わせ、福岡城を築き上げるまでの逸話や文化支援など、初代藩主として成し遂げた功績を紹介します。

親子二代で築き上げ 舞鶴城とも呼ばれた名城

天下分け目の関ヶ原の合戦で軍功を上げ、徳川家康から五十二万三千石の禄高を得た黒田長政。筑前国主となり、約七年の歳月を費やし、父・官兵衛と力を合わせ、福岡城の

築城を成し遂げます。博多湾から鶴が両翼を広げるように見えたことから「舞鶴城」とも呼ばれました。複雑な石組による防御の堅さは、城郭造りの名人と称され、熊本城を築いた加藤清正も「二目置くほどだった」といわれています。

城は、内郭、外郭に分かれ広大な



馬に跨る黒田長政の肖像画(写真提供/福岡市博物館)



博多織
長政が幕府に献上した五色の献上柄
(写真提供/博多織工業組合)



▲高取焼
亀井味楽窯の作品



▶博多人形
中ノ子吉兵衛の子孫、
中ノ子タミの作品

長政は、現在まで連綿と受け継がれている福岡の伝統工芸を奨励したことで知られています。

慶長五年(一六〇〇年)、長政が筑前を領有すると、幕府への献上品として博多織を選び、毎年三月に帯地十筋と生絹三疋を献上するようになり、これを契機に博多織が博多の街に浸透していくことになりました。

博多人形も、長政の筑前入に伴い多くの職人が集められ、この頃

伝統工芸にも 力を入れた長政

ものでした。福岡市の資料によると、内郭は天守台、本丸、二の丸、三の丸や四十七もの櫓があつたといわれています。

本丸には本丸御殿、二の丸には二の丸館と南丸、三の丸には家老屋敷、御鷹屋敷が設けられました。九州でも、二を争う規模で、内郭を中心に昭和三十二年(一九五七年)に約四十八万平方メートルが国史跡に指定されました。

代々続く福岡藩主・ 黒田家の礎を創る

高取焼は文禄慶長の役に参加した長政が、帰国の折に朝鮮から陶工八山を連れて帰り、直方市郊外の鷹取山山麓に築窯させたのが始まり。現在は小石原から福岡市に移った亀井味楽窯、小石原にある高取焼宗家窯、高取八仙窯を中心に高取焼の伝統が引き継がれています。

に誕生。江戸時代後半には、正木宗七、中ノ子吉兵衛、白水武平といった名工が活躍しました。

長政が行った藩政は、主に三つありました。幕府対策、家臣団の統制、農村の秩序安定。この中でも、家臣団の統制策として毎月二回「異見会」という名の夜話会が本丸釈迦の間で開かれていたといわれています。論議は、長政の言動、藩政の善悪、長政の思い違いによる家臣処罰の是非にまで及びました。

また一方で、幕府から江戸城天守台、名古屋城石垣など、再三、城普請を要求され藩の財政は逼迫していきます。何とかこれらを乗り切った長政でしたが、元和九年(一六三三年)、上洛後、京都の知恩寺で死去。享年五十六歳でした。長政が初代藩主となった福岡藩黒田家は、十二代藩主、長知まで、二百七十二年の間、継承されていきました。



天守台下から天守閣を望む
※天守閣の存在は現在も確認されていますが、写真は、存在したものと仮定した上でのものです。
(写真提供/福岡市経済観光文化局観光コンベンション部観光産業課)「鴻臚館・福岡城バーチャル時空散歩」より福岡城を復元したCG画像

鴻臚館・福岡城バーチャル時空散歩 ガイドツアー

福岡城に興味のある方は、福岡市中央区城内の「福岡城むかし探訪館」が開催しているガイドツアーに参加されてはいかがでしょうか。タブレット端末に福岡城をCG画像で再現。ボランティアガイドが城内を巡り、案内します。
詳しくは、092-732-4801までお問い合わせください。

「博多」と「厳選素材」。

二つのこだわりから生まれた

「博多玉露まんじゅう」

平成二十六年（二〇二四年）四月、七年ぶりの新商品として誕生した「博多玉露まんじゅう」。発売以来、ご好評をいただき、単品としては、ヒット商品「博多通りもん」に次ぐ人気商品に成長しています。

今回は、「博多玉露まんじゅう」が、どのように生まれたのか、その背景に迫ります。



冷たい飲み物のお伴としても美味しい
「博多玉露まんじゅう」



明月堂の原点であり、歴史を語る上で最も重要な「川端店」

明月堂は、博多で生まれた菓子メーカーとして、地元のお客様に愛顧いただけるよう博多をはじめ、福岡市内及びその近郊に集中的に出店しています。

「博多」と「厳選素材」にこだわる明月堂

また、菓子の味わいや食感を決定する、より良い素材を求めて全国各地のさまざまな産地へ東奔西走。この「博多」と「厳選素材」へのこだわりが、明月堂の揺るぎない根幹となっています。

明月堂初のプレミアム饅頭

「博多」と「厳選素材」、この二つのこだわりから生まれた「博多玉露まんじゅう」は、発売以来すぐに人気商品となり、当社ホームページの人気ランキングでは、ヒット商品「博多通りもん」、人気商品を詰め合わせた「詠笑恵」に次ぎ堂々第三位に。人気の理由は、その食感にまでこだわった独自の味わいにあるようです。

八女産玉露の指定茶園が特別に



饅頭発祥の地という意味を込めて、承天寺の境内に建てられた「御饅頭所」(おまんじゅうどころ)の石碑

十三世紀、日本最古の禅寺として有名な承天寺の聖二国師が栗波吉右衛門に酒饅頭の製法を伝えたことにより、博多で饅頭が作られるようになりました。以来、博多の町ではさまざまな種類の饅頭が誕生しています。



▲商品を包むパッケージにも、光の影響を受けない工夫など細心の配慮を施しています。

▼厳格な品質管理のもと、独特の味わいの「博多玉露まんじゅう」が生み出されています。



配合した茶葉を余すことなく使用。茶葉の繊維を石臼で挽き、餡の中に練り込むことにより、お茶の旨味により一層感じられる商品に仕上がりました。明月堂初のプレミアム饅頭として、パッケージデザインにもこだわり、ギフト商品として提案しています。

地域一番店を目指し 社員の育成にも全力

地域を愛し、地域に住む人々の日々の暮らしを大切に考える明月堂。その思いは、本社内の社員や各店舗で働く販売員にも向けられています。会社の方向性を正しく伝えるため、社長自ら講師となり、パート、アルバイトから店長に至るまでの階層別研修を実施。また、外部講師を招いて研修を行う他、社外研修も積極的に参加し、社員個々の能力を磨くことにも力を入れています。

明月堂は、これからも社員一人ひとりが高い志を抱き、地域社会に貢献できるよう、さらなる挑戦を続けていきます。

「いつも笑顔で応対」をモットーに



「博多通りもん」の名前の由来

博多っ子の陽気な祭り

「博多どんたく」

毎年、五月三日・四日に行われる博

多どんたく。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。

祭りのパレードでは、さまざまなグ

ループが賑やかに演舞を披露しま

す。その先陣を切るのが博多松囃子

の三行で、これが博多どんたくの起源

だとされています。

松囃子とは、室町時代の京都の年

賀行事。人々が得意の芸能を演じな

がら街を練り歩いたものです。博多
での松囃子は治承三二（一七九）年に
始まったと、貝原益軒が筑前国統風
土記に記しています。

博多松囃子はその後、さまざまな
変遷を経て、シャレツ気の多い博多町
人が無礼講のあいさつ回りとして発
展させました。そして明治時代、一時
禁止されていた博多松囃子を復活さ
せる際に用いたのが「どんたく」とい
う名称です。これは、明治時代の流行
語であるオランダ語の休日「ソントー
ク（Zondag）」がなまった言葉。
以来、博多どんたくは「西洋休日」と

「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」

しても親しまれてきました。

昭和二十（一九四五）年には、焼け
野原の博多を「復興しようや」の
掛け声のもと、あり合わせの衣裳や
楽器で瓦礫の道を行脚。このときの
三味線や太鼓の響きが、復興への勇
気を与えました。博多っ子にとって
復興の証でもあるどんたくは、平成
十七（二〇〇五）年の福岡西方沖地
震の際にも、人々の心に希望の光を
灯しました。





モンドセレクション
15年連続金賞受賞
2007～15年最高位
特別金賞を受賞

西洋体
博多通りもん
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

どんたくから名づけられた
「博多通りもん」

しゃもじや三味線、笛や太鼓をうち鳴らし、面白楽しく、お囃子を唄ったり、踊ったり。どんたく衣裳に身を包んで、街を練り歩く人々の姿は、古くから「通りもん」と呼ばれ、今でもどんたくの名物として、祭りをおおいに盛り上げています。

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」の名にぴたり。明月堂の西洋和菓子もまた、福岡・博多の名物として、多くの人に親しまれています。



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。

博多に夏を告げる博多祇園山笠は、博多どんたくとともに福岡を代表する祭りです。
その起源は鎌倉時代、聖二国師という僧侶が博多の地に流行っていた疫病を鎮めるため、施餓鬼棚に乗って町にくりだし、甘露水(祈禱水)をまいたことだと伝えられています。
この聖一国師こそ、博多に饅頭を伝えた人物。明月堂のお菓子は、こういっ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「博多祇園山笠」



博多にわかのお面



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な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 즐기ください。



商品番号 22249
6個入 一、七四〇円(税込)

椀果(マンゴー) 2個
藍莓(ブルーベリー) 2個
洋梨(ラ・フランス) 2個



商品番号 22250
10個入 一、九五〇円(税込)

椀果(マンゴー) 3個
藍莓(ブルーベリー) 4個
洋梨(ラ・フランス) 3個

※乳を含む



ブルーベリー



ラ・フランス



マンゴー

川端の甘い甘いゼンざいをすっきり仕上げました
涼し川端ゼンざい

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。



※卵・乳・小麦等は使用していません

【涼し川端ゼンざい】
博多名物「川端ゼンざい」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。

商品番号 22241
1個 三七八円(税込)
商品番号 22243
3個入 一、二七〇円(税込)
商品番号 22244
6個入 二、五四〇円(税込)

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 三七八円(税込)

柚子入りジュレ



商品番号 22228
1個 三七八円(税込)



※卵・乳・小麦等は使用していません

涼し川端ゼンざいとの詰め合わせとして箱詰めもできます。



商品番号 22238
3個入 一、二七〇円(税込)
商品番号 22240
6個入 二、五四〇円(税込)

※季節商品の為、数に限りがございます。8月上旬には品切れの可能性がありすので、ご了承くださいませ。※詰め合わせの内容が変わることがございます。

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



涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

詠笑恵

商品番号 22216
12個入 三、二五〇円(税込)
6種詰め合わせ



商品番号 22217
18個入 五、三〇〇円(税込)
9種詰め合わせ



まろ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 ◆こしあん



※卵・乳・小麦等は使用しておりません

商品番号 22235
6個入 一、四二〇円(税込)
商品番号 22236
9個入 二、一六〇円(税込)
商品番号 22237
12個入 二、八二〇円(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、沿道からかけられる「勢い水」なのです。



勢い水の飛沫が

きらめく中、

山笠が勇壮に

駆け抜けると

博多の街に光り目映い

夏がやってきました。

暑い夏を彩る

博多西洋和菓子、

涼やかな刻を

届けます。

涼菓詰め合わせ(サマーギフト)
【詠笑恵】



博多では、山が飾られると夏本番。山笠が駆けると博多つ子の血が騒ぎます。こどもでも、祝い目出度うが唄われます。

※乳を含む

※季節商品の為、数に限りがございます。8月上旬には品切れの可能性がございますので、ご了承くださいませ。※詰め合わせの内容が変わることがございます。

モンドセレクション 15年連続金賞受賞 '07~'15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、第50回(2011年)ベルギー・ブリュッセル、
第51回(2012年)ギリシャ・アテネ、
第52回(2013年)スウェーデン・ストックホルム、
第53回(2014年)フランス・ボルドーに続き、
第54回(2015年)ポルトガル・リスボンでも連続受賞。

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、博多ならではの文化を伝える

お菓子をどしどし作ってもらって、

多くの人に博多のことを知ってもらえたらいいですね。



Kazuo 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殿堂博覧会

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(農千家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門)・橘花栄光章受章

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(農千家)・橘花栄光章受章

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、まさに博多っ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 六五〇円(税込)



商品番号 1721

博多通りもん

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 1722

博多通りもん

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 1723

博多通りもん

20個入 二、一六〇円(税込)



商品番号 1724

博多通りもん

30個入 三、二四〇円(税込)



商品番号 1726

博多通りもん

40個入 四、三二〇円(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)

※卵・乳・小麦を含む

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」

五月三・四日に行われる博多どんたく。市民の祭りに、どんなに衣装を身にまとい、三味線・節太鼓や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」

15年連続金賞受賞

07/15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。味覚、包装、衛生などの評価を行い、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、今回のポルトガル・リスボンで15年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を9年連続受賞いたしました。

玉露の風味を
まるごと練りこんだ濃厚な味わい

博多玉露まんじゅう

ほのかに甘く、渋みが少ない福岡特産の八女茶。
「博多玉露まんじゅう」は、
そんな八女茶玉露の繊維をそのまま生かし、
皮にも餡にもたっぷり練りこみました。
生クリームもふんだんに使用しておりますので、
玉露風味のまろやかな味わいを楽しめます。



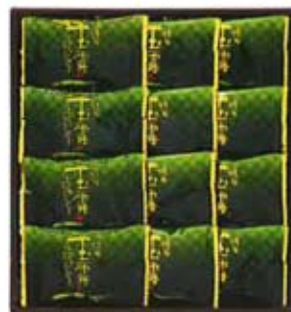
商品番号 2312
9個入一、六二〇円(税込)



商品番号 2311
6個入一、〇八〇円(税込)



商品番号 2314
18個入三、二四〇円(税込)



商品番号 2313
12個入二、一六〇円(税込)

※箱詰めの数、
金額等が変更になる場合があります。
※卵・乳・小麦を含む

「博多玉露まんじゅう」
濃厚で特有の甘みがあり、渋みが少ない福岡特産の「八女茶」。
その八女茶発祥の地である奥八女の
黒木町において丹精込めて育てられた
「玉露」の生葉をペースト状にし、た
ぷりと餡の中に練り込みました。



めんたいを入れて焼き上げた博多のバイ

博多っ子

博多の名物辛子めんたいを
バ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。



商品番号 12212

博多っ子

6個入

六五〇円(税込)



商品番号 12233

博多っ子

20個入

一、一六〇円(税込)



※二段詰めになっております。

商品番号 12331

博多っ子

10個入

一、〇八〇円(税込)



商品番号 12332

博多っ子

15個入

一、六二〇円(税込)



【博多っ子】

ピリツと特で、遊び心と洒落っけ
たっぷりの博多っ子。その博多っ
子の気質がそのまま菓子にな
りました。



※乳・小麦を含む



写真には詠笑恵3,240円(税込)です。
 ※季節により詰め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、

皆様の愉しませることでしょう。



商品番号 1412

博多西洋和菓子詰め合わせ

詠笑恵

一、六二〇円(税込)



商品番号 1413

博多西洋和菓子詰め合わせ

詠笑恵

二、一六〇円(税込)



商品番号 1414

博多西洋和菓子詰め合わせ

詠笑恵

三、二四〇円(税込)



商品番号 1415

博多西洋和菓子詰め合わせ

詠笑恵

五、四〇〇円(税込)



【詠笑恵】

博多では、祝宴や酒食で指名された方の合図で、祝い目度・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 ショーエー」です。

※卵・乳・小麦を含む

※季節により詰め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。

にぎやっ菓集

かねてよりお客様からの「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」、
「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くださいとしますように。



商品番号 1513
博多西洋まんじゅう集
にぎやっ菓集

博多通りもん 10個
博多じまん 5個
きび満作 5個

二、一六〇円(税込)



商品番号 1514
博多西洋まんじゅう集
にぎやっ菓集

博多通りもん 18個
博多じまん 6個
きび満作 6個

三、二四〇円(税込)



良質の小豆だけを使つて
てばう豆を加えて練りあげた餡は、
自然な甘さやさしい風味を
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

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

商品番号 1916

6個入 六五〇円(税込)

商品番号 1921

10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 1922

15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 1923

20個入 二、一六〇円(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なず、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。



※卵・乳・小麦を含む

「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す。
幼き日のやさしい想いを込めて
ほつり、ふくら、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。



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饅頭

きび満作

商品番号 2106

6個入 六五〇円(税込)

商品番号 2121

10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 2122

15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 2123

20個入 二、一六〇円(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「蒸」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。
思いつくところにある昔懐かしい
このひと品、ご賞味いただけま
したら幸いです。

22 ※乳・小麦を含む

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

六五〇円(税込)



商品番号 1121

畔摘みもち

10個入 一、〇八〇円(税込)



商品番号 1122

畔摘みもち

15個入 一、六二〇円(税込)



商品番号 1123

畔摘みもち

20個入 二、一六〇円(税込)



畔摘みもち



【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。

※卵・乳・小麦等は使用していません

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

芋っば

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「芋っば」に凝縮しました。

博多の秋・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

六五〇円(税込)



商品番号 1621

10個入

一、〇八〇円(税込)



商品番号 1622

15個入

一、六二〇円(税込)



商品番号 1623

20個入

二、一六〇円(税込)



【芋っば】

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(芋っば)を売って
いました。



どら焼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」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

10個入 一、一八八円(税込)



商品番号 0212

15個入 一、七八二円(税込)



商品番号 0213

20個入 二、三七六円(税込)



※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

「西中洲貴賓館ろまんす」

博多の中洲から福岡であ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・乳・小麦を含む

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「堪能くださいませ。」



(10本を10切れにスライス済)

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

商品番号 01106

1本詰 一、二九六円(税込)

商品番号 01111

2本詰 二、五九二円(税込)

商品番号 01115

3本詰 三、八八八円(税込)



【明月堂かすていら】

卵たっぷりのかすていらは、ほのぼのと懐かしい味わい。しっとりともろやかな風味が、お口の中に広がります。



『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、

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

お饅頭です。



うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭

博多藪あん

商品番号 0421

6個入 六五〇円(税込)

商品番号 0431

10個入 一、〇八〇円(税込)

商品番号 0432

15個入 一、六二〇円(税込)

商品番号 0433

20個入 二、一六〇円(税込)



【博多藪あん】



野山に住む鶯のことを「鶯鶯(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。

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

アーモンドプードルで作った口溶けの良い生地、

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、二九六円(税込)



商品番号 0522

博多モダンカフェ

14個入 二、五九二円(税込)



※ 気候により販売を控える場合がございます。
※ 箱詰めの数、金額等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 0524

博多モダンカフェ

22個入/木箱 三、九九六円(税込)



※卵・乳・小麦を含む



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。



商品番号 0611
8個入 一、四〇四円(税込)
商品番号 0612
12個入 一、一六〇円(税込)
商品番号 0613
16個入 一、八〇八円(税込)

こだわりの素材の高級どら焼 上川端通り5-104

※箱詰めの数、金額等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「川端店」が上川端通りにあり、住所が「上川端町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。

※卵・小麦を含む



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、新しいセシスを含んだ、さめ細やかな味わいを存分に堪能ください。

伝統の技に現代の感性を折り込んだ 南蜜バターカステラ 蘭



商品番号 1011
9個入 一、二九六円(税込)
商品番号 1012
12個入 一、七二八円(税込)
商品番号 1013
18個入 二、五九二円(税込)

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

【南蜜バターカステラ 蘭】
「蘭」というのは「阿蘭陀(オランダ)」の略語です。〈博多〉と〈たぐい〉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。



※卵・乳・小麦を含む



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 宮崎ぼっぼ

商品番号 0321

18個入 一、四五八円(税込)

商品番号 0322

27個入 一、一六〇円(税込)

商品番号 0323

36個入 二、九一六円(税込)



※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

【宮崎ぼっぼ】

博多の伝統工芸品「博多曲物」は、宮崎宮の調達品としても用いられ、松竹梅と鶴亀を描いた脚つきの四角い祝い膳は「ぼっぼ膳」といわれています。さらに、そこに宮崎宮の鳩をイメージして「宮崎ぼっぼ」と名づけました。



※卵・乳・小麦を含む



「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 五〇〇円(税込)

商品番号 2811

3袋入 一、六二〇円(税込)

商品番号 2812

5袋入 二、五九二円(税込)

商品番号 2813

8袋入 四、一〇四円(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。



※卵・乳・小麦等は使用していません



博多にわかのお面

津屋崎のモモ笛



太宰府天満宮のうし



宮崎八幡宮の焼笛



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>

info@meigetsudo.co.jp

<http://www.meigetsudo.net/ml/>

明月堂サイト
トップ画面→

楽天市場
↑トップ画面



◎宅配便のご案内(税込)

北海道	1,080円	北陸	820円	中国	550円
東北	1,040円	中部	770円	九州	440円
関東	930円	関西	660円	沖縄	1,080円
信越	880円	四国	660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 午前9時～午後5時)

TEL 0120-158-127

または 092-411-7777 (有料)

■ファクスによる受付
(24時間)

FAX 0120-105-867

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。

■コンビニ支払

※弊社より専用の振込用紙をお送り致します。

■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
- 博多駅名店街マイグ1号店・(092)441-6445
- 博多駅名店街マイグ2号店・(092)477-1158
- 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

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
- イオン福岡店.....(0940)38-5118
- 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
- ベイス福岡 菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店
- 福岡空港免税ショップ

その他の売店

- キヨスク(博多駅構内売店)
- 博多バスターミナル売店
- 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
- 福岡バルコ売店

※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。

◆ 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

明月堂ホームページ <http://www.meigetsudo.co.jp>

E-mail info@meigetsudo.co.jp

2015.6-2015.8<第54号>
夏の博多ものがたりです

博多通りもん

検索