

博多の
ものがたり



博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます



博
多
も
の
が
た
り

福岡黒田藩傳柳生新影流兵法

「柳生新影流」は福岡に伝わる古武道のひとつです。その起源は室町時代末期。上野国（現在の群馬県前橋市）出身の上泉伊勢守秀綱が創始した兵法です。秀綱は「影流」と「鹿島神流」を学び、創意工夫して「新影流」という兵法を編み出します。そして、永禄〇年（一五六七年）、柳生但馬守宗厳（二代）に伝授。宗嚴はこれに新たな工夫を加えて柳生の剣とし、「柳生新影流」と称しました。

宗嚴の弟子であった柳生松右衛門家信（三代）によって、柳生新影流兵法は福岡に伝えられ、その後継者は代々、福岡藩剣術指南役を歴任。明治時代以降も脈々と継承され、現在に至っています。



博多のめぐらし

冬のおすすめ



商品番号 2811

川端ぜんざい

3袋入 1,620円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません。
※トルトパック入り。※餅は真空パック入り。



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。

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。



活人剣(かつじんけん)の演武。

詳しくは25ページをご覧ください。

福岡黒田藩傳柳生新影流兵法 柳心会



福岡に伝わった「柳生新影流」の流派の一つ「柳心会」では、福岡城(舞鶴城)のお膝元である福岡武道館で毎週金曜日に稽古が行われています。

11月6日、午後7時から始まる稽古に出向き、お話を伺いました。

全員揃っての型稽古。



稽古終了後、全員揃っての集合写真。入門者の層の広さが伺えます。

性別・年齢・国籍も問わない
それが柳心会の柳生新影流

あらゆる場面を想定し
敵の攻撃に対処する

平成九年（一九九七年）、長岡源十郎鎮廣さん（十四代）が系統を継ぎ、以来、稽古や演武など、さまざまな指導や活動が行われています。

現在、「柳心会」の門人は四十五名（男性三十五名、女性〇名）。日本人だけでなく、アメリカ、オーストラリア、カナダ国籍の門人も各一名ずつ含まれています。男女の制限はなく、国籍も問わない。最年長は八十三歳、最年少は十三歳と年齢が幅広いことも「柳心会」の特徴といえそうです。

稽古は、毎週金曜日午後七時より福岡武道館（福岡市中央区大濠）で行われています。剣道などで使用する竹刀と違い、主に模造刀で行われます。模造刀といつても殺傷能力があり、扱い方次第ですぐ怪我にならぬため、一瞬の気の緩みも許されません。

敵の人数、一刀流か二刀流か、敵の立ち位置（前方・横・後方）、季節、天気、時間帯（朝昼晩）：敵はいかなる時に現れるか分からぬため、あらゆる場面を想定した稽古が行われます。

柳心会が継承してきた武術は、剣法（新影流・影流）、組太刀（型稽古）、小太刀（脇差を使用する剣術）、無刀取（敵の攻撃を回避する技）、体術（柔道のルーツ）、杖術（杖を使用した武術）、鉄扇術（鉄扇を使用した護身術）など多岐にわたります。

十四代目から十五代目へ 連綿と続く柳心会の歴史

稽古で使われる道具の数々。上から木剣（ぼっけん）、杖（つえ）、鉄扇（てっせん）、刀（かたな）、小太刀（こだち）。



毎週金曜日（第5金曜日やイベントのある日などはあります）に稽古が行われる福岡武道館。

剣道や柔道は、初段、二段、三段と



小太刀の演武。



杖術の演武。



鉄扇術の演武。



お話を伺った第14代宗家・
長岡源十郎鎮廣さん。

奥義は全て口伝で伝えられるため、門人は常に宗家の「拳手」投足に全身全霊を傾げ、稽古に励んでいます。

腕前が上がるごとに段位も増えていきますが、柳生新影流の場合、現在も昔ながらの名称を採用しています。初段に相当する初目録から始まり、目録→後目録→奥入→初傳→中傳→初免許→奥傳→免許→免許皆伝となります。それぞれの段位に昇進するためには数年の修行が必要で、飛び級で昇進することは無いとのこと。宗家の判断で、心技体がそれぞれの段位に相応しいと判断された場合のみ昇進が許されます。

「私は十四代宗家ですが、今一番の命題は、いかに十五代目を育て、柳生新影流を次の世代に繋げていくかということです」。柳生新影流の奥義は全て口伝で伝えられるため、門人は常に宗家の「拳手」投足に全身全霊を傾げ、稽古に励んでいます。

博多湾の総鎮守 志賀海神社

志賀海神社が創建された時期は明確には分かっていません。古くは志賀島北部の勝馬に「表津宮」「仲津宮」「沖津宮」の三社が建てられ、それぞれ「表津綿津見神」「仲津綿津見神」「底津綿津見神」が祀られていました。一世纪から四世纪の間に表津宮は勝山の麓である現在の場所に移され、表津綿津見神、仲津

二千年を刻む
神秘的な歴史

篤く信仰されてきました。



入口の鳥居から本殿へと導く楼門。

博多ものがたり



▲三韓出兵の様子を描いた志賀海神社縁起
(写真提供/志賀海神社)



◀玄界灘を望む運搬所(ようはいじょ)に祀られた2つの亀石。



志賀海神社

〒811-0323 福岡市東区志賀島877

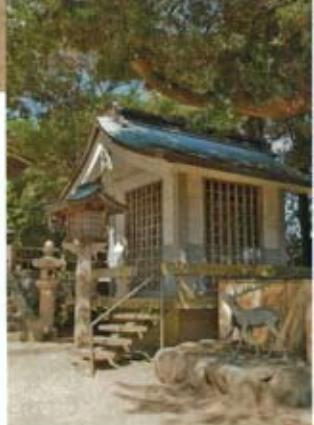


毎年、1月には歩射祭が行われます。(写真提供/志賀海神社)

綿津見神、底津綿津見神が祀られると伝えられています。その後、綿津見三神を祖神とする阿曇族により代々祀られてきました。清和天皇の時代には、貞觀元年（八五九年）に從五位上の神階が授けられ、南北朝時代（室町時代初期）の頃は衰微しましたが、室町時代中期になると武将の大内持世が再興。黒田官兵衛が武将としての才能を認めていた小早川隆景や、官兵衛の息子で初代福岡藩主・黒田長政なども崇敬しました。

志賀海神社には、その様子を描いています。三韓出兵の様子を描いた志賀海神社縁起（写真提供/志賀海神社）
志賀海神社には、その様子を描いています。玄界灘を望む運搬所(ようはいじょ)に祀られた2つの亀石。

志賀海神社には、その様子を描いています。三韓出兵の様子を描いた志賀海神社縁起（写真提供/志賀海神社）
志賀海神社には、その様子を描いています。玄界灘を望む運搬所(ようはいじょ)に祀られた2つの亀石。



鹿角庫(ろっかくこ)
神功皇后が対馬で鹿狩りをされ、その角を多数奉納されたことが起源とされています。

志賀島に伝わる 神功皇后伝説

九州北部には数々の伝承が残っています。三韓出兵*（三世紀頃）に際して、神功皇后は、無事に凱旋できるよう海の神である阿曇磯良に祈願して、七日七夜、神樂を奏されたといわれています。すると、黄金の亀（雄雌の二匹）に乗った志賀明神と勝馬明神が出現。神功皇后に不思議な靈力を持つ珠を授け、そのおかげで無事に三韓を平定して帰還されたという説もあります。一匹の亀は後に石になつて現在の金印公園近くに現れ、寛文〇年（六七〇年）四月、志賀海神社に納められました。

年間を通じて行われる
様々な祭事

いた志賀海神社縁起が残されています。
※三韓とは、百濟、高句麗、新羅を指します。

志賀海神社には、一年を通じて、大
小合わせて九十六のお祭りがあります。なかでも毎年一月に行われる山

歩射祭、四月と十一月に行われる御神幸
祭は福岡県の無形文化財に指定さ
れており、八月には七夕祭として、

薪能「翁」を上演。玄界灘に日が沈
む頃、海洋の神として博多湾一円の
漁師たちをお守りくださる綿津

見の神に奉納され、旧暦の九月九
日には、龍宮祭が行われます。

明治期の偉人 金子堅太郎

初代内閣総理大臣・伊藤博文を補佐し、大日本帝国憲法の制定に尽力した金子堅太郎。日本の政治や産業に大きな功績を残した偉人として知られていますが、郷土愛も人一倍強く、九州大学の誘致、八幡製鉄所の設置、さらには、母校である福岡県立英語専修修習館（後の福岡県立修習



埴安(はにやす)神社内(福岡市中央区鳥飼3-3-5)にある「金子堅太郎生誕地碑」。

館高等学校)の再興にも大きな役割を果たしました。

藩校修習館で漢学を学び上京

金子堅太郎は、江戸時代の末期、嘉永六年(一八五三年)三月、筑前国早良郡鳥飼村(現在の福岡市中央区鳥飼)に、福岡藩士・金子清蔵直道の長男として生まれました。十二歳の時、修習館に入學し、明治三年(一八



明治期の日本において司法や外交の世界で豪腕を振るい、地元・福岡にも大きな功績を残した金子堅太郎。

博多ものがたり



ハーバード大学に入学する前、ボストンで英語習得に励んでいた頃、明治5年(1872年)の金子堅太郎。



母校であり、明治時代の再興にも尽力した福岡県立修猷館高等学校。



福岡県立修猷館高等学校
〒814-8510 福岡県福岡市早良区西新6-1-10
埴安神社
〒810-0053 福岡県福岡市中央区島鋼3-3-5



晩年の金子堅太郎。

七〇年)、藩命により東京に留学。

当初、昌平坂学問所(東大の前身)で学んだ後、廃藩置県で帰藩を命ぜられますが、英学への志し止み難く、福岡藩出身の司法省判事・平賀の学僕として住み込みでの勉学を目指します。同年・明治四年(一八七二年)十二月、岩倉使節団のアメリカ派遣に際して、旧藩主黒田長知が私費留学生に加わることに。金子と團琢磨(福岡市出身の実業家)がその随行者に選ばれ、横浜からアメリカに向け出発しました。

ハーバード大学に進学 帰国後、憲法起草に着手

向学心に燃える金子は、アメリカに渡つた後も英語を基礎から学ぶため、ボストンの小学校から英語を学び、本格的な英語習得に努めます。

そして、国際感覚を養い、日本の発展に寄与できる人材になるべく、

明治九年(一八七六年)ハーバード大学法科大学に入学。明治十二年(一八七八年)に同大学を卒業した金子は、帰国後、政府の役人になることを望みましたが、薩長閥に属していないなかつたこともあり、希望の官職は

難く、福岡藩出身の司法省判事・平賀の学僕として住み込みでの勉学を目指します。同年・明治四年(一八七二年)十二月、岩倉使節団のアメリカ派遣に際して、旧藩主黒田長知が私費



ハーバード大学在学中の金子堅太郎(中央)。親友の栗野慎一郎(右)と團琢磨(左)。

得られず、東京大学予備門の講師を務めていました。

明治十三年(一八八〇年)にようやく元老院権少書記官に採用され、各国憲法の調査にあたります。その後、第一次伊藤内閣の総理秘書官に就任。ここでハーバード大学法学士としての見識が大いに活かされ、伊藤博文のもとで明治二十二年(一八八九年)に公布された帝国憲法の起草制定に参画。立憲国家日本の誕生に大きな功績を残しました。

地元愛に篤く 修猷館再興に奔走

金子堅太郎が辣腕をふるったのは司法の分野だけではありません。外交官としても卓越した手腕を發揮し、日露戦争の陰の功労者として四歳の時、「将来國家有為の人物になる」とを希望して」という言葉は、修猷館の若者に向けた遺言として今も生き続けています。

活躍しました。

さらに、金子の功績は地元の福岡県にとても大きなものがあります。

九州大学の誘致や官営八幡製鉄所の創設にも深く関わっていて、中でも、金子が最も心血を注いだのは、本人が「自らの生みの親」と称した母校、

修猷館の再興でした。

明治期の福岡藩は財政難もあり、青少年育成の教育機関がほとんど機能していなかったことを憂い、県令や地域の有力者と折衝し、修猷館再興に奔走しました。明治十八年(一八八五年)五月、ついに修猷館は再興を果たします。金子の修猷館最後の講演は、昭和十一年(一九三六年)、八十

四歳の時。「将来國家有為の人物になる」とを希望して」という言葉は、修猷館の若者に向けた遺言として今も生き続けています。

半世紀を超える伝統の味 「明月堂かすていら」

「明月堂かすていら」は、昭和34年(1959年)に明月堂の「カステラ」として誕生。長年にわたりお客様の嗜好を叶える商品として人気を集めてきました。

今回は、その誕生から現在に至るまでの歴史と、より美味しく召し上がりていただくための豆知識をお伝えします。



長さ12m、幅90cmのトンネル窯で
作り続けられている「明月堂かすていら」。

博多ものがたり

「明月堂かすていら」は
昭和三十四年生まれ

明月堂初のヒット商品は、戦後の混乱からようやく落ち着きを取り戻した昭和二十五年（一九五〇年）に誕生した「明月饅頭」。そして、昭和三十四年（一九五九年）に、次のヒット商品として生まれたのが明月堂の「カステラ」です。さらに、昭和三十八年（一九六三年）には、「博多じまん」（初代）も人気商品に加わり、当時、「カステラ」と「博多じまん」は、明月堂を支える二本柱になつていきました。

「カステラ」は、明月堂の看板商品でしたが、さらにたくさんのお客様に気軽に召し上がっていただけた改良。新たな形で売り出すことになりました。

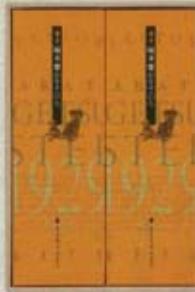
注目を浴びた九州初の試み

大阪万博が開催された昭和四十五年（一九七〇年）、「カステラ」と「博多



岩田屋にてお客様の前で行われたカステラカッティングのデモンストレーション。（昭和40年）

「明月堂かすていら」は、厳しい品質管理のもと、トンネル窯で時間をかけて焼き上げられます。



1本を10切れにスライス済み。お客様のご要望に応じて、1本詰、2本詰、3本詰の3種類をご用意しております。
(写真は2本詰)

今日もトンネル窯によって次々と焼き上げられ、福岡県内の各店舗へ送られています。

さらに美味しくなる 召し上がり方

「明月堂かすていら」は、明月堂の「カステラ」として誕生。新幹線開通により、カステラといえば長崎を思い浮べやすいため、本店がある「川端」の名前を付けて「川端かすていら」に変更。

通りもんが明月堂の柱になつてい

る現在、改めて自信のある「川端かすていら」をお客様に知って頂こうと専用のトンネル窯を導入。現状に満足することなく、新たな取り組みにも果敢に挑戦していきました。

「明月堂かすていら」は、量産化と品質の均一化に対応するため、地元九州の養鶏農家に協力していただいています。製法にもこだわり、新トンネル窯による独自の製法でしっかりと焼き上げています。ほんのり鮮な黄味を通常の一倍の量使用。

ヒー、紅茶、ココア、さらには緑茶、ホットミルクなど、さまざまなお飲み物と一緒にいただくと、より一層美味しくなります。

幸弊社では当時のCM映像を探しています。お持ちの方は明月堂までご連絡下さい。

「明月堂かすていら」時代の包装紙。16世紀、カステラが日本へ入ってきた当時の風景がイラストで描かれています。



「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
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(一七九)年に
始まつたと、貝原益軒が筑前国統風
土記どきに記しています。

博多松囃子はその後、さまざまな
変遷を経て、洒落氣の多い博多町
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、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「ゾンタ
ク [zonktauk]」がなまつた言葉。

昭和二十二(一九四六)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。

いほんち　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



博多どんたくで唄われるお囃子



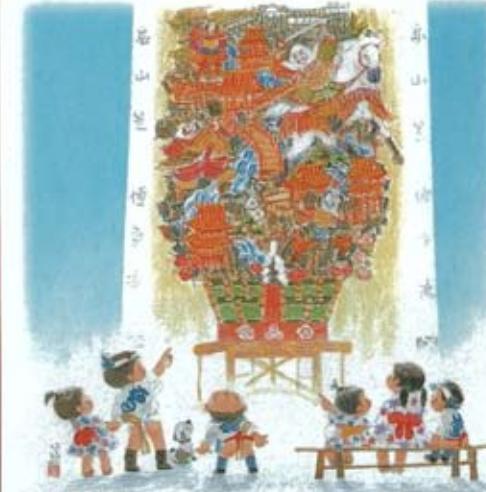
どんたくから名づけられた 「博多通りもん」

しゃもじや三味線、笛や太鼓をうち鳴らし、面白樂しく、お囃子を唄つたり、踊つたり。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」の名にびつたり。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。

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

博多通りもん
SEIYOKYUJITSU
HAKATA TORIMON



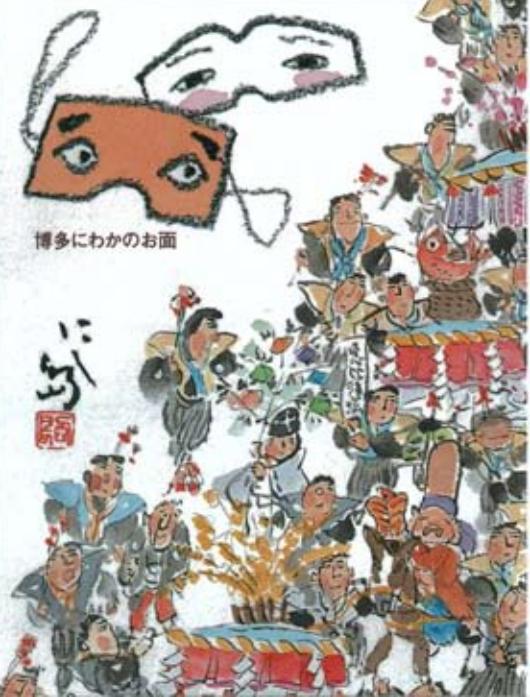
山笠は昇き山の他、美しい人形を高く飾り付けた「飾り山」もある。

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、聖三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、施餓鬼棚に乗つて町にくりだし、甘露水(かろい水)をまいたことだと伝えられています。

この聖三国師こそ、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」

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した。

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つて、

多くの人に博多のことを知つてもらえたたら



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。



mond Selection
'07~'15年最高位 特別金賞を受賞

15年連続金賞受賞

- 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・里斯ボンでも連続受賞。



第24回全国菓子大博覧会企画品部門
名誉総裁賞受賞

第25回全国菓子大博覧会企画品部門
茶道家元賞受賞 (藤千家)

第26回全国菓子大博覧会
名誉総裁賞 (我山都門)・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 (藤千家)・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、
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 1814
博多通りもん
12個入 1,480円(税込)



商品番号 1813
博多通りもん
8個入 980円(税込)



商品番号 1812
博多通りもん
6個入 730円(税込)



商品番号 1817
博多通りもん
32個入 3,920円(税込)

木箱入もございます。

商品番号 1818
博多通りもん 40個入/木箱 5,400円(税込)



商品番号 1816
博多通りもん
24個入 2,960円(税込)



商品番号 1815
博多通りもん
16個入 1,960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

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年から行つてゐる世界食品コンテストです。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年のボルトガル・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。



最高位 特別金賞を受賞
'07-'15年

世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん
「mond'sセレクション」
15年連続金賞受賞

【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。



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
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。

素焼つぽから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つぼ焼風

芋つぼ

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、だわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋つぼ」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 1621

10個入 1,080円(税込)



商品番号 1606

6個入 650円(税込)



商品番号 1623

20個入 2,160円(税込)



商品番号 1622

15個入 1,620円(税込)

【芋つぼ】
博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼の
壺の中に封金で吊した芋を入れて焼いた、
ほっくりとおいしい焼芋（芋つぼ）を売って
いました。

※卵・乳を含む

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 1,620円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,080円(税込)



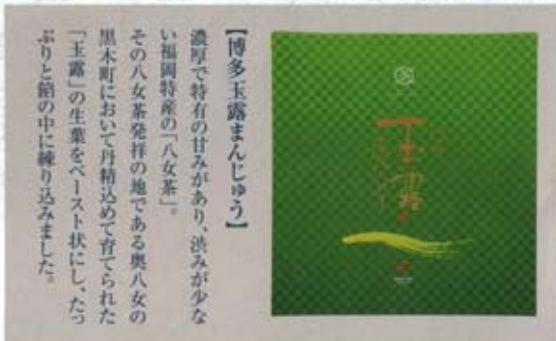
商品番号 2314

18個入 3,240円(税込)



商品番号 2313

12個入 2,160円(税込)



【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、たっぷりと餡の中に練り込みました。

※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



写真は詠笑恵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。

博多西洋和菓子ぞうえ

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。



※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。



商品番号 1413

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
2,160円(税込)



商品番号 1412

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
1,620円(税込)



商品番号 1415

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
5,400円(税込)



商品番号 1414

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵
3,240円(税込)

※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。

【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^{（よめしゆど）}を唱いはじめます。
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」です。

博多の歴史を
お菓子に託したおまんじゅう

博多じまん

良質の小豆だけを使って
てほう豆を加えて練りあげた餡は、
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 1921

博多じまん

10個入 1,080円(税込)



商品番号 1916

博多じまん

6個入 650円(税込)



商品番号 1923

博多じまん

20個入 2,160円(税込)



商品番号 1922

博多じまん

15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。

【博多じまん】

伝統の「博多じまん」といえば博
多人形・博多織。七百七十年の
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、さまざまな人々から愛さ
れた逸品です。



※卵・乳・小麦を含む



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

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ますように。



きび満作

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

「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な
さとうきびは子どもが喜ぶ甘い食ものでした。
幼き日のやさしい想いを込んで
ほっこり、ふくらむ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。

商品番号 2106	650円(税込)
6個入	650円(税込)
商品番号 2121	1,080円(税込)
10個入	1,080円(税込)
商品番号 2122	1,620円(税込)
15個入	1,620円(税込)
商品番号 2123	2,160円(税込)
20個入	2,160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。
また、「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
このひと品「ご賞味いただけま
したら幸いでございます。」

※乳・小麦を含む

にぎやつ菓集

数量限定

商品番号 1513	10個	5個	5個
博多通りもん	博多じまん	きび満作	
2,270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

「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

「箸搗」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 650円(税込)

商品番号 0431

10個入 1,080円(税込)

商品番号 0432

15個入 1,620円(税込)

商品番号 0433

20個入 2,160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。
また、昔は奉公人のお休みを
「藪」といいて楽しみにしてい
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
アーモンドフレークで作った白濁けの良い生地に、
珈琲(コーヒー)クリームをサンドした、
ちょっと大人の香りのするお菓子です。

商品番号 0521
7個入 1,296円(税込)

商品番号 0522
14個入 2,592円(税込)

木箱入もございます。
商品番号 0524
22個入 3,996円(税込)

ひと昔前の博多を偲ばせる
懐かしくてモダンな味わい

博多モダンカフエ



【博多モダンカフエ】

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當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。

*卵・乳・小麦を含む

*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



商品番号 1106
6個入 650円(税込)

商品番号 1121
10個入 1,080円(税込)

商品番号 1122
15個入 1,620円(税込)

商品番号 1123
20個入 2,160円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用しておりません



【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。
昔は畔で採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
たっぷりと使った餅の中に
こだわりのあずき餡を入れて
作つたのが「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。



博多つ子

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

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。
秘伝のタレと美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
6個入 650円(税込)

商品番号 1231
10個入 1,080円(税込)

商品番号 1232
15個入 1,620円(税込)

商品番号 1233
20個入 2,160円(税込)



【博多つ子】
ビリッと軽く、遊び心と洒落つ
氣たっぷりの博多つ子。その博
多つ子の品質がそのままお菓
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。



※箱詰めの個数、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】
博多の中洲から福博であります。昔の
河川を渡ると見える建物です。昔の
教育庁の跡で、明治・大正ロマンを傳
ばせます。

※卵・乳・小麦を含む



商品番号 0213
20個入 2,376円(税込)



商品番号 0211
10個入 1,188円(税込)



商品番号 0212
15個入 1,782円(税込)

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」をご堪能くださいませ。

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



(1本を10切れにスライス済)

商品番号 0106
1木詰 1,296円(税込)

商品番号 0111
2木詰 2,592円(税込)

商品番号 0115
3木詰 3,888円(税込)



【明月堂かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、
ほのぼのとした懐かしい
味わい。しつとりとまろ
やかな風味が、お口の中
に広がります。



伝統の技に現代の感性を折り込んだ

南蛮バタークッステラ 蘭

商品番号 1011
9個入 1,296円(税込)

商品番号 1012
12個入 1,728円(税込)

商品番号 1013
18個入 2,592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。

【南蛮バタークッステラ
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
ンターケ(休日)」に由来する
ように博多ヒオランダにある
緑のようなものを銘にしま
した。



蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った高級生地と
小豆餡で美味しいにこだわりました。

こだわり素材の高級どら焼
上川端通り5-104

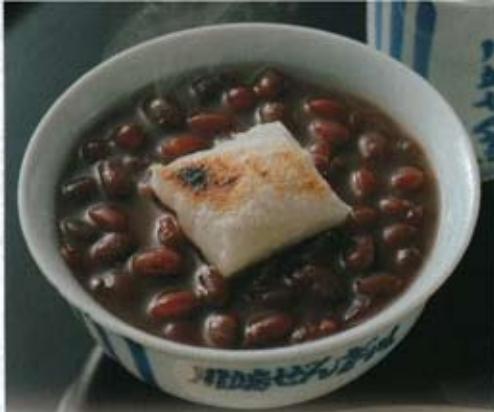


商品番号 0611	8個入	1,404円(税込)
商品番号 0612	12個入	2,160円(税込)
商品番号 0613	16個入	2,808円(税込)

*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

【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。

5-104



【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
ほど親しまれています。

*卵・乳・小麦等は使用しておりません



*箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

商品番号 0321	18個入	1,458円(税込)
商品番号 0322	27個入	2,160円(税込)
商品番号 0323	36個入	2,916円(税込)

*卵・乳・小麦を含む

日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい
「せんざい」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。

石臼挽き丸ぼうろ
管崎ばつば

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。



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



津屋崎のモマ笛

太宰府天満宮のうそ

馬出の曲物

○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 午前9時～午後5時)

TEL 0120-158-127
または 092-411-7777 (有料)

■ファックスによる受付
(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

セブン銀行専用の振込用紙をお送り致します。

商品のご発送

II

○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		

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
- 博多駅マイング1号店 (092)441-6445
- 博多駅マイング2号店 (092)477-1158
- 博多ディス1号店 (092)441-0386
- 博多ディス2号店 (092)474-2559
- イオン笹丘店 (092)761-2152
- イオン原店 (092)833-4414
- イオン福重店 (092)884-0868
- サンリブ木の葉モール橋本店 (092)811-5778

直営店

- イオンマリナタウン店 (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・ディ新宮店 (092)963-5151
- イオン福津店 (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
- ペイシス福岡 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・全立・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
- 福岡パレコ売店

*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。

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

TEL.092-411-7777 FAX.092-411-7878

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

E-mail: info@meigetsudo.co.jp

博多通りもん

検索

2015.12-2016.2<第56号>

冬の博多ものがたりです