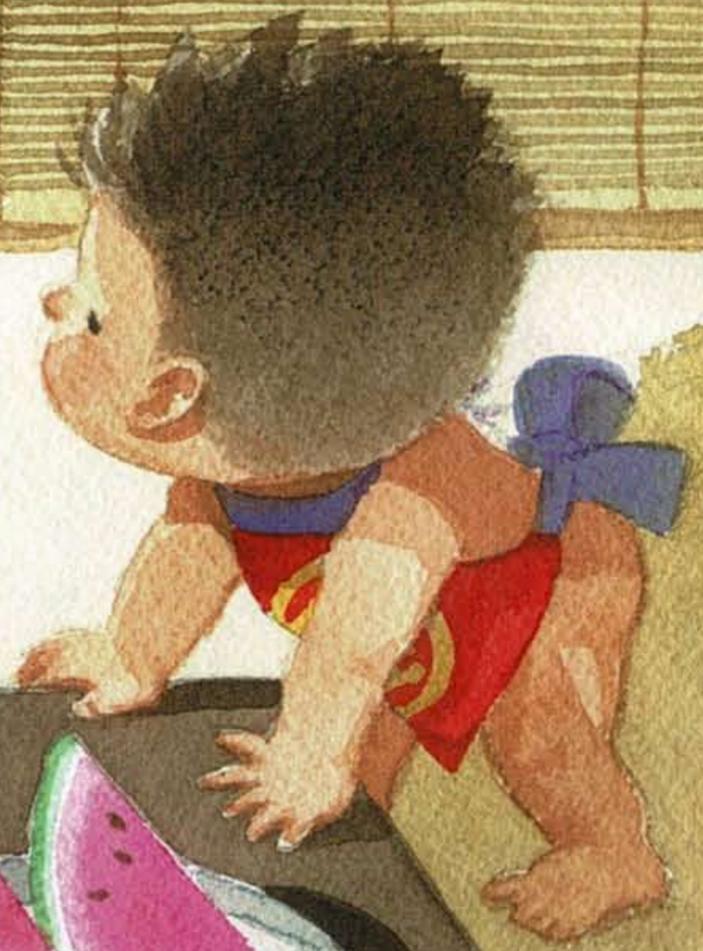


# お博の タラシ がオハシ

第86号



博多情緒  
たっぷりには  
お菓子の  
ロマンスを  
伝えますの

株式会社 明月堂



# 博多祇園山笠

いつもの夏が来た!

一番 恵比須

# 博多のガタリ



昨年が一番山笠・恵比須流の櫛田入り(櫛田神社の境内に山笠を昇き入れ、清道旗(せいどうき)を回って境内から町へ出ること)。  
瀬戸さん(台の中央)は昇き山笠を指揮する「棒さばき」を務めました。

※写真提供:博多祇園山笠振興会

夏のおすすめ



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

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。

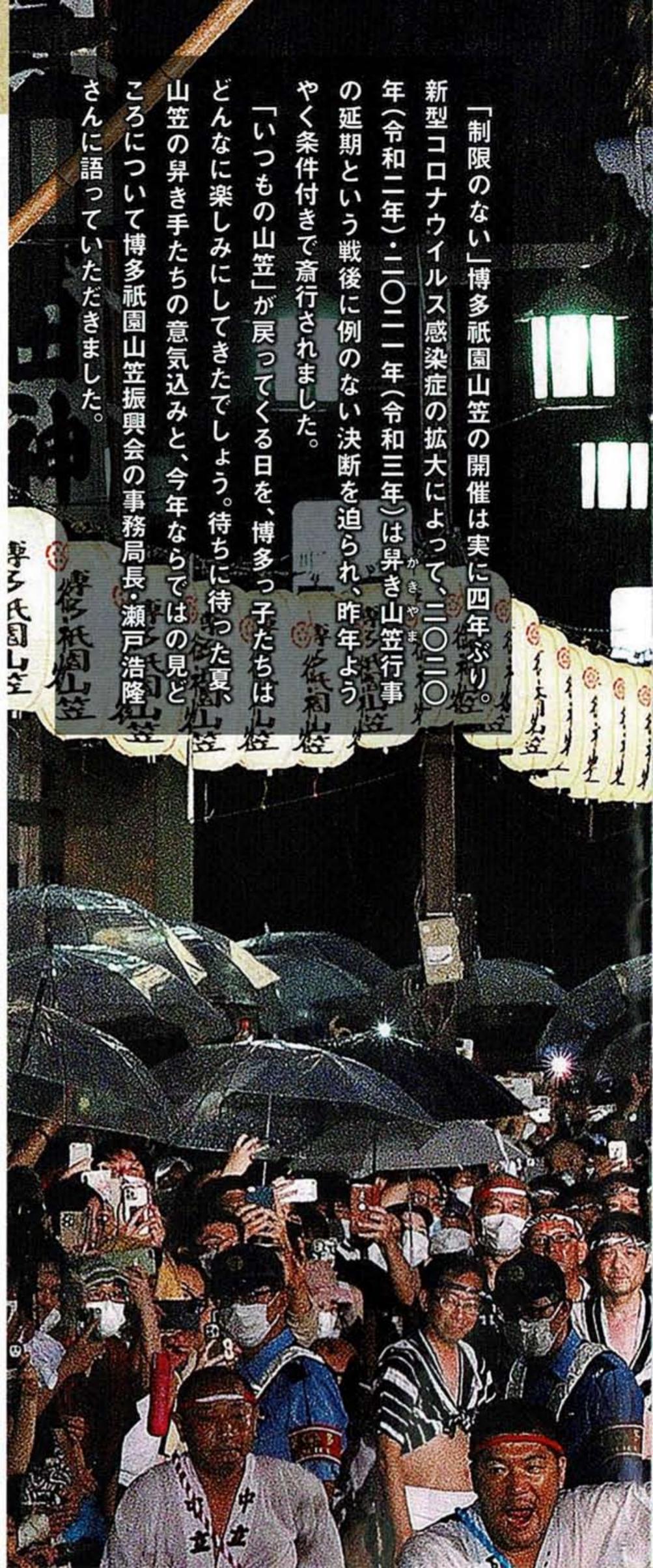
博多の夏を呼ぶ「博多祇園山笠」。巨大な飾り山笠をひく男達を冷やすのが、沿道からかけられる「勢い水」なのです。



商品番号 2235  
勢い水  
6個入 1,600円(税込)

※卵・乳・小麦等は使用していません  
※時期により販売を控えることがあります。

詳しくは11ページをご覧ください。



「制限のない」博多祇園山笠の開催は実に四年ぶり。新型コロナウイルス感染症の拡大によって、二〇二〇年(令和二年)・二〇二一年(令和三年)は昇き山笠行事の延期という戦後に例のない決断を迫られ、昨年ようやく条件付きで斎行されました。「いつもの山笠」が戻ってくる日を、博多っ子たちは山笠どんなに楽しみにしてきましたでしょう。待ちに待った夏、山笠の昇き手たちの意気込みと、今年ならではの見どころについて博多祇園山笠振興会の事務局長・瀬戸浩隆さんに語っていただきました。

心ひとつに

# 博多祇園山笠を楽しもう

博多っ子の心の拠りどころである山笠。今年の夏にかける昇き手の思いや、見どころ、安全に楽しむポイントをご紹介します。



飾り山笠(かざりやま)の中で唯一、昇き山笠行事に参加する八番山笠 上川端通。「背の高い山笠を昇っていた時代を再現したい」という思いのもと、高さ約13mの飾り山笠が時に煙を吐きながら走ります。昨年は明月堂社長が追い山笠ならしで台上り(だいあがり)を務めました(中央)。

## 山笠が動いたとき 思わず涙が出た

博多の男たちが山笠の正装である長法被ながはつびに袖を通すと町は次第に熱気を帯びてくる——それが博多の変わらぬ夏でした。しかし、「この数年、町が死んだようでしたね。いつもの山笠ができない夏が何年も続くなんで」と、瀬戸さんは無念さを滲ませます。山笠行事の運営を仕切

り、七つの流なぐれ(自治組織のグループ)のまとめ役となる「一番山笠」の総務(代表)であった瀬戸さんは、「各流の意見を集めて、行事をどう行うべきか判断するのが難しかった」と語ります。昨年は人数制限を行いなから、全流が昇き山笠を走らせることができ、「山笠がみんなの心をひとつにしてくれた」と、最後に泣き崩れたそう。今年に従来通りの山笠ができることあって、昇き手は入念に

## 御神様が喜ばれる 山笠を昇こうや

博多祇園山笠は、鎌倉時代に承天寺の開祖・聖一しょういち国師が祈祷水を撒いて疫病退散を祈願したことが起源と伝えられます。報道では各流

走り込みをするなど士気が高まり、山笠を見たり昇いたりするため全国各地から帰郷する人も増えそうです。



市内に13本建てられる飾り山笠。今年は世界水泳選手権と世界マスターズ水泳選手権の開催を記念して、会場の一つであるマリノメッセ福岡にも趣向を凝らした昇き山笠を展示します。

「雨天時に櫛田神社の棧敷席や混み合う通りなどで見ます」と昇き手ならではの答えが返ってきました。

また、博多祇園山笠振興会では安全対策を事前に呼びかけています。



## 博多祇園山笠

最新情報については公式Webサイトをご確認ください。  
<https://www.hakatayamakasa.com/>

今年、子ども山笠や直会(神事の最後に参加者一同で行う食事会)も例年通り行われる予定です。子どもたちは山笠に参加することで先輩に礼儀を教わり、「一人前の博多っ子」に成長していくのです。

今年、子ども山笠や直会(神事の最後に参加者一同で行う食事会)も例年通り行われる予定です。子どもたちは山笠に参加することで先輩に礼儀を教わり、「一人前の博多っ子」に成長していくのです。

七月に入ると飾り山笠や昇き山笠に神様を招き入れる神事「御神入れ」が行われ、どちらの山笠も御神体と考えられてきました。「ご年配の方は、山笠が通るときに手を合わせられますね。私も子どもの頃から、山笠は上から見下ろすもんじゃないと教わりました」と瀬戸さん。山笠は神様を敬う心を脈々と伝えてきたのです。

マナーを守って  
安全に楽しんでほしい



※写真は2019年  
招き板を持って昇き山笠を先導する子どもたち。子ども山笠も今年はいつも通りの姿に。

## 主な行事日程

- 7月1日 注連下ろし  
飾り山笠公開  
当番町お汐井とり
- 9日 全流お汐井とり
- 10日 流昇き
- 11日 朝山笠  
他流昇き
- 12日 追い山笠ならし
- 13日 集団山笠見せ
- 14日 流昇き
- 15日 追い山笠



流や流の町ごとにデザインが異なる「水法被」。福岡市地下鉄七隈線 櫛田神社前駅の地下1階通路のタペストリーや、川端通商店街の「川端ぜんざい広場」で絵柄を見ることができます。

物する場合、怪我やトラブルの原因になりやすい傘は使わずにカッパや帽子を利用していただきたいですね」と瀬戸さん。家族連れの場合は、大博通りなどゆとりのある場所を選べば安心です。

勇壮な昇き山笠と、絢爛豪華な飾り山笠が揃ってこそ博多の祭り。平穩無事に終えられるように、昇く人も見る人も心をひとつにして楽しみましょう。

# 「櫛田神社前駅」からスタート！ 博多ぶらぶら散策

二〇二三年（令和五年）三月、  
福岡市地下鉄七隈線ななくまの延伸区間  
（天神南〜博多）の中間駅として、  
櫛田神社前駅が誕生しました。  
博多のカルチャー発信スポットと  
して注目される新しい駅を起点に、  
櫛田神社や川端通商店街を散策  
して、博多部の古くて新しい魅力  
を楽しんでみませんか。



博多の歴史や文化をモチーフにした人形など、  
博多人形の作家たちによる多彩な作品の競演が楽しめます。

まるでギャラリー！  
博多の伝統工芸品が並ぶ駅

櫛田神社前駅の改札口を出ると、博多の寺町を思わせる「博多べい」（石や瓦を塗り込んだ土塀どべい）と駅名標のモニュメントがお出迎え。まずは一枚、記念撮影をしてみたいかでしょうか。

コンコース（地下一階通路）のショーケースには、博多人形、博多水引、博多織、博多曲物まげものなど博多の伝統工芸品がずらり。ギャラリーのような贅沢な空間に、足を止めてじっくりと眺める人の姿も見られます。

また、博多祇園山笠を描いた壁面装飾には複数の二次元バーコードがだまし絵のように隠れており、読み取ると山笠についての情報が得られる仕掛けにびっくり。櫛田神社前駅は、観光客も地元の人も博多の文化や歴史に親しめる新鮮なスポットです。



2023年（令和5年）3月27日、福岡市地下鉄七隈線の延伸区間が開業し、「一番列車出発式」が行われました。

駅の三番出口の階段を上がって横断歩道を渡れば、徒歩約一分で博多総鎮守 櫛田神社の南門に到着します。階段があるのは櫛田神社が博多湾の入江に位置した時代の名残で、漁師が豊漁祈願の魚を奉獻するために門の脇に船をつけた逸話も伝えられているそう。門をくぐると右手に夫婦恵比須神社、左手に博多祇園山笠の壮麗な飾り山笠が建てられています。「自動照明案内機」(100円)を利用すれば、山笠についての音声解説が流れます。博多人形師の精緻な技を堪能してください。

お参りを済ませたあとは、本殿横にある不老長寿の水「霊泉鶴の井戸」や、楼門の天井に設えられた「干支恵方盤」など、境内の見どころを回ってみましょう。

## 駅から徒歩約一分 南門からお櫛田さん参り



博多祇園山笠をテーマにした壁面装飾。旗や水法被をよく見ると、二次元バーコードを発見!



博多どんたくでは「博多仁和加(にわか)」のグループが練り歩く光景も。博多弁のタペストリーを見上げて歩くのも楽しい。

再び櫛田神社の南門をくぐって、約四百メートルのアーケードが続く川端通商店街へ。川端中央商店街と上川端商店街で構成され、百三十軒以上のお店が連なります。提灯や仏具、陶磁器を扱う老舗、衣料品や菓子の専門店、話題の博多グルメなど、個性豊かなお店を覗いて回る楽しさは商店街ならではの。博多どんとく、博多祇園山笠、七夕飾り、せいもん払い、伝統芸能の披露など祭事イベントも行われ、いつも地元客と観光客で賑わっています。博多商人らしい茶目つ気ある博多弁と

## 川端通商店街で 博多の心に出逢う



◀櫛田神社の楼門とは反対側に位置する南門。

楼門の天井には干支恵方盤があり、その年の福德を司る神様がいる方角「恵方」を示します。



※写真は2022年



## 川端通商店街

アクセス=福岡市地下鉄七隈駅線「櫛田神社前」駅  
「博多」駅から1分、「天神南」駅から1分(3番出口より徒歩1分)  
<https://kawabatadori.com/>



◀川端ぜんざいと、夏限定の氷ぜんざいが楽しめる「川端ぜんざい広場」。

博多川の清掃活動を月1回行い、明月堂の社長も参加しています。20年ほど前に「川端飢人(うえにん)地藏尊」の掃除から始まった活動だそうです。



笑顔にふれられることも魅力です。散策の途中で、休憩処の「川端ぜんざい広場」に立ち寄るのもおすすめです。一年を通じて博多祇園山笠の八番山笠や昇き棒、長法被の柄を染め付けたタイルが展示され、山笠のミニ資料館のような場所でもあります。博多の文化を伝承する担い手として、商店街の皆さんは楽しさとやすらぎのある「博多の心に出逢う街」づくりに励んでいます。

ぶらりと歩くたびに新たな発見と感動がある博多の町へ、この夏どうぞお出かけください。

お腹も心もまんぷく

# 天麩羅処ひらお



福岡空港の近くにある「天麩羅処ひらお」  
本店には、朝十時半の開店前から地元や他府  
県ナンバーの車が続々と入っていきます。  
ずらりと続く行列はお馴染みの風景。  
「うまい！安い！早い！」を実現するため  
のこだわりを、代表取締役の青柳正典さん  
に伺いました。

一番人気の「お好み定食」(えび・いか・豚・白身・野菜3点/990円)に、  
単品のあなご(400円)を追加すると、迫力満点のボリューム！  
※価格は税込

「ご飯に合う天ぷら」が  
博多名物になるまで

はじまりは一九七八年(昭和五十二年)、青柳さんの父である先代・河内健次郎かわちさんが博多区の東平尾に定食屋「ドライブインひらお」を開きました。仕事がない若者たちに働き口をという思いで開店した逸話から、先代の面倒見のよさが伺い知れます。先代は魚・肉・野菜を扱う生鮮食品店も営み、「朝五時に市場から直接仕入れて、八時から仕込みができるのが強みでした」と青柳さんは振り返ります。「こんなに新鮮な食材が揃うなら、天ぷら専門店にしては」と料理人が発案。青柳さんはもっと独自性を出すため、「ご飯に合う天ぷらを出そう！」を思いつきます。薄い天ぷゆではなく、丼物の割り下を使った濃厚な「黒い天つゆ」を開発したところ、社内での反応は今ひとつでした。ところが「関東から出稼ぎに来られたお客様には大変喜ばれ、じわじわ広がって。地元を受け入れられるまで三年かかりまし



以前は揚げ場に立つこともあった青柳さんは、「昔から現場主義。お客様の顔を見るのが楽しい」と語ります。

た」と青柳さん。やがて、「うまい！安い！早い！」天ぷらの虜とりこになるお客様が列をなし、博多名物と呼ばれるようになりました。



店の外に続くお客様の列。食券を買った後、待合席でしばらく待ってからカウンター席へ。

お客様を把握しながら、揚げたてを提供します。▼



## 社長は素材ハンター 品質と価格に妥協なし

天ぷらと人気を争う「名脇役」は、いかの塩辛。「無料サービスだからと手を抜けば、天ぷらからもお客様が離れる」と、青柳さんは素材のいかや柚子の品質に妥協しません。昨今は漁獲量の減少が続ぎ、二〇一八年(平成三十年)には福岡産スルメイカが不漁で、塩辛の提供を休止せざるを得ませんでした。しかし、再開を望む声が殺到。自ら鮮度のいい柔らかいかを探し求め、復活させました。また、柚子の仕入れも青柳さんがトラックを運転して農家を訪ね、斜面ごとに異なる生育状況を見極めていきます。



いかの塩辛の製法は社長しか知らない秘伝。ワタを使わず、柚子をきかせてさっぱりした風味に。

※写真提供:天麩羅処ひらお

天ぷらの素材で特に力を入れるのはえび。インドネシアのマンガローブ林に養殖池をつくり、一方メートルあたり一匹という余裕のある環境で育てるえびは、格別の歯ごたえと旨味が特長です。現地を訪れた青柳さんは林の豊かさに胸を打たれたそう。養殖を終えた池にマングローブを植林し、林の再生にも尽力しています。

昨今は物価高騰の波を受けながらも、「ポケットのお金で揚げたて天ぷらが食べられるように」という先代の思いを胸に、品質と価格の両立を追求しています。

## 博多っ子の厳しさに 教えられて

コの字型のカウンターにお客様がびっしり座る光景は、天麩羅処ひらおの象徴ともいえます。「お客様の席から仕込みや揚げ場の様子が見えるので、安心していただけるんですよ」と青柳さん。常連のお客様ほど、衣の食感や素材の大きさと、そのうじの仕方などをよく見ているそう。食べ終わるとサッと席を譲るお

お客様が多いからこそ、平日は一日約三十回転、千人のお客様が揚げたての天ぷらを楽しむことができます。そのうちの味やサービスは、博多っ子の厳しい目と舌に鍛えられました。お客様と一緒につくってきた店だからこそ大切に守りたい」と青柳さんは胸を張ります。いつ来ても、何度来ても大満足。これからも地元客や観光客のお腹と心を、幸せに満たしてくれましょう。

◀汚れを見つけやすくしっかりと掃除できるため、カウンターはあえて白に。



天麩羅処ひらお本店

◀開店前にテーブルや椅子を入念に拭きあげます。



## 天麩羅処ひらお 本店

福岡市博多区東平尾2丁目4-1 TEL 092-611-1666

アクセス=西鉄バス「福岡空港前」乗車(約5分)、

「席田(むしろだ)会館」下車(約0分)

営業時間=10:30-21:00/店休日=不定休

※営業時間・店休日等はホームページでご確認ください。

<https://www.hirao-foods.net/>

# 「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」

例年、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、さまざまなか  
ろ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  
の二行で、これが博多どんたくの起源  
とされています。

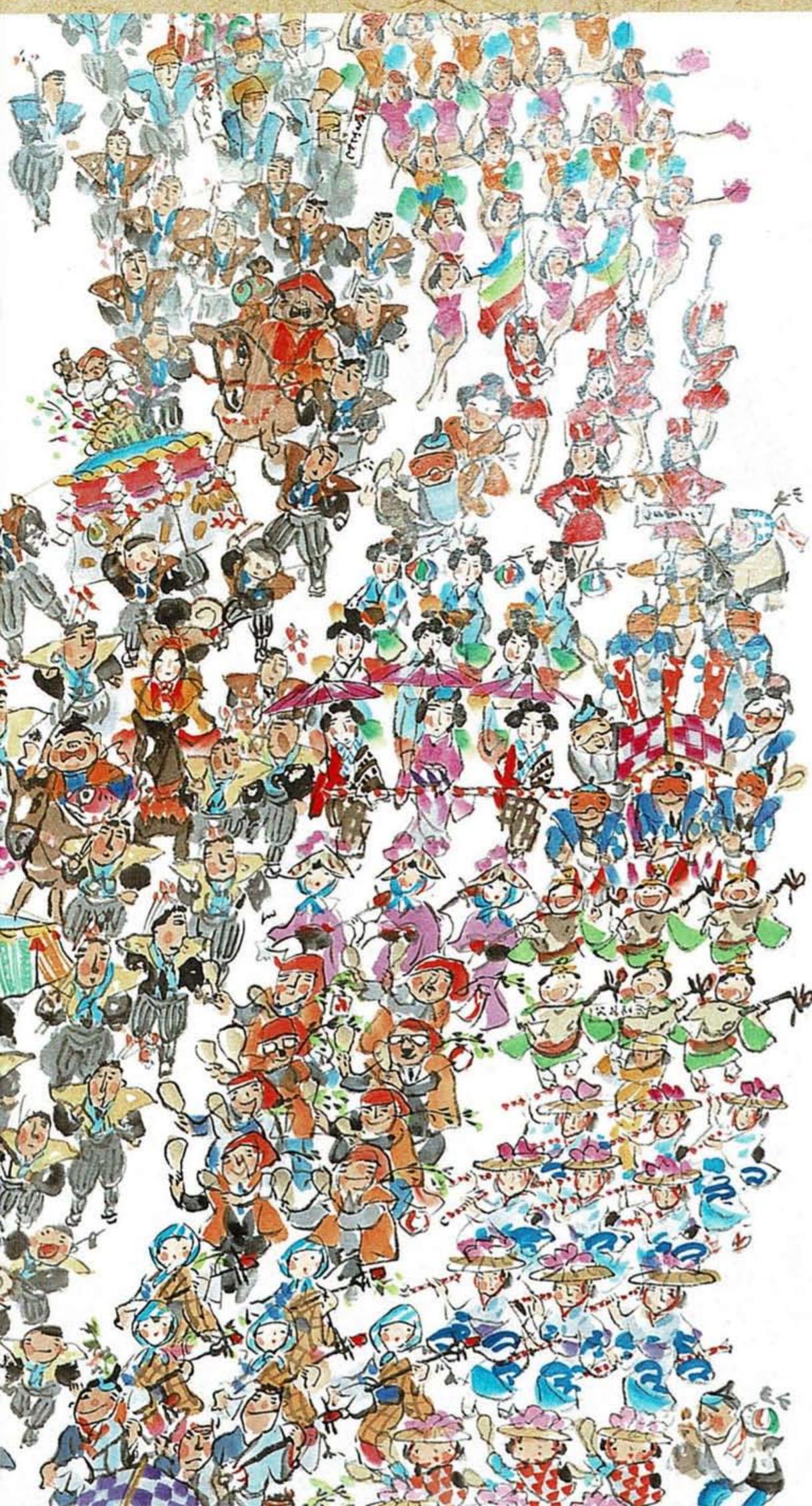
松囃子とは、室町時代の京都の年  
賀行事。人々が得意の芸能を演じな

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。

博多松囃子はその後、さまざまなか  
変遷を経て、洒落っ気の多い博多町  
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「ゾントー  
ク」[Zondag]がなまった言葉。  
以来、博多どんたくは「西洋休日」と

しても親しまれてきました。

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。



博多どんたくで唄われるお囃子



モンドセレクション

22年連続「金賞」受賞

16年連続  
「最高位 特別金賞」受賞

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

「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、街を練り歩く人達は、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」の名にぴったりに。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。

「饅頭」と「博多祇園山笠」

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、聖一國師しやういちこくし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、施餓鬼せがきだまに乗って町にくりだし、甘露水かんろすい（祈祷水きとうすい）をまいたことだと伝えられています。

この聖一國師こそ、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。



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。

# 夏の爽やかな涼菓集

彩りも賑やかなゼリーの詰め合わせ

## 博多涼果つづり

完熟したマンゴー、ラ・フランス、ブルーベリーを収穫し、フレッシュで爽やかなゼリーに仕上げました。  
夏ならではの美味しさを、お楽しみください。



商品番号 2205  
9個入 3,600円(税込)  
3種詰め合わせ

※乳を含む



ブルーベリー



ラ・フランス



マンゴー



商品番号 2204  
6個入 2,400円(税込)  
3種詰め合わせ



原料の小豆、抹茶は  
選び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。

## 勢い水

◆小倉 ◆抹茶 ◆こしあん

まろやかな甘さが懐かしい、趣き涼しい水ようかん

お口の中には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。



商品番号 2235  
6個入 1,600円(税込)



商品番号 2237  
12個入 3,200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。

※卵・乳・小麦等は使用していません

※季節商品の為、数に限りがございます。品切れの可能性がありますので、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。

涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

# 博多涼・詠笑恵

りょう えい しょう え



商品番号 2211  
6個入 2,000円(税込)



商品番号 2212  
9個入 3,200円(税込)



商品番号 2213  
12個入 4,300円(税込)



涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

## 【博多涼・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っ子の血が騒ぎます、ここでも「祝い目出度」が唄われます。

※乳を含む

勢い水の水しぶきが  
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  
博多西洋和菓子が、  
涼やかな刻を  
届けます。





モンドセレクション  
22年連続「金賞」受賞



明月堂のお菓子には、博多の心がこもっとーね。

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。

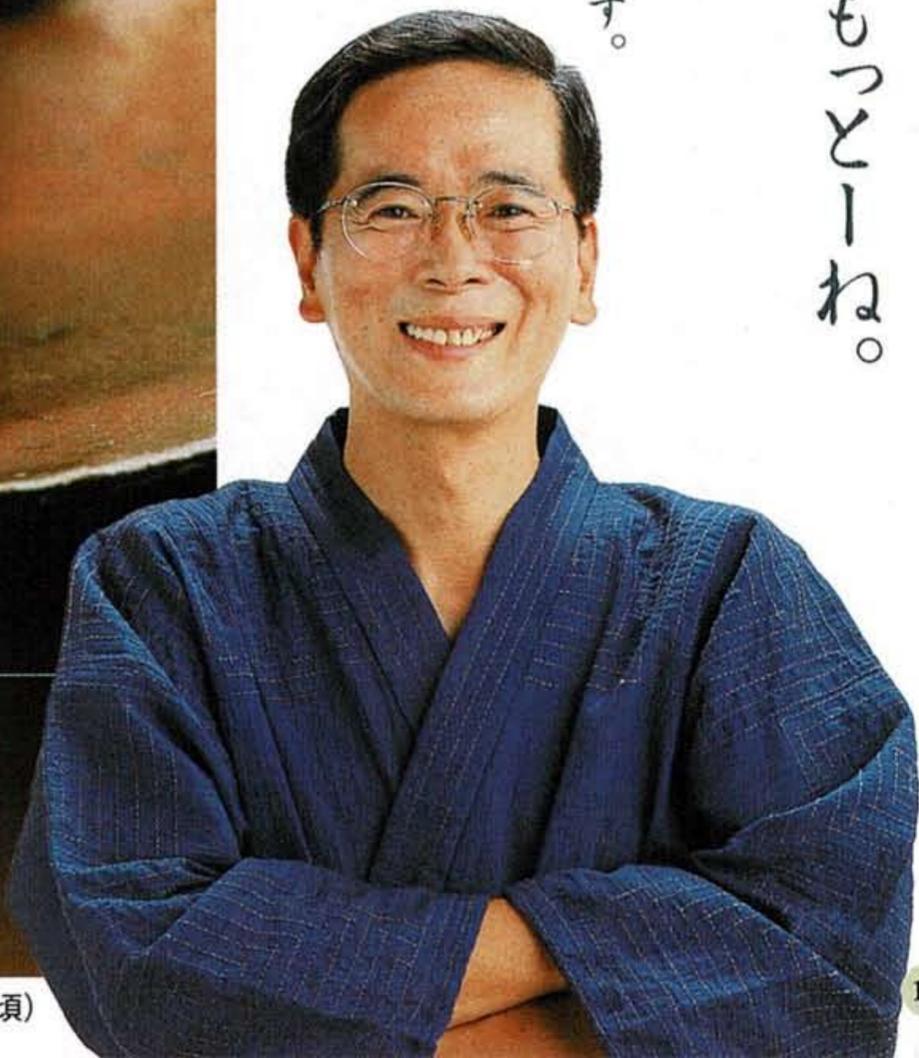
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えていきます。

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、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。



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)・橘花栄光章受章

第26回全国菓子大博覧会

茶道家元賞受賞(裏千家)・橘花栄光章受章



▶「博多通りもん」のCMに登場しはじめた頃の長谷川法世さん(1993年頃)

# 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「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 1812  
6個入 930円(税込)



商品番号 1813  
8個入 1,240円(税込)



商品番号 1814  
12個入 1,860円(税込)



商品番号 1815  
16個入 2,480円(税込)



商品番号 1816  
24個入 3,720円(税込)



商品番号 1817  
32個入 4,960円(税込)



商品番号 1819  
40個入 6,200円(税込)



商品番号 1818  
40個入/木箱 6,800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  
※原材料不足に伴い在庫状況によって通信販売を一時休止する可能性があります。詳しくは明月堂オンラインショップでご確認ください。

**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」

22年連続金賞受賞

'07~'22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年のポルト  
ガルでの金賞受賞以来、今回で22年連  
続受賞、さらに最高位となる「特別金  
賞」を16年連続受賞いたしました。



写真は詠笑恵3,600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

# 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

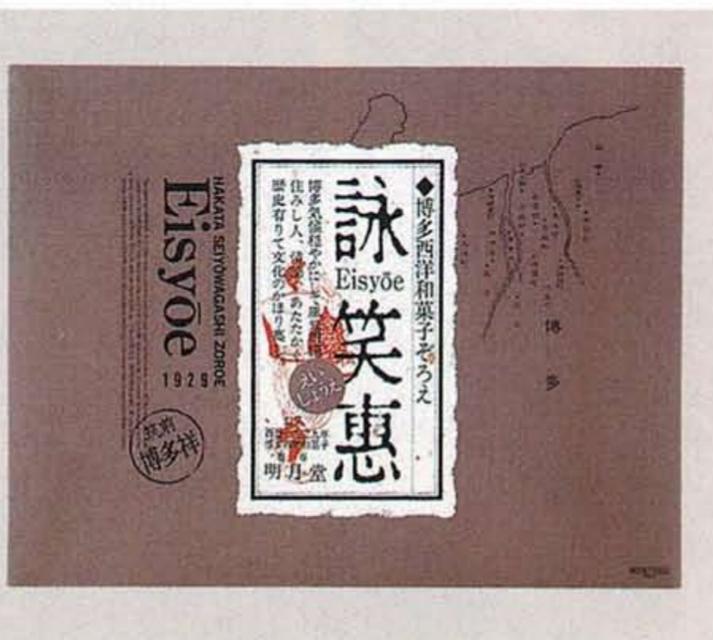
物語があふれ出してきます。

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「エイシヨーエ」です。

※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



商品番号 1433

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵  
2,400円(税込)



商品番号 1432

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵  
1,800円(税込)



商品番号 1435

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵  
5,500円(税込)



商品番号 1434

博多西洋和菓子詰め合わせ 詠笑恵  
3,600円(税込)

※卵・乳・小麦・山芋・大豆を含む ※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。

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。



モンドセレクション  
連続金賞受賞

良質の小豆だけを使って

てぼ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。

つぶ餡  
仕立て

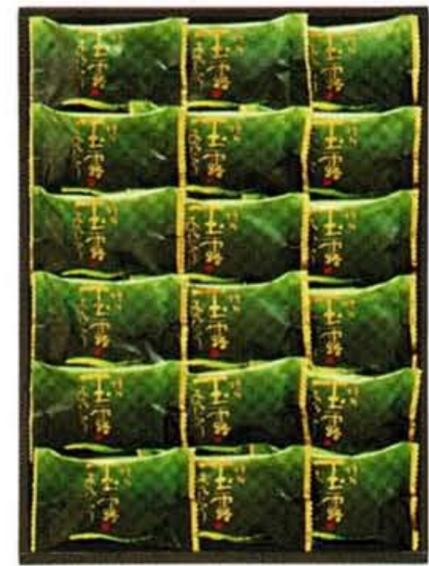


第24回全国菓子大博覧会お菓子の最高位賞  
名誉総裁賞受賞

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

- 商品番号 2311  
6個入 1,400円(税込)
- 商品番号 2312  
9個入 2,100円(税込)
- 商品番号 2313  
12個入 2,800円(税込)
- 商品番号 2314  
18個入 4,200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、たっぷり餡の中に練りこみました。

※茶葉の繊維が白くみえますが品質には問題ございません。  
※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。  
※5月25日現在店頭販売のみ。通販での取扱いをご確認ください。

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう

# 博多じまん

- 商品番号 1916  
6個入 930円(税込)
- 商品番号 1943  
8個入 1,240円(税込)
- 商品番号 1944  
12個入 1,860円(税込)
- 商品番号 1945  
16個入 2,480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。七十七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。

※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。  
※5月25日現在店頭販売のみ。通販での取扱いをご確認ください。



「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。



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。



商品番号 0443  
8個入 1,240円(税込)

商品番号 0444  
12個入 1,860円(税込)

## 博多藪あん

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭



商品番号 1143  
8個入 1,240円(税込)

商品番号 1144  
12個入 1,860円(税込)

## 畔摘みもち

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

### 【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がにも由来しています。

### 【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。



かすていらをどら焼の皮で  
丁寧にくるみました。  
手間をかけた上品な  
カステラけーきです。



小豆本来の旨味を引き出すために、  
熟練の職人が、あんの配合を原点から見直し、  
旨味にこだわって炊き上げました。



- 商品番号 0211  
10個入 1,920円(税込)
- 商品番号 0212  
15個入 2,880円(税込)
- 商品番号 0213  
20個入 3,840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

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】

博多の中洲から福博であい橋  
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・大豆・山芋を含む



- 〈包装なしタイプ〉
- 商品番号 0908  
8個入 1,400円(税込)
- 商品番号 0912  
12個入 2,100円(税込)
- 商品番号 0916  
16個入 2,800円(税込)

もっちり食感の皮と  
小豆本来の旨味が愉しめる

## どら焼めいげつ 博多よかばい



### 【博多よかばい】

お口の中に広がる小豆あんの旨  
味を、もっちり食感の皮でそっと  
包みました。  
博多の夜空に浮かぶ、まんまる  
お月様のような形の、可愛らし  
いサイズのどら焼です。

※卵・小麦・大豆を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



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。

(スライス済)



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「ご堪能くださいませ。」



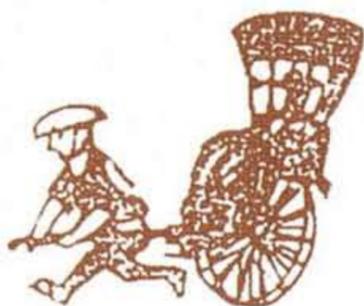
商品番号 0105  
0.5号 5切×1パック  
1,050円(税込)

商品番号 0106  
1号 5切×2パック  
2,100円(税込)

商品番号 0111  
2号 5切×4パック  
4,400円(税込)

それは遠い昔、憧れの味。  
ひと切れの母の優しき。

**明月堂かすていら**



**【明月堂かすていら】**  
卵たつぷりのかすていらは、ほのぼのと懐かしい味わい。しつとりとまるやかな風味が、お口の中に広がります。



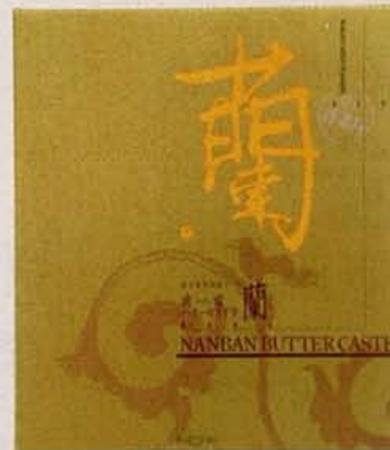
商品番号 1011  
9個入 1,800円(税込)

商品番号 1022  
12個入 2,400円(税込)

商品番号 1013  
18個入 3,600円(税込)

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**

**【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との縁にちなんで名付けました。



※卵・乳・小麦を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。  
※5月25日現在店頭販売のみ。通販での取扱いはご確認ください。



「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。



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。



※レトルトパック入り。  
※餅は個装パック入り。

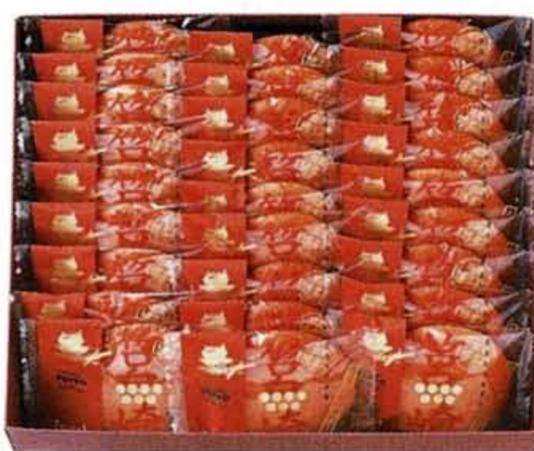
- 商品番号 2801  
1袋 650円(税込)
- 商品番号 2811  
3袋入 2,040円(税込)
- 商品番号 2812  
5袋入 3,400円(税込)
- 商品番号 2813  
8袋入 5,440円(税込)

日本一、甘いぜんざいと謳われる  
**川端ぜんざい**



【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。



- 商品番号 0321  
18個入 1,960円(税込)
- 商品番号 0322  
27個入 2,940円(税込)
- 商品番号 0323  
36個入 3,920円(税込)

石臼挽き丸ぼうろ  
**管崎ぽっぽ**



【管崎ぽっぽ】  
博多の伝統工芸品「博多曲物」は、管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「ぽっぽ膳」といわれています。さらに、そこに管崎宮の鳩をイメージして「管崎ぽっぽ」と名付けました。

※卵・乳・小麦・大豆を含む ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

# 博多ものがたりの表紙の移り変わり



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](mailto:info@meigetsudo.co.jp)



↓明月堂サイトトップ画面



明月堂オンラインショップ



## ◎宅急便のご案内 (税込) 発送はヤマト運輸になります。

北海道	2,000円	北陸	1,000円	中国	660円
東北	1,300円	中部	860円	九州	540円
関東	970円	関西	660円	沖縄	1,800円
信越	1,000円	四国	660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 9-12時、13-17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。  
※ゆうちょ銀行は一七九店(当座)0079770

##### ■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いたします。

##### ■代金引換

配達時に商品とお引き換えに、代金をお支払い  
いただ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
- 博多デイトス1号店.....(092)441-0386
- 博多デイトス2号店.....(092)474-2559
- ららぽーと福岡店.....(092)558-2606
- イオンスタイル笹丘店.....(092)761-2152
- 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
- ハローデイ新宮店.....(092)963-5151
- イオン福津店.....(0940)38-5118
- 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
- 春日店(サニー春日店内).....(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。

福岡空港(国内・国際線)取扱い売店

- 福岡玉屋エアポートショップ店
- ANA FESTA 福岡空港売店
- BLUE SKY 福岡空港売店
- SOLAE 福岡空港売店
- 博多土産 by 菊ひら
- 福岡空港国際線売店
- 福岡空港免税ショップ

ほか取扱い店

- 博多駅構内売店
- 博多バスターミナル売店
- 新幹線乗り口売店
- 高速道路売店 PA:基山 SA:広川・金立・古賀・山田
- 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

〒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](mailto:info@meigetsudo.co.jp)

博多通りもん

検索

オンライン  
ショップは  
こちら



2023.6-2023.8<第86号>  
夏の博多ものがたりです