

博多ものがたり

第96号

博多情緒
たっぴんに
お菓子の
ロマンを
伝えます



うけつぐ博多のこころ 櫛田神社

博多の たのしみ

櫛田神社の拝殿。天狗面が塗り直されたほか、「櫛田のぎなん」にちなんだ銀杏文様を織り込み、御祭神を表す3つの神紋を手で刺繍した博多織の御旗(みはた)なども新調されました。

冬のおすすめ



商品番号 2811
川端ぜんざい

3袋入 2,200円(税込)

※アレルギー物質の食材は使用しておりません。
※レトルトパック入り ※餅は個装パック入り



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。

「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。

日本一、甘いぜんざいと謳われる
川端ぜんざい

詳しくは17ページをご覧ください。

「お櫛田さん」の名で親しまれ、町の人々から厚く信仰される博多総鎮守 櫛田神社。二〇二五年(令和七年)は二十五年に一度行われる式年遷宮の年にあたり、十月二十五日に「上遷宮大祭」のすべての祭事が無事に斎行されました。本殿や拜殿にあしらわれる調度品(威儀物)などが新調されたほか、境内にある櫛田会館の改修なども完了しています。式年遷宮の準備は、「うけつぐ博多のころ」という合言葉のもとに数年がかりで進められ、博多の町の人たちの信仰や絆を次世代へつなぐことが大切にされてきました。受け継がれる意義や思いについて、権禰宜・高山定史さんに伺いました。

ますます清らかに輝かしく お櫛田さんで初詣と福招き

二十五年に一度
式年遷宮の大切な意義



上遷宮大祭のフィナーレとして、2025年10月25日に行われた御神幸行列。
3基の御神輿(おみこし)とともに、神職や氏子など約1000人が博多の町を約10km巡幸しました。

年末年始には一年を無事に過ごせたことに感謝し、新たな一年の幸福を願うために社寺へ初詣する人も多いことでしょう。博多総鎮守である櫛田神社では、二〇二五年(令和七年)十月に第四十九回式年遷宮を無事に終えました。式年遷宮とは、定められた年に社殿や調度品、神宝を新たにして、神様にお遷りいただく神事。当社では二十五年に一度、千年以上に渡って続けられてきました。神様がお鎮まりになる社殿などをきれいにすることでご神威が一層輝くと考えるのですね」と櫛田神社の権禰宜ごんねぎ・高山定史たけのまことさんは語ります。

式年遷宮のフィナーレとなるのが十月に四日ばかりで斎行された上遷宮大祭。秋季大祭・御神幸パ



10月21日の午前0時、神様がお遷りになる3つの御祠(みほくら)を潔(きよ)める神事が春吉橋で行われました。翌日には、博多港近くで「神輿潔めの儀」も。

式年遷宮を迎え、一層清々しい空気に満ちている櫛田神社。新しい年を迎えるにあたって、心新たに樓門をくぐり、初詣や節分などで一年の幸せを願いますか。

二十五年前の式年遷宮は本殿・拝殿の修復が中心で、今回は本殿や拝殿内の調度品を整えたほか、境内にある夫婦恵比須神社の社殿改修、櫛田会館や恵比須会館の改修、修繕工事が行われました。「式年遷宮には、神社を支えてくださった先人の方々の技と心が博多

の伝統文化として後世へつながるようにという願いも込められています」と語る高山さん。建て替えられた櫛田会館には、博多の伝統祭事である博多松囃子と博多祇園山笠の振興会事務局が設けられました。祭りに関する重要な相談事は神様の前で話し合っ

大おお福面をくぐる 博多節分で福招き

博多進館に新しく残っている櫛田会館は、大正時代の博多の（旧称）櫛田会館に建てられています。



梁（はり）、柱などを見ると昔の建材が活用されているのがわかります。



櫛田神社

福岡市博多区上川端町1-41 TEL: 092-291-2951
アクセス=福岡市地下鉄七隈線「櫛田神社前駅」から徒歩2分、福岡市地下鉄空港線「祇園駅」から徒歩5分

博多っ子の志を継ぐ 櫛田会館を新たに



京都で約1年かけて塗り直され、艶やかに輝く御神輿。御神紋が入った3基が一齐に巡行するのは25年に一度です。

「大人になって、博多の伝統の担い手を務めた経験を誇らしく思い返してもらえたらうれしい」と高山さんは微笑みます。

の伝統文化として後世へつながるようにという願いも込められています」と語る高山さん。建て替えられた櫛田会館には、博多の伝統祭事である博多松囃子と博多祇園山笠の振興会事務局が設けられました。祭りに関する重要な相談事は神様の前で話し合っ

面」が楼門・北神門・南神門に立てられ、くぐる人たちに幸せが訪れるように祈願が行われます。御祭神である大幡主命は海に面する博多を外敵から守り、「魔を滅する」武神として信仰されてきました。慣例として立春の前日に行われる「節分大祭」では、多くの人が厄除祈願や豆まき神事に訪れます。赤鬼・青鬼に抱きつかれると厄落としになるという言い伝えから、境内では子どもと鬼たちの微笑ましいやりとりも見られます。



▲境内では金棒を担いだ赤鬼や青鬼が厄落としをしてくれるそう。



▼2月2日の福迎え祭では、「大おお福面清祓（きよめばらい）」が行われます。

中世博多に想いをはせて

国史跡 博多遺跡



博多の中心部にある冷泉小学校跡地で発見された石積遺構（港湾施設）を中心とする遺跡は、二〇二四年（令和六年）に「博多遺跡」として国史跡に指定されました。十一世紀後半の遺跡から中世博多の港や町のどんな姿が見えるのか、長年調査に携わる元・福岡市埋蔵文化財課課長の大庭康時おほばこうじさんに伺いました。

博多遺跡の数百万点に及ぶ出土品の調査を続ける大庭康時さん。「昔の人は何に使用がかったのか？と想像しながら遺物と向き合うのは、ワクワクしますね」。

地下鉄の建設を機に
発見された「博多遺跡群」

「博多駅の北西部に大規模な遺跡が眠っているのでは」と発掘調査が始まったのは、一九七七年（昭和五十二年）。福岡市地下鉄の建設に先立つ確認調査で遺物（過去の時代に遺されたもの）が発見されたことがきっかけでした。「市が埋蔵文化財を本格的に調査・保護する前から開発されていたエリアで、状態のいい遺跡が見つかったのは驚きました」と語るのは、市の埋蔵文化財課として一九八十年代初頭から調査に携わった大庭康時さん。調査では土を二〜四メートルほど掘ることになり、これは一般的な調査より深いか。「戦や災害が起きた時に傷んだ地を削るのではなく、土を盛って嵩上げし続けてきた証しです。遺物が見つかる深さから、博多の町の歴史が見えてくるんですよ」と大庭さんは語ります。一連の調査によって古代の土器や石器、日宋貿易で渡来した陶磁器などが出土。二〇二七年（平成二十九年）には二千点以上が国の重要文化財に指定されました。現在、JR博多駅の北西一帯に広がる遺跡は「博多遺跡群」と称されています。



1978年、現在の地下鉄紙園駅周辺で発掘調査が行われました（中央奥に見えるのが博多駅）。

現在の町の地図に中世の地形を重ねた図。中世では浅瀬の海が現在の中洲川端駅から櫛田神社前駅のあたり(南は住吉神社)まで入り込み、海際に砂丘が広がっていたと見られます。

- 中世に砂浜だったエリア (黒字は当時の名称・位置)
- 中世に海だったエリア



博多遺跡群の中でも石積遺構は学術的価値が高く、国指定史跡「博多遺跡」に。「平安末期に、対外交流や交易の港があったことを物語る史跡です」と大庭さん。当時の博多の地形は現在と大きく異なり、浅瀬の海が内陸まで入り込んでいました。この石積遺構は国内最大の貿易拠点であった博多の港湾施設。朝廷から九州の統治を任されていた大宰府の命により、外国船の入国や貿易品を管理していたと

石積遺構は語る 博多は最先端の貿易港



博多遺跡の調査風景。遺跡の活用については地域住民の意見も反映しながら協議が進められています。

日宋貿易によって青磁や白磁、鏡といった多種多様なものから、饅頭やうどんなど食文化まで博多にもたらされました。一方、輸出品として注目されるのは硫黄。日本で薬種として用いられましたが、大陸では火薬の材料として珍重さ

幻のチャイナタウンも 中世博多の魅力発信へ

延長67m以上、幅1.5m前後、高さ約50cmの石積遺構の一部。▶



◀ 当時、櫛田神社は師から近く、漁師たちが南神門から魚を奉納した話が伝わっています。

いう説もあります。また、この石積は日本と外の世界との境界と考えられたようです。「石を垂直に積み上げ、道のように幅を持たせて一直線に伸ばした石積は、他の地域では見られません。宋から伝わった高度な技術を用いて水際の危機を防ごうとしたのでは」と大庭さんは解説します。当時の人々は外から目に見えないもの、特に疫病が入ってくることを恐れ、厄払いの呪術に使われた木簡も見つかっています。



JR博多駅地下祇園方面連絡口にある「f GALLERY(えふギャラリー)」でも、博多遺跡群の出土品を見ることができます。

国史跡 博多遺跡

福岡市博多区上川端町6-38(冷泉小学校跡地)
※発掘調査終了後、敷地は閉鎖されており、立ち入ることはできません。

▼ 鹿児島県硫黄島や大分で採れる硫黄は、大陸で火薬の材料として用いられました。



▲ 日宋貿易でもたらされた墨書陶磁器の一部。「李」などの苗字は、商人が自分の積荷を識別するために記したとされています。

「本物」に触れれば、中世の賑わいが聞こえてくるかのようです。博多遺跡は日宋貿易の発展を知る希少な史跡で、博多の観光活性化や歴史文化の発信拠点として活用される予定です。福岡市博物館では、博多遺跡群の出土品を展示。

お餅でほっと幸せ

博多雑煮と 川端ぜんざい



あつあつのお餅がのったお雑煮やぜんざいはお正月に食べるイメージですが、博多には一年中食べられるお店があります。博多っ子と国内外からの観光客がひっきりなしに訪れる老舗「雑煮のせき亭」と「川端ぜんざい広場」の魅力を紹介します。

土鍋でくつくつ煮込んだ雑煮のせき亭の「博多雑煮」(左)と「島原具雑煮」。主役のお餅は毎日ついて200個ほど手で丸め、最後に蒸し上げるとツヤが出るそう。割干大根のキムチなどの漬物と和え物も相性抜群です。

博多っ子に愛される
お雑煮とぜんざい

博多のお雑煮といえ、香ばしいあご(飛魚)出汁に、焼いた鯛おび、かつお菜、丸餅をあしらったものが定番。「よか嫁ぶり」という語呂合わせから、暮れの挨拶に嫁の里へ鯛を届けた風習が由来という説があります。「雑煮のせき亭」では、博多雑煮が店の看板として知られています。

もう一つ、小さな焼き餅がのった博多名物が「川端ぜんざい」。大正初期に日本一甘いと評判になった昔ながらの味わいを今も楽しめます。店は戦後に一度途絶えたものの、思い出の味を再びという熱烈なファンの声にこたえ、一九九四年(平成六年)に上川端商店街振興組合が「川端ぜんざい広場」を開き、明月堂がかつての味わいをよみがえらせました。



甘く濃厚なぜんざいを現代風にアレンジした川端ぜんざい。



上川端商店街の休憩スポットでもある川端ぜんざい広場。



椎茸・人参・ごぼう・春菊・穴子・鶏・かまぼこ・お餅・薄焼き卵・高野豆腐など十数品の具材が入った、食べ応え十分の島原具雑煮。

雑煮に正解なし 父と母の故郷を味わう

「長崎の島原半島に生まれた祖母は、昭和三十年代に大村市で営んでいた旅館で郷土料理の島原具雑煮を振る舞っていました。それがうちの歴史の始まりです」と語る、雑煮のせき亭三代目・関健太郎さん。祖母の照香^{てるか}さんは一九七九年(昭和五十四年)に博多駅前に雑煮の店を出しました。やがて、由緒ある承天寺の隣へ移転して二十数年、両親と健太郎さんが暖簾を守ってきました。

島原具雑煮は、その名の通り具だくさんで栄養満点。この雑煮を基本に鯛やかつお菜をのせたものが、せき亭流の博多雑煮です。「具材の持ち味が出汁の旨味となるように、細かく千切りにしています」と手間を惜しみません。訪れたお客さんから餅の形や具材、味つけなど各地のお雑煮自慢を聞くのが楽しいそう。「この具材を入れなきゃ博多じゃないとか、正解はなくて。父と母の故郷の味がまざっ



「お餅は神様へのお供えで、お雑煮は神事後にみんなでも食べるんですよ」と関健太郎さん。

た我が家流だからいいんですよね。雑煮の懐の深さを楽しんでほしい」と健太郎さんは微笑みまです。「島原では年中、お客さんや親戚が集まると具雑煮でもてなします。そんな文化も知っていただけたら」と母親の禮子^{れいこ}さんが教えていただきました。

那珂川で釣れたハゼ 雑煮の出汁にした昔話も

お雑煮に添える「ごぼう茶」は、知る人ぞ知る名脇役。「母乳にいいと聞いて、妻のために作り方を研究したんです」という健太郎さん。雑煮や漬物に使う素材は食感や風味にこだわり、九州各県の産地を訪ね歩くそう。「大根を割って干す風景を見ると、土づくりや加工に手をかける生産者の姿をもっと伝えなきゃと思いますね」という言葉から、郷土料理の伝承への情熱が伺えます。

健太郎さんは、少年時代に住吉神社近くの川で釣りをしたとか。「釣ったハゼを近所の人たちが刺身にしてくれて。昔から、さりげなく子どもを見守ってくれる温かい町なんです」と目を細めます。「川端通商店街のおばあちゃんたちは、那珂川で

釣れたハゼを焼いて干し、雑煮の出汁にしていたそうです。人の記憶に刻まれる昔話みたいな食の風景も、博多の文化の一つですよ」と、健太郎さんは愛おしそうに語ります。

お雑煮やぜんざいを冬だけ楽しむのは、もったいないもの。季節それぞれに風情のある古きよき町を歩きながら、お餅を使った博多らしい味も楽しんでください。



お店は博多千年門からすぐ。「華のある雑煮で博多旧市街を盛り上げたい」と健太郎さん。▶



◀香りの良いごぼう茶は海外からのお客さんにも大人気。



雑煮のせき亭

福岡市博多区博多駅前1丁目16
TEL092-451-1621
営業時間/11:30-17:00頃(冬季は時間延長)
定休日/不定休(元旦より営業)
地下鉄空港線「祇園駅」から徒歩3分

川端ぜんざい広場

福岡市博多区上川端町10-256 TEL092-281-6223
営業時間/金土日(正月三カ日含む)、上川端通商店街のイベント時、山笠期間中(7月1日~14日 15日休) 11:00-18:00
地下鉄空港線「中洲川端駅」から徒歩2分
持ち帰り用ぜんざいは17ページ

「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まつばやしの二行で、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三二(一七九)年に始まったと、貝原益軒かいばらえきけんが筑前国続風土記とくふうどしきに記しています。

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、二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【ゾンドゥー】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」

博多どんたくで唄われるお囃子

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。





モンドセレクション
 25年連続「金賞」受賞
 19年連続
 「最高位 特別金賞」受賞

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

「博多通りもん」

どんたくから名づけられた
 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」



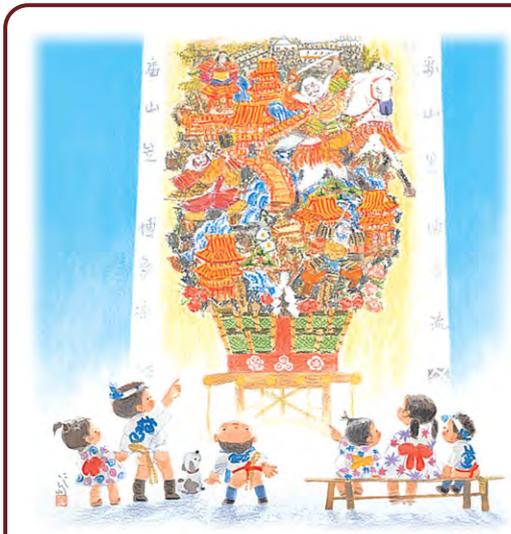
博多にわかのお面



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、聖一国師（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（かんろうすい）（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。



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
25年連続「金賞」受賞



明月堂のお菓子には、博多の心がこもってーね。

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、



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、まさに博多っ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 1718
18個入 **3,000円**(税込)



商品番号 1712
12個入 **2,000円**(税込)



商品番号 1709
9個入 **1,500円**(税込)



商品番号 1706
6個入 **1,000円**(税込)



商品番号 1741
40個入/木箱 **7,300円**(税込)



商品番号 1736
36個入 **6,000円**(税込)



商品番号 1724
24個入 **4,000円**(税込)

※2025年11月現在店頭販売のみ(オンラインショップでは数量限定販売のみ)。詳しくはHPをご確認ください。

※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25年連続受賞、さらに最高位となる「特別金賞」を19年連続受賞いたしました。



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」
25年連続金賞受賞
'07〜'25年
最高位 特別金賞を受賞

【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。



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、

明月堂の人気まんじゅう3種

にぎやか衆

明月堂人気ナンバー1のお菓子「博多通りもん」をはじめ、「博多玉露まんじゅう」「博多じまん」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。



商品番号 1523
3種18個入 3,300円(税込)



商品番号 1522
3種12個入 2,200円(税込)

※卵・乳・小麦を含む ※包装形態が変わることがございます。

モンドセレクション

連続金賞受賞



博多玉露まんじゅう

玉露の風味を

まるごと練りこんだ濃厚な味わい

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、

餡の中に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 2,100円(税込)



商品番号 2311

6個入 1,400円(税込)



商品番号 2314

18個入 4,200円(税込)



商品番号 2313

12個入 2,800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

ぷりと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



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。



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。

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 1143
8個入 1,350円(税込)

商品番号 1144
12個入 2,000円(税込)

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^{あぜ}摘^つみもち



商品番号 1916
6個入 1,000円(税込)

商品番号 1943
8個入 1,350円(税込)

商品番号 1944
12個入 2,000円(税込)

商品番号 1945
16個入 2,700円(税込)

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう
博多じまん



【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。
昔は畔で摘んだよもぎで作った「草
餅」を楽しみにしていました。



【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・小麦等は使用していません。

※卵・乳・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」。



「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。



- 商品番号 1011
9個入 **1,950円**(税込)
- 商品番号 1022
12個入 **2,600円**(税込)
- 商品番号 1013
18個入 **3,900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。へ博多
どんたく」がオランダ語の「フ
ンターク(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。



- 商品番号 0443
8個入 **1,350円**(税込)
- 商品番号 0444
12個入 **2,000円**(税込)

うぐいす餡たっぷりの純和風蒸し饅頭
博多藪あん



【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。

※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。

※小麦・山芋を含む



「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。



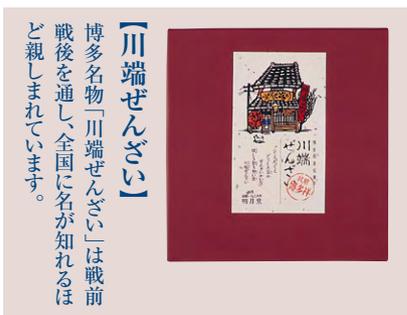
小豆本来の旨味を引き出すために、熟練の職人が、あんの配合を原点から見直し、旨味にこだわって焼き上げました。



※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 700円(税込)
- 商品番号 2811
3袋入 2,200円(税込)
- 商品番号 2812
5袋入 3,700円(税込)
- 商品番号 2813
8袋入 5,900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。



- 〈包装なしタイプ〉
- 商品番号 0908
8個入 1,500円(税込)
- 商品番号 0912
12個入 2,250円(税込)
- 商品番号 0916
16個入 3,000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。

※時季により取り扱いのない場合もございます。
※卵・小麦・大豆を含む ※箱詰めの場合、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**

↓ 明月堂サイトトップ画面

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。

<https://www.meigetsudo.co.jp>

E-mail info@meigetsudo.co.jp

◎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	2,400円	北陸	1,100円	中国	700円
東北	1,400円	中部	900円	九州	600円
関東	1,100円	関西	700円	沖縄	1,900円
信越	1,100円	四国	700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 (080) 8177-9033
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
●らぼーと福岡店 (092) 558-2606
●イオンスタイル笹丘店 (092) 761-2152

直営店	
●サンリブ木の葉モール橋本店	● (092) 811-5778
●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。

福岡空港取扱い売店 (★国内線 ☆国際線)
★ANA FESTA 福岡空港売店
★SOLAE 福岡空港売店
★玉屋 福岡空港売店
★JAL PLAZA 福岡空港店
★九州銘品蔵 福岡空港店
★博多土産 by 菊ひら
☆福岡空港免税店
☆JAL PLAZA 福岡空港国際線店
ほか取扱い店
●博多駅構内売店
●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)
●チャンネルシティ売店
●福岡パルコ売店
●小倉駅構内売店 (一部)

※店舗により、取扱い商品が異なります。

◎ご注文について 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

■ FAXによる受付
(24時間受付)

FAX 0120-105-867

弊社より内容確認のご連絡をしたのちに、発送いたします。

電話・FAX注文の支払方法

■ クレネコ代金後払い 手数料:220円

ご注文商品の配達完了後にヤマト運輸から購入者へ払込票をお届けいたします。払込票の記載事項に従って、14日以内にお支払いください。主要なコンビニ、郵便局でお支払い可能です。

■ 代金引換 (宅急便コレクト) 手数料:330円

商品配達時に代金を配達ドライバー (ヤマト運輸) にお支払いください。

■ 銀行振込 [入金確認後発送] ※振込手数料は、お客様のご負担となります。

西日本シティ銀行福岡支店 (当座) 8843 (株) 明月堂 宛

※インターネットからのご注文は支払方法が異なります。詳しくは明月堂ショップサイトをご確認ください。

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 <https://www.meigetsudo.co.jp>

E-mail info@meigetsudo.co.jp

博多通りもん

検索

2025.12-2026.2<第96号>
冬の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

