



第97号

博多 モヤモヤ の ガタリ

博多情緒
たっぷりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

株式会社 明月堂



博多どんたく 港まつり

装いに息づく伝統文化

博多 ものの がたり

櫛田神社でお祓いの儀式に参列する博多松囃子の一行。

全国的に珍しい夫婦恵比須の男恵比須は羊(さお)と鯛、女恵比須は玉を持ち、大黒の手には打手の小槌。

三福神の持ち物やユーモラスな面にもご注目ください。

春のおすすめ

博多通りもん

傑作まんじゅう

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、まさに博多の子が愛する遊び心や洒落の氣を、その製法にこめた博多ならではお菓子です。



五月三・四日に行われる博多どんたく。市民の祭りで、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。



商品番号 1712

博多通りもん

12個入 2,000円(税込)

詳しくは12ページをご覧ください。

博多の初夏の風物詩といえば、「博多どんたく港まつり」。晴れやかな装束をまとった人々が「祝うたア！」と町を練り歩く伝統行事「博多松囃子」に続いて、どんたく隊が思い思いの衣装でパレードを行います。沿道の見物客も歌や踊りのリズムに乗り、町は笑顔でいっぱい。
明月堂の看板商品「博多通りもん」のパッケージには、博多どんたくで鼓を打つ人があしらわれています。一九九三年(平成五年)に誕生した「博多通りもん」のブランド設計に尽力されたグラフィックデザイナー・大坪安利さんに、パッケージに込めた想いを伺いました。まつりの装いに息づく、博多の伝統文化の風情をお楽しみください。



博多っ子の粋が光る 「通りもん」の着こなし

正装で祝って歩く
博多松囃子

五月三日・四日の朝、博多どんたくは、国の重要無形民俗文化財に指定される博多松囃子から幕を開けます。本来は、福をもたらず歳神を迎える小正月の慶祝行事で、江戸時代には福岡城へ藩主黒田家を表敬訪問する行事として記録されています。「福神」「恵比須」「大黒」の三福神と「稚児ちご」による松囃子を仕立て、後ろから町人が三味線や鼓で囃して歩きました。この行列は「通りもん」と呼ばれ、古い芸能の姿を今に伝えていきます。

現在は四つの「流なまがれ」（自治組織のグループ）が三福神と稚児を担い、博多部と福岡部の庁舎や企業、商業施設を巡ります。肩衣かたぎぬかみしも（特・裁着袴・白足袋・杉下駄を身につけ、謡曲風の「言い立て」を唱えながら祝

博多松囃子の古式ゆかしい正装やどんたく隊の趣向を凝らした衣装には、博多どんたくの歴史や、まつりを愛する心が受け継がれています。

伝統芸能「博多仁和加（にわか）」のボテカツラをつけ、羽織を裏返しに着て歩く古典どんたく隊。三味線などを演奏しやすいように、羽織や着物の片袖を脱ぐのが伝統的な着こなしとされています。お囃子に欠かせないしゃもじを打ち鳴らす姿や、にわか面や預かり笹を掲げた山車も見どころです。



明月堂を祝う大黒流。町によって肩衣の意匠や背に染め抜いた紋が異なります。

い合う町の風景は、昔ながらの博多情緒が感じられます。



櫛田神社で稚児舞を奉納する子どもたち。天冠(てんかん)と舞衣(まいぎぬ)をつけた舞姫が少年たちの地謡(じうたい)に合わせて舞います。

「粋な肩裏」 するりと見せる羽織裏

博多どんたくは、明治新政府による禁止令や戦争によって、存続が度々危ぶまれましたが、その度に博多っ子は知恵を絞って復活させてきました。物が乏しかった戦後も、面や肩衣は紙で作って、三味線や太鼓を借り集め、「ほんち可愛いや」(江戸時代のしりとり唄をもとにしたテーマ曲)を陽気に歌い歩いたそうです。

今では民踊やマーチングバンド、ダンスなどの団体が、多彩な趣向の「どんたく隊」として明治通りのパレードに参加します。中には、羽織を裏返しに着て片袖を脱ぎ、裾をからげて赤いパッチを見せる姿も。博多っ子気質が表れたこの古典的な着こなしは「粋な肩裏」と称されます。「よっ、肩裏がいいね!」と声をかけると、得意気な笑顔が返ってくるでしょう。

背中に「預かり笹」を挿して歩くのも洒落た振る舞い。「預り」と書

いた半紙と風船などを飾った笹のことで、昔はどんたく隊を迎える商店や家の人が「今はお構いできませんが、お祝いの気持ちを預かりました」と感謝を込めて手渡ししました。後日、半紙を饅頭や鉛筆と引き換えてもらえるので、子どもは競って欲しがったものです。



昔ながらの預かり笹。運が良ければ、もともとあり演舞台などでも演じられます。

中のだんたく隊には、色鮮やかな「花笠」をつけて踊る女性も。



パッケージが語る 博多の文化への誇り

明月堂の顔として、国内外で知られる「博多通りもん」。そのパッケージを手がけたグラフィックデザイナーの大坪安利さんは、「博多どんたくの躍動感を表現したくて。通りもんは、女性が三味線を弾き、男性が鼓を打つのが慣わしです。鼓を打つ男性の姿を切り絵で表したんですよ」とコンセプトを語ります。ただのシルエットでは面白くない、遠近法を使って下から見上げたようなインパクトのある表現にしよう、というのが大坪さんのアイデア。あたかも、お囃子や踊りの足音が聞こえてくる

ようです。当時、大坪さんは図書館で博多どんたくの資料を読み漁ったそう。「私は久留米育ちなので、知っているようで知らない博多の伝統文化と出会い直すことから始めたかったですね。お菓子は、土地に伝わる文化を、食べる人の心に届けるメッセージャー。「博多通りもん」は博多にしかない文化を世界に届ける存在です」と大坪さんは誇らしげです。お菓子とともに、博多らしい伝統文化の魅力を味わってください。

羽織の片袖を脱いで鼓を打つ男性のシルエットをパッケージに。残った羽織の袖を、紫の色で印象づけています。



この道一筋50年、活躍し続ける大坪さん。デザインチームについて、鼓を打つ身振りを交えてお話しくれました。



博多どんたく港まつり

※最新情報は公式Webサイトをご確認ください。
<https://www.dontaku.fukunet.or.jp/>

深 ふくおか探訪録

スーパーマリオ×JR九州

—Let's GO KYUSHU!

人気のゲームシリーズ「スーパーマリオ」(任天堂株式会社)と、JR九州のコラボキャンペーンが大きな話題となっています。博多から、楽しい仲間たちと出発進行！



特急スーパーマリオ号出発式



博多駅で行われたスーパーマリオトレイン(特急列車ソニック885系)の出発式では、マリオとルイージがファンに手を振りました。博多駅の在来線では885系に遭遇する可能性が比較的高いので、ぜひチェックしてみてください。

2025年11月29日(土)

©Nintendo

ゲームの世界にワクワク！
三つのトレインが登場

JR九州と人気キャラクターのコラボキャンペーンが実現しました。目玉企画はラッピング列車「スーパーマリオトレイン」。特急列車(885系)、西九州新幹線かもめ(N700S)、九州新幹線つばめ(800系)の一部がラッピング列車として九州各地を走りまわります。列車のデザインは「スーパーマリオのコースを再現!」「車両まるごとマリオデザイン!」「マリオと仲間たちが大集合!」と、「三車三様」。列車の窓枠の上をキャラクターが歩いていたり、土管から乗客が顔を出しているように見えたり、遊び心のある演出がそこかしこに。車体そのものがゲームのステージになったかのようです。

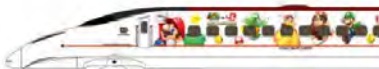
「かもめのラッピング車両は、初めての試みです。仕上がった車体を見て、スケール感にびっくり。早くお客さまに乗っていただきたいとウズウズしました」と、JR九州営業部営業課のローヴァット理緒奈さんは目を輝かせます。



特急列車(885系)



西九州新幹線かもめ(N700S)



九州新幹線つばめ(800系)

※デザインイメージ

©Nintendo

博多ものがたり



©Nintendo

最大100個のコインを集められるデジタルスタンプラリーで、オリジナルグッズを当てよう!

地元の皆さまにも車窓から眺める九州各地の風景の魅力を再発見していただきたいですね」と、ローヴァットさんは語ります。

乗せて走っています。一方、鉄道旅のお土産として、明月堂と



- 特急列車 (885系)
ソニック 博多～大分・佐伯
きらめき 博多～小倉・門司港
リレールかもめ 博多～武雄温泉
みどり 博多～佐世保
かささぎ 門司港・博多～肥前鹿島
 - 西九州新幹線かもめ (N7700S)
武雄温泉～長崎
 - 九州新幹線つばめ (800系)
博多～熊本・鹿児島中央
 - 日田彦山線 BRTひこぼしライン
添田～日田
- ※路線図には一部の駅のみ記載

スーパーマリオ×JR九州 ～Let's GO KYUSHU!～
キャンペーン期間：開催中～2026年6月末(予定)
九州新幹線つばめ(800系)のみ3月7日(土)より運行開始
詳細は特設サイトやJR九州の主要駅構内で配布されるパンフレットでご確認ください
<https://www.jrkyushu.co.jp/train/mario/>

JR九州施設内等で撮影される場合のマナーについて
<https://www.jrkyushu.co.jp/company/esg/service/manners/>
「スーパーマリオ 博多通りもん あまおう」の販売情報について
<https://www.megetsudo.co.jp/info/>

列車運行と連動して、「スーパーマリオステーション」を九州各地の二十二駅に展開。構内には、キャラクターと一緒に撮影ができるフォトパネルや装飾があるので、探してみてください。さらに、六つの駅前広場でゲーム体験などが楽しめるイベント「スーパーマリオフェスタ in九州」も開催。イベントに合わせて運行される臨時列車では、ゲームのテーマ曲がBGMとして流れるほか、記念乗車証も配布されます。「スーパーマリオのファンというお客さまが親子や三代代で乗車してくださることも。

また、二〇一七年(平成二十九年)の九州北部豪雨で被災した日田彦山線(添田～夜明・日田駅間)で三年前から導入された、日田彦山線BRTひこぼしライン(バス高速輸送システム)でもラッピング車両が運行されています。高校生の通学など暮らしを支える貴重な「足」として、スーパーマリオと仲間たちが地域の未来を明るくする夢を乗せて走っています。



©Nintendo

「スーパーマリオ 博多通りもん あまおう」(6個入)を数量限定で発売中。個包装デザインはこだわりの全24種類。どれが入っているか、お楽しみに!

駅装飾やイベントを展開 臨時列車ではBGMも



©Nintendo

2月7日から武雄温泉～長崎の運行区間にお目見えした西九州新幹線かもめ(N7700S)。

田んぼから手を振る人たち つながりを結ぶ列車へ



©Nintendo

スーパーマリオステーションの主要8駅にフォトパネルを設置。写真は博多駅。

のコラボ商品「スーパーマリオ 博多通りもん あまおう」が好評です。「鉄道旅ならではの思い出を語り合ってもらえたらうれしい。お土産はそのきっかけになりますよね」と微笑むローヴァットさん。スーパーマリオと九州を冒険する旅の物語は、多くの人の心に届いています。



©Nintendo

日田彦山線BRTのラッピング車両は3種類(しゃくなげ、棚田、水郷カラー)。車内も楽しいキャラクターがいっぱい。

博多の老舗うどん ウエスト



「旅のべはここ」「帰省したら直行」など、観光客や地元客から熱烈に支持される、ウエスト。うどん、焼肉、中華、カフェなど多様な業態で展開し、創業六十周年を迎えます。今や代名詞となったうどんが愛される秘密を、株式会社ウエスト 営業本部 広報・人財室 室長の加来勇一さんに語っていただきました。

エビ、イカ、ごぼうなどをたっぷり使ったかき揚げを、別添えて提供する「かき揚げうどん」。揚げたてアツアツのふんわり感が楽しめます。

アメリカでひらめいた
ドライブインが大ヒット

一九六六年（昭和四十一年）、国道三号線の福岡市と北九州市の間あたり、福岡町（当時）の田んぼの真ん中に、洋食レストラン「ドライブインウエスト」がオープンしました。仕掛け人は、創業者の境豊作氏。一九六〇年代初頭、小売業の視察に赴いたアメリカで、境氏は長距離トラック運転手向けの安くておいしいドライブインレストランの人気ぶりに度肝を抜かれます。「日本でも業務用車だけでなくマイカーが普及すれば、車で食事に出かける家族が増えるはず」と直感。やがてマイカーブームが到来、当時は珍しかったファミリー向けドライブインは大繁盛しました。二号店（佐賀県基山町）として、うどん、焼肉、天ぷらなど多様な店が集う複合型飲食施設を展開し、後に「ウエスト 味の街」となりました。「今日は何を食べようかと選ぶ楽しさが、家族連れやサラリーマンにウケたんです。外食スタイルの変化を捉えた、境の先



1967年に佐賀県基山町にオープンした2号店。間口150mの駐車場や、建物のデザインは画期的でした。



本社がある麦野店も、かつては「ウエスト味の街」の看板が目印でした。

「飲食店は凝ったネーミングより努力で勝負するべき」と境氏は考えました。店舗の設計図面にあった「ウエストサイド」という仮称を見て、短い社名・店名にしたいと「ウエスト」に即決。「設計士は名作映画『ウエスト・サイド物語』などから店名や店舗をイメージしたのでは、と社内では語り継がれています。焼肉やうどんの店なのに、横文字という意外性もよかったですよね」と加来さん。初期は、調理に手間がかからない

うどんを第二の柱に 現場のアイデアを後押し



◀「一番おいしいのはおふくろの味」がモットーだった創業者・境豊作氏。

蜂のキャラクターをあしらった創業当初のマツチ。「ウエスト=西(二四)が八(蜂)」というシャレから生まれたとか。



見の明でしようね」と、株式会社ウエスト営業本部 広報・人財室室長の加来勇一さんは語ります。

焼肉店を柱に快進撃を続けました。境氏は牛の伝染病リスクを懸念。一九九三年(平成五年)、「うどん百店計画」の大号令をかけ、うどん店を拡大させます。それまでは各店の個性を尊重し、麺や出汁の製法は店長に一任していましたが、品質が安定しやすいよう全店で製法を統一。麺は冷凍麺を導入、出汁は試行錯誤を経て自社製出汁パックを開発しました。「地域やお客様の要望に合わせて、メニューやサービスは店ごとに若干変えています。薄め・ぬるめの出汁を提供するなど、喜ばれるおもてなしならやってみて、と現場のアイデアを後押しするのがウエスト流」と加来さんは微笑みます。



◀夕方から居酒屋メニューを提供。もつ鍋はリーズナブルなおいしさからリピートするお客様が多数。



独自の配合で作る丸天はカットして揚げるため、カリッとした歯触り。熊本で生まれた「高菜の葉巻おにぎり」は全店共通のメニューになりました。▶

従業員もお客様も 家族と思つて幸せにしたい

「従業員は家族、お客様も含めてウエストに関わる全ての方が幸せであり続ける会社になりたい。だからこ

そ人として守るべき一線がある」と、境はいつも言っていました」と加来さんは振り返ります。その人柄が偲ばれるエピソードも伝わっています。新店候補地を視察した境氏は、若い主人とお腹が大きい奥さんが営むうどん店が近くにあったため、出店を見送りました。十数年後、娘さんと思われる女性が両親を手伝う姿を見て、当時の判断は正しかったとうなずいたそう。縁を大切に、地域に愛されるチェーン店ならぬ「地縁店」を増やすことが境氏の夢でした。

「博多に帰ったら食べたくなる味」とお客様に親しまれるウエストのうどん。心までほっとする「温もりの一杯」が、愛され続ける秘密なのかもしれません。

◀自家製麺とカツオをきかせたそば専用出汁が自慢の「生(き)そば」を看板に掲げる店舗も。(写真は御笠川店)



鉄板人気の「牛肉ごぼう天うどん」。春限定メニューもお楽しみに!



ウエスト

※最新情報やお近くの店舗は公式Webサイトをご確認ください。
<https://www.shop-west.jp/>

「おいしい！」の声にこたえて

「博多通りもん」の製造革新

「これまでにないお菓子」という新しい発想から生まれた「博多通りもん」は、二〇二六年（令和八年）に発売三十三年を迎えます。工場の製造ラインを革新し、明月堂のお菓子づくりは日々進化しています。その手応えや喜びを、製造部工場長兼商品開発部部長の宮原智広さんに語っていただきました。

新型オープンで焼き上げた「博多通りもん」。工場には甘い香りが立ちこめています。

生産スピードを上げて
お客様も社員も笑顔に

昨今、「博多通りもん」について、「お土産にたくさんほしい」「また食べたいから注文したい」というお客様の声が多く寄せられてきました。製造が十分に追いつかない状況を改善するために、二〇二四年（令和六年）秋、工場に新しい製造ラインを導入。各工程で使用する機械をより性能の高いものに入れ替え、工程の一部を自動化したところ生産効率がかなり高まりました。

例えば、あんを生地で包んで成形する工程は、機械の処理スピードが二倍に。また、従来は人の手で行っていた箱詰めや梱包作業を自動化し、劇的な省力化にも成功しました。「お客様のご要望にお応えできるほか、製造スタッフの働き方にもいい変化が。業務が改善されたため、他のお菓子づくりに目を向けるなど、視野を広げる余裕



あんを包んだ生地がしずく型に成形され、オープンに向かって続々と運ばれていきます。

が生まれたんですよ」と語るのは、一九九七年(平成九年)に入社して以来、製造部門で経験を積んできた製造部工場長の宮原智広さん。

新たな製造革新の経験してきたので、今回も柔軟に対応できました。



「博多通りもん」の箱詰め専用機。できたてはやわらかいので、お菓子を傷つけないように設計されています。



宮原智広さん

壁を突破する糸口は 自分の中の経験にある

製造ラインの試運転が始まると、課題が見えてきました。苦労したのは、新型オープンを使って従来の品質を再現すること。「正しいはずの数値を設定しても、生地が崩れたり、あんが飛び出したり、計算通りにいなくて。一から商品開発するような覚悟で向き合いました」と宮原さんは振り返ります。

実は、「博多通りもん」には思いがけない誕生秘話があります。開発当初は、バターをたっぷり使った製法が安定せず、やっとの思いでクリアしたあとに偶然にも、「数日寝かせれば生地とあんがしっとり馴染

んでおいしくなる」ことが発見され、これまでにない傑作まんじゅうが生まれたのです。絶妙のしつとり感こそ「博多通りもん」の命。新型オープンでも仕上がりが変わらないように、宮原さんと担当者調整を繰り返しました。

「私が入社した頃は、工場でケーキや和菓子を手づくりしていたんです。お菓子は生きものという考えや、五感を使ってお菓子と対話する姿勢を先輩方から学びました。自分の中に積み重ねてきた知恵や工夫が、悩んだときのヒントになります」と宮原さん。約二カ月の試行錯誤を経て、ようやく新しい製造ラインが稼働し始めました。



新しいオープンのは「博多通りもん」のシンボルカラー。明るい気分で仕事ができそうです。



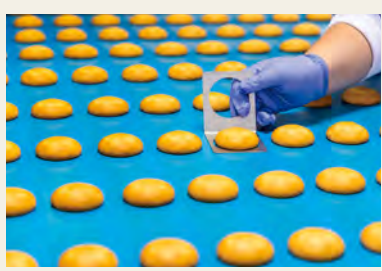
◀焼成中の状態をオープンの窓から目視。工場内の環境に合わせて、温度や湿度の調整が欠かせません。

お客様の満足のために ストライクゾーンを狙う

努力が報われたと感じるときは？と尋ねると、「お客様の『おい

しい』という一言を耳にしたときです」と宮原さんは微笑みます。中には、「食が細い私でも、食べやすいからうれしい」といった声も届くそう。「ありがたいですよ。さまざまなお客様を笑顔にするために、もっとよくできると信じています。

許容範囲のおいしさなんて、守りに入ったらおしまい。お客様がいつ食べてもハツとするおいしさ、幸せを感じるお菓子としてストライクゾーンを狙いたいんですよ」と、宮原さんはさらなる情熱を見せます。製造ラインを革新した結果、お客様にご満足いただいていることは、製造スタッフの励みになっています。「これまでにないお菓子」に挑む、次世代のパワーが工場から育っていくことでしょう。



▲焼き上がったお菓子の形や高さを、職人が専用器具で厳密に検査します。

◀工場の外壁には、「博多通りもん」のパッケージの意匠が掲げられています。





モンドセレクション

25年連続「金賞」受賞



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



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。



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。

明月堂のお菓子には、博多の心がこもっとーね。



▶「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 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)

※2026年3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。



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



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、
餡の中にと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



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)

博多じまん

博多の歴史をお菓子に託したおまんじゅう



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

玉露の風味をまるごと練りこんだ濃厚な味わい

【博多じまん】
伝統の博多じまんといえは博
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。



【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

※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『薯蕷^{しやうご}」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 1,350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^{やぶ}

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 1,350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 畔摘みもち^{あぜ}

【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。

【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。

※小麦・山芋を含む

※卵・乳・小麦等は使用していません。



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」。



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。



- 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)

南蛮バターカステラ
蘭
伝統の技に現代の感性を折り込んだ



【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 0211
10個入 **2,100円**(税込)
- 商品番号 0212
15個入 **3,150円**(税込)
- 商品番号 0213
20個入 **4,200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。

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

※卵・乳・小麦・大豆・山芋を含む

※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。



「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、旨味にこだわって炊き上げました。



※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



※卵・乳・小麦等は使用しておりません。



- 〈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はない場合もございます。
※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。

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。

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

E-mail info@meigetsudo.co.jp



↓明月堂サイトトップ画面



◎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

■ クロネコ代金後払い 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。

◎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
●イオン福岡店	● (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。

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

オンライン
ショップは
こちら



2026.3-2026.5<第97号>
春の博多ものがたりです