

博多 もの がたり

第98号

博多情緒
たうぶりに
お菓子の
ロマンを
伝えます



博多祇園山笠

歴史とともに味わう

博多祇園山笠



道

下東町

博多祇園大祭

博多祇園大祭

総祇園
奉
文化遺産
博多祇園

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
 昇る男達を冷やすの
 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・小麦等は使用しておりません。
 ※季節商品のため、数に限りがございます。

詳しくは11ページをご覧ください。

博多の夏といえば、博多祇園山笠。鎌倉時代に承天寺の聖一国師が疫病退散を祈願し、町に祈禱水をまいて回ったことが起源とされます。博多総鎮守である櫛田神社に奉納される祇園大祭として、七八〇年以上受け継がれてきました。

七月一日から十五日まで、さまざまな行事が行われます。見物客で特に賑わうのは十五日早朝の「追い山笠」で、「一番山笠の「櫛田入り」から始まります。一番山笠は祝い唄「祝いめでた」を唱和し、無事の斎行と博多の繁栄を祈願する名誉ある役回り。その後、二番山笠から七番山笠の「昇き山笠」が櫛田入りを奉納したあと、唯一の走る飾り山笠「八番山笠」がフィナーレを飾ります。

令和八年度、八番山笠の総務(町の最高責任者)を務める明月堂代表取締役・秋丸真一郎さんに、博多祇園山笠の歴史的背景や見どころを伺いました。



毎年、最後に櫛田入りを奉納する八番山笠 上川端通。飾り山笠が白煙を上げながら、清道旗を回ると万雷の拍手が起こります。(写真は2025年の「追い山笠」)

より深く知っておきたい

山笠「通」の見どころ

博多祇園山笠は、博多が誇る
伝統文化として、博多っ子の心
とともに脈々と受け継がれてき
ました。祭りや町の歴史をより
深く知ってみませんか。

奇数は勇壮な差し山 偶数は華やかな堂山

山笠は、大きく二つの種類に分
けられます。山笠を昇^ありて町を走
るのが「昇き山笠」。もう一つは、
走らない「静」の山笠として、博多
部を中心とした商店街や繁華街に
十三本建てられる背の高い「飾り

山笠」です。それぞれの山笠に表と
見送り(裏)があり、博多人形師が
標題(テーマ)を考えて、趣向を凝
らした山笠人形を飾り付けます。
櫛田神社の方角を向いた表には歴
史上の人物や歌舞伎物、見送りに
は童話や現代風のキャラクターな
ど親しみやすい自由な標題が選ば
れます。

奇数の山笠(一番、三番など)は
勇ましい軍記物の人形に、櫛田神
社が祀る三神「大神宮」「櫛田宮」
「祇園宮」の神額^{しんがく}を差すため、「差し
山」とも呼ばれます。偶数の山笠
(二番、四番など)は優美な人形の
上部にお堂の作り物が配され、別
名「堂山」。この慣わしは、江戸中期
から続くものです。細部までこだ



2025年、秋丸社長は山笠台の上から昇き手を指揮する「台上がり」(中央)を務めました。今にも襲い
掛かりそうな八岐大蛇(ヤマタノオロチ)は息を呑む迫力。一番上に堂山特有のお堂の飾りが見えます。

の山笠に近いもんを再現して、全国からの観客をあつと言わせちゃろうや」と立ち上がったのが、半田新一さんをはじめとする上新川端町（上川端商店街）の博多商人たち。秋丸社長の祖父にあたる創業者秋丸祐一郎さんも、町の人たちの協賛を集めるべく奔走し、一九六四年（昭和三十九年）に「走る飾り山笠」を創設した。

大黒・東が、あります。流のルーツは戦国時代、荒れ果てた博多を復興した豊臣秀吉の「太閤町割り」に遡ります。町は流（区画）をもとに整理され、町人による自治が行われました。この流が山笠の運営単位に引き継がれ、昭和初期～中期に再編成されて現在の流となりました。流ごとに慣習や気風が異なり、

明治の近代化によって町に電線が引かれるまでは、高さ十数メートルの昇き山笠が町を走っていました。しかし、電線に引つ掛かる事故が相次いだため、一八九八年（明治三十一年）に高さ三メートルほどの低い昇き山笠と、背の高い絢爛豪華な走らない飾り山笠に分けられることになったのです。

博多祇園山笠には現在、七つの「流」（中洲・西・千代・恵比須・土居・大黒・東）があります。流のルーツは戦国時代、荒れ果てた博多を復興した豊臣秀吉の「太閤町割り」に遡ります。町は流（区画）をもとに整理され、町人による自治が行われました。この流が山笠の運営単位に引き継がれ、昭和初期～中期に再編成されて現在の流となりました。

「流」に息づく町人自治の心



1964年、山笠を走らせた上新川端町（現在は上川端町）の人々。標題は人気漫画『伊賀の影丸』で、当時は明月堂店内でも人形がお披露目されたそうです。

「走る飾り山笠」を町に 八番山笠 上川端通



力強い軍記物の差し山。人形の上方には神顔が差されています。

わった人形の競演は見応えたっぷり。博多の町を歩きながら、個性豊かな標題や人形師の秀逸な技を楽しんでください。

り山笠の櫛田入りが実現しました。「同年七月、私はこの八番山笠とともに産声を上げました。今年には祖父と同じく総務を任せられ、気持ち引き締まりますね」と語る秋丸社長。

八番山笠が、見送りに映画やアニメなどエンターテインメント性の高い標題を採用するのは、地域の人や観客に楽しんでもらいたいという博多商人らしい心意気が、脈々と受け継がれている証しです。

山笠期間に着る正装「長法被」の意匠もそれぞれ。祭りの会合は合議制で行われ、「よー、シャンシャン」の掛け声で「博多手一本」を入れたら、二言はなし。博多っ子の自治精神は昔も今も変わりません。

祭りの担い手不足など課題もありますが、昨今は地域の企業や自治体から参加する人も増え、新しいつながりも生まれています。「博多という土地柄は、祭りを介して外の人を受け入れたり助け合ったり、さっぱりしているんですよ」とほほ笑む秋丸社長。変化の風を受けながら、博多祇園山笠は町の人たちの心の拠りどころとして、未来へ受け継がれようとしています。



上川端商店街の「川端ぜんざい広場」では、八番山笠を通年展示。各流の長法被の文様を表した陶板や、役職を示す手拭いも見られます。



博多祇園山笠 追い山笠コースマップ
開催期間／7月1日～15日
（飾り山笠公開1日、追い山笠15日早朝）

上川端商店街 福岡市博多区上川端町
福岡市地下鉄七隈線「櫛田神社前駅」から徒歩3分
福岡市地下鉄空港線「中洲川端駅」から徒歩3分

博多の心を町に灯して

かどたちょうちんてん

門田提灯店

川端通商店街に入ると目に飛び込む、
門田提灯店の赤い大きな提灯。一八九五年
(明治二十八年)に創業し、店内には大小の
提灯が所狭しと掲げられています。博多の
寺社や祭り、店先でお馴染みの博多提灯の
伝統文化としての魅力を、四代目・門田明寛
さんに伺いました。



「小学生の頃からじいちゃんの仕事を手伝って、牡丹刷毛の扱いから習いよったね」と語る門田さんは、この道一筋40余年。

所属や役職が
一目で分かる山笠提灯

「博多で提灯を使う祭りといえ
ば、山笠。毎年三百張ほど手書きで
仕上げます」と語るのは、門田提灯
店四代目・門田明寛さん。山笠で用
いるさまざまな提灯の中でも、所属
(流)を表す長キバ提灯や役職を表
す丸キバ提灯は、自分が何者かを名
乗るために掲げる重要なものです。

九日夕方の「お汐井とり」、十一日
の「朝山笠」、十五日早朝の「追い山
笠」は辺りが暗いため、提灯を持って
走るのが山笠の慣わしです。「お汐
井とりで先頭に掲げられた高張提
灯を見れば、どの流が来たか一目で
分かる」と、門田さん。他の例では、
「川若」と書かれた長キバ提灯は「川
端の若手」を意味します。川端通商
店街の中でも門田提灯店がある
町は「大黒流」、明月堂がある町は
「土居流」。流が異なるため、同じ
「川若」でも文字の並びや川を表
す赤い三本線の意匠を変え、違い
が分かるように工夫しています。

提灯には蠟燭を立てるのが本来
ですが、「提灯を真っ直ぐ持ちなが
ら、「お汐井とり」など長距離を走る



店舗入口に掲げられる大提灯は、
門田さんが20年ほど前に書いたもの。

「博多長」に託される供養の心は、「追善山笠」という行事にも通じる。そう、流の功労者が亡くなると、

「博多長」に託される供養の心は、「追善山笠」という行事にも通じる。そう、流の功労者が亡くなると、

「博多長」に託される供養の心は、「追善山笠」という行事にも通じる。そう、流の功労者が亡くなると、

盆提灯「博多長」に見る博多っ子の潔さ



製作途中の丸キバ提灯。竹の骨に八女和紙を張り、山笠の役職を表す文字を大きく書きます。



上川端通の長キバ提灯。左は昔ながらの右から文字を読ませる意匠。赤い三本線は水平や斜めなどさまざまな入れ方があります。

のは難しいんです。扱い慣れないと提灯が傾いて燃えてしまう」と門田さんは苦笑い。時代とともに、電池式のライトを使う流が増えています。

祭りが復活し提灯の注文が戻ったとはいえ、活路を開くには地力をつけるべきだと痛感した門田さん

祭りが復活し提灯の注文が戻ったとはいえ、活路を開くには地力をつけるべきだと痛感した門田さん

親から子へ受け継ぐ手書きに命が宿る

▼門田提灯店の隣にある海鮮居酒屋では、大漁旗をイメージした絵を入れた提灯がお客様を迎えます。



▲御神燈(左)や盆提灯として使われる「博多長」。同様の縦に長い提灯(右)は博多の町の飲食店でもよく見られます。

その人の家に山笠を向けて「祝いめでた」を唱和し、「博多手一本」を入れて感謝を伝えます。「ともに命を賭けてきた山笠の仲間を見送る、博多らしい流儀ですね」と門田さんはほほ笑みます。



門田提灯店
福岡市博多区上川端町11-8 TEL 092-271-5766
福岡市地下鉄空港線「中洲川端駅」から徒歩1分
営業時間/10:30-19:00 店休日/不定休
絵付け体験の受付は17:00まで(所要時間約1時間)
<https://kadota-chouchin.com/>



木炭で下書きし、筆で仕上げる門田さん。正面だけでなく横から見てもバランス良く書くのが腕の見せどころ。

最近では、外国人観光客に好評の絵付け体験や出張ワークショップなど、提灯文化を広める活動にも力を入れています。「この町に生まれ育ったから、ヤマも提灯も博多の文化として灯し続けたい」と門田さんは力強く語りました。

「社長みずから職人であれ」という教えのもと、代々伝わる覇気のあふれる字を書くために研鑽を重ねてきました。

深
発見ふくおか
その九十一

百五十年愛される味

博多名代

吉塚うなぎ屋

土用丑の日はもちろんのこと二年中、
中洲の博多川沿いに行列が絶えない
「博多名代吉塚うなぎ屋」。七代目・
代表取締役社長 徳安さやかさんとくやすに、
老舗としての歩みや、博多の町やお客
様への思いを語っていただきました。

看板メニューの「うなぎ」。うなぎの外側は香ばしく、身はふっくら。
あらかじゆタレがかかっているのではなく、好みに合わせて味わえ
るようタレが別添えになっているなど、心遣いが行き届いています。

待ち時間に風呂や菓子も
一日かけて楽しむ贅沢

一八七三年（明治六年）、吉塚の
千代森神社の近くに、鰻料理専門
店として創業した「吉塚うなぎ
屋」。初代・徳安新助さんのご先祖
は、播磨国（兵庫県姫路市近郊）の
黒田家の転封に伴って福岡に移住
し、鍛冶屋を営んでいたと伝えられ
ています。ある日、初代が家の前で
行き倒れた人を助けたところ、お
礼にうなぎの焼き技術を授けら
れ、うなぎ屋に商いを変えた。創業
秘話も残っているのだとか。

江戸時代には、食通が評判のう
なぎ屋を格付けした「うなぎ番付
表」が出回るほど人気グルメだった
うなぎは、明治時代になっても博
多っ子の間で人気があったようで
す。「吉塚の店ではお風呂をご用意
したり、和菓子をお出ししたり、
一日がかりでおもてなしましたよう
です」と語るのは、七代目・徳安
さやかさん。当時、うなぎの生け簀
は店から四キロメートルほど離れた
那珂川（博多区美野島）にあり、
注文が入ってからうなぎを生け簀



「お客様から時にお叱りを受ける
こともありましたが、真心を尽くせ
ばこそ最上にもしていただくことばか
りです」と7代目・徳安さやかさん。

関東は「背開き・蒸し」でふっくらと、関西は「腹開き・直火」でパリッと仕上げるなど、うなぎの調理法は地域ごとに異なります。全国的にも珍しい焼き技術として独自に受け継がれてきたのが、「熟す（熱を加えて仕上げる）」という意味を持つ「こなし」。うなぎの身をくねらせるようにもみ、たたく作業を繰り返して均等に熱をあて、余分な脂を落とす技です。表面に滲み出た脂がまんべんなく身を包み、表面が揚げ焼きのようにパリッと仕上がりが、身は柔らかくほぐれるのが特徴です。「焦げる直前の香ばしい菌触り、ギリギリを攻めるのが職人の腕ですね。うちは

独自の焼き技術 「こなし」を受け継いで

創業当時の店舗。別荘のように風情ある佇まいが、お客様に愛されました。



大正時代に中洲に移転し、1953年に現在の博多川沿いへ。現店舗は2009年に建て替えられました。

百五十年余り続く老舗の歩みは、山あり谷あり。「私が代表を継いですぐ、コロナ禍に見舞われて店を一カ月閉めざるを得ませんでした。悩みは尽きませんでしたが、代々当主も稚魚不足や水不足などの危機を乗り越えてきたのだからと、自らを奮い立たせました。支えてくださったのは、地元のお客様です」と徳安さんは振り返ります。親子四代で百年にわたるお付き合いのあるご家

育ててくれた 博多の町に恩返しを



カメの上でタレをかけることで、旨みたっぷりのうなぎの脂が落ち、タレが熟成されます。



官崎・鹿児島・静岡県産のうなぎを使いますが、産地や季節によって特徴が変わります。一匹一匹の状態を見極めて、串打ち・裂き・焼きの手加減をしなければなりません。特に、焼きは奥が深く、生涯かけて磨くものだと職人たちは口を揃えます」と徳安さん。また、タレは、継ぎ足して守ってきた門外不出の味。戦時中はカメごと土に隠した逸話も残っています。

余味を落とす。串を踏らせるこの職人は、35年の経験を積んでいるそう。



博多名代 吉塚うなぎ屋
福岡市博多区中洲2丁目8-27 TEL092-271-0700
営業時間/10:00-21:00
(案内開始10:30/ラストオーダー20:15)
定休日/第2・4火曜日、毎週水曜日、盆、年末年始
福岡市地下鉄七隈線「博多駅前駅」から徒歩3分
福岡市地下鉄空港線「中洲川端駅」から徒歩5分

福岡県出身の作家・火野葦平（あしへい）はよく店を訪れたそう。ユーモアあふれる河童の画に、うなぎについての文章を添えた色紙を贈りました。現在は陶板となって店のシンボルに。



博多人形師の中村信喬（しんきょう）氏の作品「河翁（カッパ）」が3階個室に飾られています。



族、いつも出前を注文して自宅で楽しまれるお客様など、博多に根づくご縁は宝物だそうです。「土用丑の日」を発売した平賀源内の命日（十二月十八日）は、子連れのお客様を半額（一部メニュー）にする「こどもの日」に。博多の町に恩返しする感謝の気持ちと、未来のお客様になつてほしいという願いを込めています。「日々店に立つて、お客様と職人たちをつなぐ架け橋となるように心がけています。博多の町に育てていただきながら、暖簾を守っていききたい」と、徳安さんは笑顔で輝かせました。



モンドセレクション

26年連続「金賞」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。

筑前博多様



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6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26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」
26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。



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。

夏の爽やか涼菓集

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、フレッシユ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 2204
6個入 2,500円(税込)



商品番号 2205
9個入 3,700円(税込)

※乳を含む



ブルーベリー



ラ・フランス



マンゴー



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。

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いっぱい。



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・小麦等は使用しておりません

※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)
りょう かい しやう え

博多涼・詠笑恵



商品番号 2211
6個入 2,100円(税込)



商品番号 2212
9個入 3,300円(税込)



商品番号 2213
12個入 4,400円(税込)



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。

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
でも「祝い目出度」が唄われ
ます。



※乳を含む

ひんやりおいしか詰め合わせ

博多涼し菓

毎年人気の涼菓詰め合わせに、
看板商品「博多通りもん」が加わりました。
博多の夏のような、にぎわい感じる詰め合わせを
ぜひお楽しみください。



商品番号 2220
12個入 3,200円(税込)



涼菓詰め合わせ(サマーギフト)

【博多涼し菓】

博多弁で「涼しいね」
という意味の「すずしか」。
このネーミングは従業員の
発案で名付けられました。



※卵・乳・小麦を含む

※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。

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。



つぶ銘
仕立

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



モンドセレクション

連続金賞受賞

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、
餡の中になつ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 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



【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、さまざまな人から愛さ
れた逸品です。



- 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、たつ
ぷりと餡の中に練りこみました。



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

※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

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。



『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。



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 1143
8個入 1,350円(税込)

商品番号 1144
12個入 2,000円(税込)



【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。



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 0443
8個入 1,350円(税込)

商品番号 0444
12個入 2,000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。
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。



※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
カステラケーキです。



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。〈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ケーキ
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。



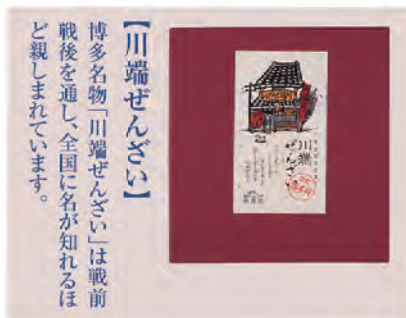
小豆本来の旨味を引き出すために、
熟練の職人が、あんの配合を原点から見直し、
旨味にこだわって炊き上げました。



※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 ※箱詰め個数、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
- らばーと福岡店 (092) 558-2606
- イオンスタイル笹丘店 (092) 761-2152

◎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。

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)
- キャナルシティ売店
- 福岡バルコ売店
- 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

2026.6-2026.8<第98号>
夏の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

