

第99号

モヤモヤの がたり

モヤモヤ情緒
たっぷり
お菓子の
ロマンを
伝えます



株式会社 明月堂



都市の オアシス がたり

都市にオアシス空間

駅前ゆつたり散歩

にしにつぼん
西日本シティビル

明治公園

都市の中で、建築と自然が調和する空間として設計された「明治公園」。
公園をくねくねと一周するように巡る立体園路は、散歩する楽しさがあります。

秋のおすすめ

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 2313

博多玉露まんじゅう
12個入 2,800円(税込)



※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。



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」の生葉をベスト状にし、たっぷり餡の中に練り込みました。

詳しくは14ページをご覧ください。

九州のゲートウェイである博多駅博多口エリアが、福岡市の都市開発プロジェクト「博多コネクティッド」によって、目覚ましく進化しています。観光やビジネスの便利なアクセス拠点に、ゆったりと滞在したくなる都市のオアシスが誕生しました。

特に注目されるのは、二〇二六年（令和八年）夏に開業した「西日本シティビル」と「明治公園」。独創的な建築や空間デザインを見て歩けば、発見がいっぱい。さらに、緑豊かな空間でグルメを味わったり、散策や読書を楽しんだり、心も体も潤うリフレッシュ時間が過ごせます。この秋は忙しい日常から離れて、博多の町で深呼吸してみませんか。



新ランドマークを目印に 博多の町歩きを楽しもう！

博多の新たな顔に
「西日本シティビル」

重厚感あふれる名建築として親しまれてきた西日本シティ銀行本店ビルが、「西日本シティビル」として生まれ変わりました。約六万枚の細長いタイルとガラスを組み合わせたギザギザの外壁デザインが、アートのような存在感を放ちます。光の角度によって独特の陰影が生まれ、表情が変化するところにもご注目ください。

JR、地下鉄空港線・七隈線の博多駅や博多バスターミナルに直結し、国内外からのアクセスに優れているのが魅力。住吉通りやはかた駅前通りにも出やすく、観光やビジネスの移動がスムーズです。

ビル北東側の地上や地下にある広場「コネクティッドコア」は、旅や仕事の合間に一息入れ、イベントも体験できるゆとりの空間。一階のコーヒーショップやベーカリーカフェ、ハンバーガーレストラン、ビアスタンドなど、話題のお店に立ち寄るのも楽しみの一つです。

地下二階「NCBホール」では音楽や伝統芸能の公演が催されます。九州産木材を贅沢に使った

訪れた人を迎えるのは、洗練された都市空間や、自然と調和した公園、歴史文化の息づく町並み。博多の多彩な魅力を巡る駅前トリップを満喫してください。

新しい西日本シティ銀行本店ビル「西日本シティビル」は、外壁や9階開口部のデザインが見どころ。1階北東側エントランスは曲線を描く屋根が象徴的で、広場ではイベントも行われます。



また、園内には日本の里山や雑木林をイメージした緑豊かな空間が広がります。五つの異なる個性を集めています。

訪れた人が「わあ、すごい！」と思わず声を上げる立体園路は、二重構造の回廊で総距離二二六メートル。園内の木々の間を巡り、木々を上から見下ろしながら歩く体験は新鮮です。大阪・関西万博を象徴する建築物「大屋根リング」などを手がけた世界的建築家・藤本壮介氏によるデザイン監修も話題を集めています。



カフェからサウナまで、ここでしか味わえない体験を、一日中楽しめる店舗棟。



西日本シティビル

福岡市博多区博多駅前3丁目1-1
アクセス=JR「博多駅」博多口から徒歩2分

明治公園

福岡市博多区博多駅前3丁目24-3(住居表示)
アクセス=JR「博多駅」博多口から徒歩3分
博多旧市街ライトアップウォーク千年煌夜
<https://www.hakata-light.jp/>

「西日本シティビル」のとなりにある「明治公園」は地域に長らく親しまれてきましたが、都市型公園として再整備され、待望の開園を迎えました。コンセプトは「The Gateway Park HAKATAMEIJI」。博多ならではおもてなしの心、刷新された都市のシンボル、新しいライフスタイルの入口へようこそという思いが込められています。

公園をぐるりと囲むように配置された回廊を歩いて、四階建ての店舗棟へ。飲食店や温浴施設を利用できるほか、テラスや屋上広場などオープンスペースでもゆったりと過ごせます。一階には焼きたてパンと料理が楽しめるベーカ

五感が満たされる体験 話題のグルメと温浴施設



公園の中央に広がる芝生広場「野々にわ」で、誰でも自由に憩いの時間を楽しめます。

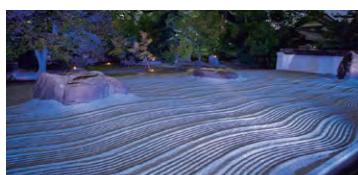
立体園路と五つの「にわ」 空中散歩できる「明治公園」



「明治公園」に面した通路。柱や壁面の緑に癒され、ベンチでリラックス。

ホールは音響効果に優れ、座席には博多織の献上柄があしらわれるなど、上質な空間で豊かな文化に触れます。

機能を持つ「野々にわ」「縁のにわ」「結のにわ」「空のにわ」「街のにわ」が、回廊を介してゆるやかにつながっています。散策しつつ、青々とした芝生でひと休みしたり、在来種の木々や草花に触れたり。都会にいな



博多旧市街にある承天寺「洗瀟庭(せんとうてい)」のライトアップ。

社の特別夜間公開などが行われます。秋の博多にゆっくりと滞在して、朝昼夜それぞれ町の表情を味わってください。

リー・ビストロや、地元福岡で愛されるダイニング、二階には九州初出店のレストランや九州発のビアバーなど、個性と地域性が光るお店が並びます。ユニークな空間演出が体感できるのも魅力です。

さらに、三階・四階には都市型スパが一目見えしました。希少な樹木を使った空間で、清々しい香りや木の質感とともに心地よいサウナ体験ができます。博多の町の真ん中で心も体も整う贅沢なひとときを過ごしてみませんか。

ここから、中世博多の面影が残る町並みへ足を延ばすのもおすすめ。「博多旧市街ライトアップウォーク千年煌夜」(二〇二六年十月三十一日〜十一月三日)では、寺

駅前の都市型ワイナリー

博多ワイン醸造所 竹乃屋

博多駅そばのビル二階にある「博多ワイン醸造所 竹乃屋」では、店内で醸造したワインと博多グルメが楽しめます。エノログ（ワイン醸造技術管理士）の資格を持つ女性醸造家高嶋希世美さんに、博多の人とワインを結ぶことへの想いを伺いました。

2022年春にオープン。ガラス張りの店内は開放感があって、一人飲みでもグループでも楽しめるカジュアルな雰囲気です。奥にタンクの並ぶ醸造区があります。

博多の食とワインの協奏
創業五十年の老舗が挑む

博多駅博多口から三百歩ほどの場所に、九州初の都市型ワイナリーがあるのをご存知ですか？手がけるのは、創業五十年の居酒屋グループ・竹乃屋。「休日に郊外のワイナリーまで車を走らせるのではなく、ブドウに町へ来てもらおう！ワインづくりを身近に感じながら、できたてのワインを味わえる場を博多の町につくりたい」という想いを実現したそう。博多の食文化である焼鳥とワインを楽しむながら、ワインづくりの奥深さを語り合える店として、愛好家や初心者から好評です。

醸造するのは、日本に百七十人ほどしかない「エノログ（ワイン醸造技術管理士）」の資格を持つ、高嶋希世美さん。「ワインづくりや、料理とワインの組み合わせについて、お客様と話すことが楽しくて。ここで醸造するワインの甘みは、九州しやうゆで味付けした料理と相性抜群。実は、がめ煮がよく合うんです！」と微笑みます。



肉厚の鶏の首皮を秘伝のタレで焼き上げる「博多ぐるぐるとりかわ」は竹乃屋の看板メニュー。これに合う唯一無二のワインを醸造するのが高嶋さんの目標です。



長野県塩尻産「コンコード」など、各地の契約農場から原料が届きます。

高嶋さんは年間六千リットル（ボトル一万本分）を目標に醸造しています。国内産ブドウを使う日本ワインは八月から十月に醸造し、他の時期は南半球の産地から輸入したブドウを使用。原料搬入↓果皮果肉の浸漬（しんせき）↓分析↓発酵↓圧搾↓タンク熟成↓瓶詰めまで、全工程を高嶋さんが手作業で行います。加熱処理をせず、発酵後に酵母や澱（お）を完全に取り除かない「荒濾（あらろ）過」で仕上げるため、「ブドウのフレッシュな風味や味わい、複雑な香りを楽しめるのが樽出し生ワインの魅力ですね」と高嶋さん。

三カ月に一度提供される「新酒リリース日限定セット」を心待ちにする常連ファンも多いとか。

成人した頃はお酒が飲めなかったという高嶋さん。二十代にバイオテクノロジーの専門学校に通い、醸造や発酵を学ぶ面白さに目覚めました。広島県のワイナリーを経て、さらに修業を積むべくニュージーランドへ。「言葉の壁があるぶん、眠る間を惜しんで勉強し、成分を分析する技術を身につけました」と振り返ります。エノログの資格を取ったのは、

ワインを愛する人の輪を博多から広げたい

3種飲み比べセット。「オリジナル赤」は阿蘇あか牛、「スチューベン」（ロゼ）は和食系、「コロソパール」（白）はサラダ系の料理と合わせるのがおすすめ。▶



◀11月18日（水）に店内で醸造した日本ワイン「博多ヌーヴォー」が解禁される予定です。

ブドウの個性を楽しむ樽出し生ワイン



「ブドウは品種ごとに個性が違うから、どれも愛しくて。培ってきた経験と分析力を活かして、1回1回の醸造に向き合いたいですね」と高嶋さん。

赤・白・ロゼ・泡タイプのワインを十数種類味わえる「飲み放題イベント」（毎月一回）では人気投票も行います。「博多のお客様が好むワインの味や香り、お料理との組み合わせを知りたい。お客様の声を分析して、来年の原材料選びや醸造計画を考えるのはワクワクしますね」と高嶋さん。

ワインを介して人と対話するきっかけがほしかったから。高嶋さんがワインの楽しみ方や醸造について解説するワインセミナーは、リピーターで毎回満席。さらに、ワイナリーを開きたい人やワイン関係の仕事をした人にも、自らの知識や経験を伝えているそう。「博多の立地を活かして、九州のワイナリーやワインを国内外に知ってもらう提案もしたいですね」と高嶋さん。博多に生まれた「ワインと人を結ぶ場」は、ますます豊かに広がっていきそうです。



▶国内外からセレクトした60種類以上のワインが揃うショップ。購入したワインは店内でも楽しめます。

◀スロベニアから輸入したタンクが8本並ぶ醸造区。高嶋さんは日々ここで力仕事に励んでいます。



博多ワイン醸造所 竹乃屋 JRJP店
福岡市博多区博多駅中央街8-1 JRJP博多ビル2階
TEL 092-409-1758
営業時間:11:00-23:00(ラストオーダー22:30) 定休日:なし
JR「博多駅」博多口から2階歩行者専用デッキを利用して直結(徒歩3分)
<https://takenoya-jpjrhakatawine.owst.jp/>

川端名物

「ほとめき」の鯛茶漬け

アキラ水産 川端店

川端通商店街に軒を連ねるアキラ水産 川端店には、名物の天然真鯛の鯛茶漬けや海鮮丼を味わおうと、お客様がひっきりなしに訪れます。お店や博多の魚食文化への思いを、代表取締役社長・上田浩祐さんに伺いました。



天然真鯛の鯛茶漬けは、刺身を贅沢にのせる「極(きわみ)」と、甘めの九州しょうゆがきいた特製ゴマだれにくぐらせた漬けタイプの2種類。昆布と椎茸で取った出汁がよく合います。

活き・味・盛り抜群！
玄界灘の地物を手軽に

新鮮な天然真鯛をご飯にたっぷり盛りと盛り、出汁でいただく鯛茶漬け。「魚のおいしさをよく知る博多の人たちに、喜んでもらえる鯛茶を出したい」というアキラ水産会長・安部泰宏さんの願いのもと、二〇二三年(令和五年)にお店がオープンしました。九州北部に広がる玄界灘(西は対馬海峡、東は響灘に接する海域)の荒潮に採られた天然真鯛はキュツと身が締まり、上品な旨みが自慢。「博多っ子はコリコリした白身魚が大好きで、鯛茶漬け目当てに通ってくださるお客様が本場にありがたかった」と社長の上田さんはオープン当初を振り返ります。新しいメニューも増え、朝水揚げされた鮮魚の刺身を盛る海鮮丼は、観光客の間で話題に。地物を秘伝のゴマだれに漬けたボリュウム満点の海鮮漬け丼は、博多のサラリーマンのご用達です。「川端に暮らす方、商店街で働く方、中洲に勤める方などご近所の皆さんが気軽に食べ



白と黒を基調にしたシンプルな店内。イートイン席はバリアフリー設計のため入りやすいと好評です。

福岡市中央卸売市場（長浜鮮魚市場）の仲卸として、トップの取扱実績を持つアキラ水産。一九一八年（大正七年）、現在の柳橋連合市場がある地に、会長である安部さんの祖父・栄次郎^{えいじろう}さんが長男「明」^{あきら}の名前を取って「明市場」を創業したのが始まりです。昭和に入って、魚だけでなく呉服や青果も扱う「明百貨店」に成長。トロ箱から魚をスコップですくって、お客様が差し出す風呂敷袋に入れ、「〇銭！」と代金を受け取る姿は、おなじみの光景でした。魚の売値は原価同然で、薄利多売。「活きの良い魚をより安く」というお客様第一の精神が、市民に喜ばれました。戦争で店を閉めるも、現会長の父・篤助^{とくすけ}さんが鮮魚仲卸業として再開。

創業一〇八年の信頼 「アキラは間違いなし」

分厚い刺身を7種ほど盛り付けた海鮮丼は食べ応え十分！▶



◀売場には持ち帰り用寿司や丼が並び、奥のイートイン席でも食べられます。

てくださるのがうれしいですね」と上田さんは語ります。

九州北部は豊かな漁場に恵まれ、魚を食べる習慣が根付いていました。しかし近年、若い世代を中心に調理を面倒に感じる人が増えつつあります。「加工や味付けを工夫して、時代に合った食べやすい商品をお届けすることで魚離れを何とかしたい」と上田さんは熱弁します。

「ほとめき」を大切に 魚で博多を幸せにしたい



「赤帽」(仲買人)にとって毎朝のセリは真剣勝負。写真は、タチウオを手にする上田さん。

ものゝは質が命。加工はスピードが大事ですが、魚の旨さを引き出すひと手間は惜しみません」と上田さん。「養殖物とはまるで違う、アキラ水産の魚は間違いなし！」と地元の人たちが口を揃えるのは、博多の食文化を一世にわたって支えてきた企業姿勢に対する信頼の表れです。



売場に掲げられる「明百貨店」の写真。

引き継いだ安部さんは、仕入・加工・販売まで一貫して自社で手がけるようになりまし



アキラ水産 川端店

福岡市博多区上川端町6-133 TEL092-710-7952
営業時間:11:00-19:00(ラストオーダー18:30)
定休日:1月1日~4日
福岡市地下鉄七隈線「柳田神社前駅」から徒歩3分
福岡市地下鉄空港線「中洲川端駅」から徒歩5分



「市民感謝デー」でお客様を迎える会長の安部さん。

「会長は『ほとめき』という言葉が好きで、『おもてなし』を意味する九州北部の方言で、心から人を喜ばせたい、幸せになつてもらいたいという願いが込められています。地元の方や博多を訪れる方に、玄界灘の幸を存分に楽しんでいただけるよう励むことが、私たちの『ほとめき』。その思いを託したのが川端店なんです」と上田さんは笑顔で締めくくりました。

二〇〇八年(平成二十年)には、一人でも多くの人に魚に親しんでもらおうと、会長(当時社長)の安部さんが毎月第二土曜日に長浜鮮魚市場の一部を開放する「市民感謝デー」を立案。魚の解体ショーなどエンターテインメント演出も取り入れ、毎回一万人が訪れる人気イベントに育ちました。

「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(一一七九)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}「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
品川女郎衆は十奴
十奴の鉄砲玉
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

26年連続「金賞」受賞

西洋休日
博多通りもん
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON

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、聖一国師しやうい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、施餓鬼せがき棚に乗って町にくりだし、甘露水かんろうすい（祈祷水）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。



博多にわかのお面





モンドセレクション

26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。

▶「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)

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。

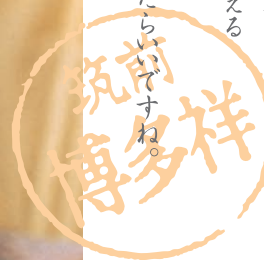
そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えています。

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。



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)

※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
※2026年9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。

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。

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。 ※箱詰めの個数、金額等が変更になる場合があります。

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、
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。

モンドセレクション

連続金賞受賞



つぶ餡 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



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、博多じまんといえは博
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、今もその美しさは愛わらず、
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)

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

【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」の生葉をベースト状にし、たつ
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 ※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 ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

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。



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。



※卵・乳・小麦等は使用しておりません。※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

『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。



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 ※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。



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・小麦を含む ※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・大豆・山芋を含む ※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。



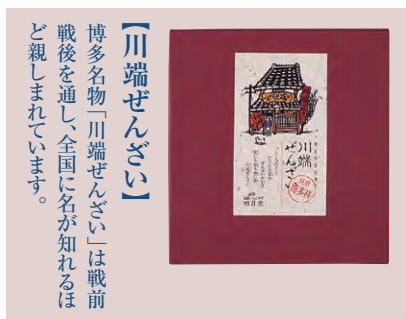
小豆本来の旨味を引き出すために、
熟練の職人が、あんの配合を原点から見直し、
旨味にこだわって炊き上げました。



※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



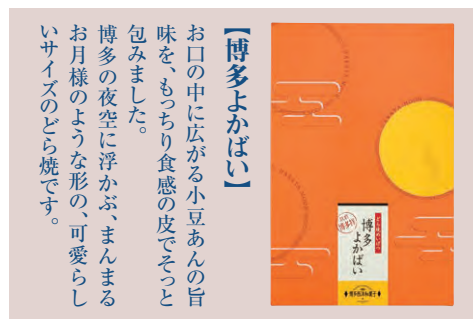
【川端ぜんざい】

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。



〈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。

※卵・乳・小麦等は使用しておりません。※箱詰めの数、金額等が変更になる場合があります。

※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
- ららぽーと福岡店 (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
- 高速道路路店 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
- 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

2026.9-2026.11<第99号>
秋の博多ものがたりです

オンライン
ショップは
こちら

