

当施設ご入居者が推薦!

手土産によし、
おやつによしの
地元自慢おやつ

は か た と お

博多通りもん



福岡生まれの“手土産” 明月堂の傑作まんじゅう

福岡を訪れた人が思わず手に取る定番土産といえば、「博多通りもん」。しっとりとした白餡とミルク風味の皮が絶妙に溶け合う、和と洋のよさを併せ持った銘菓です。このお菓子を生んだのは、1929年創業の福岡の老舗「明月堂」。洋菓子の要素を取り入れた新しい和菓子として、約3年の歳月をかけて完成させました。1993年の発売以来、モンドセレクトシヨン金賞を25年連続で受賞するなど、国内外から高い評価を受けています。

最大の特長は、しっとりなめらかな白餡。パターのコクを活かしながら、やさしい甘さに仕上げられています。それを包む薄皮は、洋菓子の技法を取り入れ、ほんのりミルクが香る口どけのよい食感を実現。老若男女を問わず、どんな年代の方にも好まれる味です。

この味わいを支えているのが、徹底した素材選びと「材料をまねしても、同じお菓子は決して作れない」と言われる獨創性。職人たちの技と工夫を重ねた結果によって、「博多通りもん」は他に類を見ない唯一無二の味を完成させました。

名前の由来は、毎年5月に行われる福岡の祭り「博多どんたく」から。この祭り

今回の 推薦者

グランガーデン福岡浄水ご入居者Aさま!

おすすめポイント

少し小ぶりなサイズで、ひとついただく、つい「もう一つ」と手が伸びてしまう、絶妙な大きさなんです。パターの風味がしっかりと感じられるのでコーヒーや紅茶と一緒に楽しむ方も多いですが、私はお抹茶と一緒にいただくのが一番のお気に入りなんですよ。



販売元

明月堂 <https://www.meigetsudo.co.jp/>

1929年創業。博多の味と心を受け継ぎ
品格とまごころを大切にする老舗菓子舗。



で三味線や太鼓を鳴らしながら街を練り歩く人々を、博多では「通りもん」と呼びます。ミルクの香る、ハイカラな装いの饅頭にふさわしい名前として名付けられました。

個包装で食べやすく、常温で日持ちするため、贈り物にも最適。コーヒーや紅茶、もちろん日本茶にもよく合い、福岡ならではのくつろぎ時間のおともにぴったり一品です。

