

今月の

＼ 気になる ＼

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

福うめ最中/
1個174円(税込)



いちじく羊羹/
1,620円(税込)
羊羹10種類/
1個324円(税込)～



ショーケースには
福うめ最中を中心に、
“上生菓子”が並んでいます



変わらない味と斬新な新商品で 愛される上生菓子のお店

甘いものが食べたくなる食欲の秋、創業130余年の歴史ある和菓子屋さんがあると聞いてやっ
かげつどうじゅえい
てきたのは中央区春吉の「花月堂寿永」さん。

変わらない味で愛される福博の銘菓！

「花月堂寿永」を代表する商品は、「福うめ最中」。福梅の形をした香ばしい皮の中には、甘い白餡と、金時豆が詰まっています。食べてみると、皮はサクサクとしているのに、口の中にくっいたり、ポロポロとこぼれたりしないため食べやすく、餡がたっぷり入っていて、贅沢な味わいです。それでいて甘さが後を引かない、洗練された上生菓子です。開発されたのは昭和28年。それから70年以上、変わらない味を継承し続けています。

お店のショーケースには、「金印」「唐舟」「おきう」といった、福岡の歴史や文化と重なる商品が並びます。落ち着いた雰囲気店内に並ぶ、上品な見た目の福博の銘菓はどれも魅力的で、どれを食べようかと迷ってしまいます。

職人の技を土台に作られる斬新な羊羹

変わらない味で愛されてきた「花月堂寿永」ですが、令和に入ると福岡県産のいちじく「とよみつひめ」を使用し

た「いちじく羊羹」を開発。全国各地から様々な食品が集まる「優良ふるさと食品中央コンクール」(主催：(一財)食品産業センター)で、農林水産省食料産業局長賞を受賞しています。

食べるといちじくの香りと味わいが口の中に広がります。中のドライいちじくが羊羹と馴染んで食べやすく、アクセントとなって羊羹の美味しさを際立たせます。福岡ならではの商品で、お土産としても愛されています。

また、いちじくだけでなく、ピスタチオやブルーベリーなど、斬新な素材のミニ羊羹も開発。継承されてきた職人の技、羊羹の味が土台となり、全10種類が開発され、様々な味を楽しむことができます。取材中にいらっしやったお客さんは、「今回はどの味を食べようか」と、楽しそうに選んでいました。

最近では韓国メディアにも取り上げられ、韓国人のお客さんも増えているとのこと。職人が手づくりする上生菓子、130年余の歴史の中で愛され続け、現在もその魅力を多くの人に届け続けています。

「花月堂寿永」は、先代が明治22年に釜山で開業し、第二次世界大戦の終戦をきっかけに、昭和23年から現在の春吉で営業しています。原料や製法を変えず、変わらない味を現在まで継承し続けています。福岡商工会議所には、主催事業の「博多うまかもん市」に長年出店し、お世話になりました。「花月堂寿永」は商品力に自信を持っています。今後もこの味を守り続けます。春吉の本店だけでなく、福岡市内の百貨店や博多座、オンラインショップでもご購入いただけます。ぜひ、召し上がってみてください。

花月堂寿永 本店

福岡市中央区春吉2-7-20
TEL:092-761-0278
<https://kagetsudo-jyuei.jp/>
(営)10:00～19:00
(休)日祝日
※最新の営業日は、ホームページをご確認ください。



花月堂寿永
取締役社長 五島 郁太朗さん

