

本府 まめや



申込方法

—全国どこでも、ご注文いただけます—

〈ご注文方法〉

- ・ご注文は、お電話、お八ガキ、FAX、eメールにて承ります。
- ・熨斗紙の指定がございましたらご記入ください。
- ・贈答期のお届けには、多少日数を要しますので、ご注文はなるべくお早めにお願いたします。
- ・送料は、お客様ご負担となります。予め御了承ください。

〈お支払い方法〉

- ・商品は即時発送致します。
- ・代金のお支払いは郵便振替または銀行口座振込にてお願いします。
- ・ご本人様お届けの場合のみ、代引き・着払いもごございます。

【郵便振替】 口座番号 01790-1-104493
加入者名 有吉 耕造

【銀行振込】 西日本シティ銀行 本府支店 番 0767928
本府まめや 有吉 耕造



本府 まめや

福岡県本府市本府2-8-15
TEL.FAX.092-925-0181
URL: <http://www.saiyu-mameya.com>
E-mail: sakurakan@k4.dion.ne.jp
営業 / 10:00~17:30



本府から——おいしさを集う詰め合わせ
懐かしさに新しさを添えて



大地の恵みをたっぷり受けて育った豆
そのひと粒ひと粒をいとおしむように
新しい姿へと変身させたのが
「まめや」の豆菓子です

日本人の食生活に昔から親しまれてきた伝統的な食材を
現代の感性で仕上げバラエティ豊かな豆たち
自然のままの味を大切にしながら

食べやすくアレンジを加え

健康も考えた、こだわりの品です

懐かしく新しい、そして表情豊かな豆たちが奏でる

おいしいハイモニーをお届けします



ひと粒の豆 そこに秘められたこだわりと、味わう

シンプルな素材だからこそ、より一層のこだわりを。

「まめや」の豆菓子は自然のままの味を
楽しんでもいただくため。

保存料や着色料は
できるだけ使用しない姿勢を守っています。

豆のかと粒ひと粒を大切に、

ひとの手によって、心をこめて作ることを大切に、

もちろん、時代に合った新しい味、

懐かしい昔ながらの味も追求して

「食べる楽しみ」も提案し続けます。

健康にも身体にも優しい「豆」を使って
よりおいしく、楽しく、安心して食べられる

豆菓子をお届けしたいから、

自然の恵みと、とれたての味を届けてお待た
しています。



▲十種の大粒生産者

大豆の栽培は、自然の恵みと、とれたての味を届けてお待たしています。

▲原産地

ピーナッツ粉

小さな箱の中に栄養たっぷり
毎日の食卓に気軽に豆を取り入れて

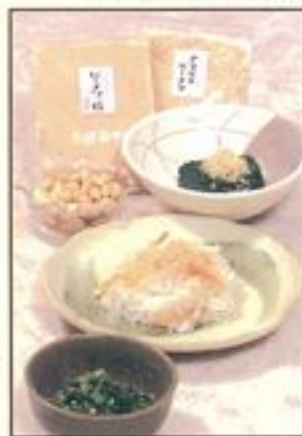
ピーナッツ粉ギフトR20	¥2,000(税込)
ピーナッツ粉(100g)	¥200(税込)
あらびき(100g)	¥200(税込)
煎材ピーナッツ(150g)	¥500(税込)
きな粉(100g)	¥200(税込)

1日のうち、豆をどのくらい食べていますか？
豆は、古くから日本の食生活に欠かせない食材。
良質のタンパク質やビタミン、ミネラルが豊富に
含まれた健康食品です。

豆料理って手間はかかろうぞうぞう...という方も、
煎材やあらびきにしたピーナッツ粉なら、
まぶしたり和えたりするだけで栄養満点のメニューが
出来上がります。

厳選された国内産の豆だけを使った、
おいしくて身体にも優しい「まめや」のピーナッツ粉。
お料理の中に一品加えて、おいしく健康的な毎日をどうぞ。

青菜と和えたり、そのままかけたりと簡単で便利。
料理のバリエーションも広がります。



(12種)



(15種)

ひと口パック まめいろいろ 「まめや」こだわりの味を手軽なひとくちサイズで

もっとたくさんの方に、
もっといろいろな
豆菓子を楽しんでほしい...
そんな思いから生まれた
ひと口パックです。
6種類以上の豆菓子を
一口サイズのパック、
季節ごとのおすすめ味が
ひと袋で楽しめます。
おやつに、贈答に、
もちろん大層なおみやげにも、
あなたのスタイルに合わせて、
いつでもどこでも、
こだわりの味をどうぞ。



1袋 180g入り 400円 | 5袋 箱入り 2,000円

詰め合わせ自由

にぎやかで個性豊かな豆菓子のバラエティ



(3種)



(4種)



(6種)



(8種)

ギフト箱の商品は詰め合わせ参考例です。

宰府バラエティ

組み合わせる楽しさ、贈るよろこび。
あなたの「宰府らしさ」を詰め合わせて

種類豊富な豆菓子のなかから
組み合わせで自分らしい贈り物に。
そんな希望にも「まめや」は
お応えします。
ご予算に応じて、お好みの豆を自由に
お選びください。
季節感や贈る方の好みなどに合わせて、
お客様の「楽しみ」を
提案しています。
お喜びいただいた豆菓子は、
化粧箱にセットしてお届けします。
味を伸ばした贈り物に、
あなたらしいお返しを贈り物。
ぜひご利用下さい。



特選ギフト

筑紫の里

筑紫地方で昔から親しまれた
なつかしい味の詰め合わせ

苺豆、しょうが豆
大豆いり豆

¥800 (税込)



飛梅物語

色とりどりの豆菓子と
菅公と飛梅の故事に見立てて...

6種類の豆菓子の詰め合わせです。
太宰府の歴史とロマンをイメージしながらどうぞ。

¥800 (税込)

主二種 ソフト塩豆、梅干ピー、おのろけ豆、小梅ピー、抹茶豆、
マヨネーズ、からし梅干子、ブルーベリー

鬼払い

太宰府の伝統の香りが届きますよう...
日本三大火祭りの一つ鬼すべをイメージしたパッケージに
郷土の餅をラインナップ

¥1,200 (税込)

梅干ピー、マヨネーズ、くる豆、
からし梅干子、おのろけ豆



縁結び

乳柱でがいしい
ミニサイズが現代風

食べ切りサイズのミニパックの6種類が入っています。
太宰府祭りの道中にも気軽に食べられます。

¥500 (税込)

苺豆、抹茶、マヨネーズ、
こまピー、いちごこぼろ



一千百年も経つと 神事は生活に溶け込みます



鬼すべ
〔福岡県無形民俗文化財〕
鬼すべは一月七日の夜に行われ、氏子の人々が、すべ手、鬼背四方などを分かれ、鬼すべ堂内に電る鬼をいぶし出す。厄を払い福を招く勇壮な火祭りです。日本三大火祭りの一つです。

うそ替え
●1月7日
天神さまのお使いの鳥うそを、かたどった木うそを、「替えましよう、替えましよう」と唱えながら、横門前広場で交換します。神職の持つ木うそを手にした人は、「純金のうそ」と一年間の幸運が得られるという。開運出世、除災招福を願う神事です。幸運のうそは合計十二体授けられます。

曲水の宴
●3月第1日曜日
衣冠、僧衣、十二単など平安の装束をまとった若み人が、曲水の流に浮かべられた盃が流れてくるまでに詩歌を詠み、盃を飲み干す。懐妓の神事。雅楽が奏でられるなか、平安の宴が再現されます。

夏まつり
●7月24日・25日
天神さまの御生誕(旧暦6月25日)をお祝いすると共に、子ども達の健やかな成長を願う夏越しの祭り。糸を束ねて大きな輪にした「茅の輪」をくぐると罪や穢れを祓うといわれます。

千灯明(せんとうみょう)
●7月25日・9月25日
心字池周辺に千本のろうソクを燃燈して、御神霊を御慰

節分厄除大祭
●2月1日〜7日
〔厄除けひょうたん祭り〕では、道真公の愛された梅の木の下でひょうたんに入った酒を飲み、厄明け厄除を祈ります。二月三日には、鬼を払う「豆まき神事」が行われます。

神幸式大祭
●9月21日・25日
〔福岡県無形民俗文化財〕
康和三年(1101)大宰権帥大江匡房によって始められ、道真公の御神徳を仰ぎ、五穀豊穡を神明に感謝する秋の大祭です。天神さまの御神霊を奉安した御神輿に供奉する神職、氏子達は、御本殿より鎮座の地蔵社行宮まで神幸します。

七五三
●11月15日
〔七五三〕は、三歳の帯結び、髪置き、五歳の袴着、被衣初め、七歳の帯解き、縫直しに由来します。帯の結びに、天神さまとの縁を承けて、子どもの成長を祝います。

筑紫万葉のふるさと
太宰府の四季をお楽しみください

2月3日	梅	太宰府政庁跡 天満宮境内
3月4日	桜	太宰府政庁跡 電門神社 御笠川遊歩道 岩屋城跡 四王寺山 市民の森
4月中旬	しげなげ	光明寺 宝満山
6月	花菖蒲	天満宮境内
5月6月	樟の新緑	天満宮境内
11月	紅葉	光明寺 観世音寺 天満宮内しみじ谷 電門神社 四王寺山

