

カクキュー八丁味噌

総合カタログ

No.192

[2022.11発行]

江戸時代初期より
この地で伝統製法を守り、
味噌を造り続けています

82 八丁味噌 業務用パック
500g×10(1ケース)

国産大豆を使用した
業務用の八丁味噌が特別価格!

送料込 **6,700円** 税込

1ケース 7,452円
送料 770円

=通常8,222円分
1,522円お得です

81 業務用
赤出し味噌もみじ印
ガゼット1kg×6(1ケース)

ご自宅用におすすめのガゼット袋入り。

送料込 **7,400円** 税込

1ケース 8,292円
送料 770円

=通常9,062円分
1,662円お得です

80 業務用 八丁味噌 4kg
化粧箱(こし状)

濃厚な旨味と少々酸味、
渋味のあるコクが特徴です。

送料込 **5,216円** 税込

1ケース 5,216円
送料 770円

=通常5,986円分
770円お得です

84 業務用
八丁味噌のパウダー
200g×5

チャック付袋で日々のお料理に使いやすい。

送料込 **7,500円** 税込

1ケース 8,250円
送料 770円

=通常9,020円分
1,520円お得です

83 業務用
八丁味噌のパウダー
(2g×10袋)×28個入

2g 個装の使い切りタイプ。

送料込 **9,800円** 税込

1ケース 11,200円
送料 無料

=通常11,200円分
1,400円お得です

※ただし、北海道・沖縄への送料は実費を頂きます。



このマークがついた商品は、クール宅急便にて配送のため、配達日・配達時間をご指定下さい。(クール代220円別途)

お知らせ

紙袋・ビニール袋は有料です。
11月より常温品とクール品、それぞれに送料がかかります。

ご注文方法

■お電話で

0120-238-319 直通電話 0564-21-0178
0564-21-0380
(受付 9:00～17:30 平日/土・日・祝)但し、留守番電話につながる事もありますがその際には後ほどこちらからご連絡いたします。

■FAXで

0564-21-1382 同封の「ご注文書」にご記入の上ご送信ください。
(24時間受付)

■郵送で

同封の返信用封筒にて 同封の「ご注文書」と「専用封筒」を使いご郵送ください。
(切手不要)

■インターネットで

www.kakukyu.jp ホームページからのご注文は、クレジット
(24時間受付) カード決済もご利用いただけます。

お支払方法

初めてご利用になるお客様へ
初めてご購入いただくお客様には、代金引換又はクレジット決済(ネット限定)でお願いしております。初回ご贈答でご利用の場合は、クレジット決済又は、フリーダイヤルにお問い合わせ下さい。

■代金引換

お届け時
お支払い 代引手数料
ご購入金額が4,000円(税込)以上の場合…手数料当社負担
ご購入金額が4,000円(税込)未満の場合…引換手数料330円
に変わりました。

■郵便振替・ コンビニ決済

前払い ご購入確認後の商品発送になります。ご注文後、弊社から振替
用紙をお送りしますので、お近くの郵便局かコンビニエンス
ストアにて代金のお支払いをお願いします。

■クレジットカード決済

ご注文時
お支払い オンラインショッピング限定のお支払い方法となります。



カクキュー 株式会社 カクキュー八丁味噌

〒444-0923 愛知県岡崎市八帖町字往還通69番地



0120-238-319 受付時間
9:00～17:30

直通電話 0564-21-0178 FAX. 0564-21-1382 (24時間受付)

www.kakukyu.jp e-mail : kakukyu011@hatcho-miso.co.jp

※このページの商品には、無料で紙袋をお付けします。



SAT-30 赤出し味噌

6 1.6kg
(400g×4袋)
化粧樽入

3,240円



SYAT-50有機大豆使用
赤出し味噌

9 1.6kg
(800g×2袋) 5,400円
化粧樽入
※お届けに時間がかかる場合がございます



SGL-50
化粧樽詰合せ

8 全2品 5,400円
化粧樽入
・八丁味噌(こし状) 1.2kg (400g×3袋)
・赤出し味噌 1.2kg (400g×3袋)



SKHT-50 粒状 1.6kg
八丁味噌 北海道産大豆使用

5 1.6kg
(800g×2袋)
化粧樽入

5,400円



SMK-30こし状 1.6kg
八丁味噌 三河産大豆使用

7 こし状 1.6kg
(400g×4袋) 3,240円
化粧樽入

味噌樽ギフト

選び抜かれた品を、
大切な方々への贈り物に。



贈り物に嬉しい
うどんのセットです。

味噌煮込うどん
4食2箱セット

12 全2品 3,174円
・味噌煮込うどん(4人前) 120g×4袋×2



カクキュー自慢の味噌を
詰合せました。
贈り物におすすめです。



復刻版
味噌セット800g

10 全2品 2,950円
・八丁味噌(こし状)復刻版
三河産大豆使用800g
・復刻版赤出し味噌800g

味噌と麺のギフト



お好みセットD

14 全3品 4,906円
・味噌煮込うどん(4人前) 120g×4袋
・HB-H1(北海道産大豆使用 八丁味噌)800g
・復刻版赤出し味噌800g



お好みセットC

13 全3品 4,462円
・味噌煮込うどん(4人前) 120g×4袋
・八丁味噌(こし状)復刻版三河産大豆使用800g
・復刻版赤出し味噌 800g



あじわいセット
4品

11 全4品 5,310円
・復刻版八丁味噌800g×1
・赤出し味噌もみじ印AB-2×2
・カクキューの田楽味噌130g×4入



カクキュー歴史散歩

カクキューの八丁味噌を愛した著名人



弊社は、1645年の創業より八丁味噌を造り続けて、今年で378年目となります。その間に戦争もあり、岡崎も空襲に見舞われましたが、当社は幸いにも戦禍を免れ「荷物発送簿」「領収書」「払込通知書」など、多くの資料が残りました。明治期から昭和期にかけて八丁味噌をご愛用くださった著名人の一部をご紹介します。



■谷崎潤一郎
1886年(明治19年)～1965年(昭和40年)

【東京都出身。小説家。】
代表作「細雪」「痴人の愛」「春琴抄」、現代語訳「源氏物語」など多数。1949年(昭和24年)文化勲章受章。

幼時は神童と呼ばれました。耽美的な世界と日本の伝統美を描き「文豪」「大谷崎」と称えられました。

夫人とその妹達の生活を題材にした大作「細雪」を太平洋戦争中の1943年(昭和18年)に月刊誌『中央公論』に掲載。軍部により連載中止となりましたが執筆を続け、終戦後に完成させて大ベストセラーとなりました。作品の中に当社と御縁のあった愛知県蒲郡市の料亭旅館「常磐館」が登場します。

常磐館の名物はカクキューの八丁味噌を使用した「アサリ汁」と「アサリとワケギのぬたあえ」でした。常磐館跡地には「海辺の文学記念館」が建立されており、谷崎潤一郎をはじめとした常磐館ゆかりの作家や作品が紹介されています。

当社史料室には1928年(昭和3年)に谷崎潤一郎の自宅宛に味噌をお送りした記録が残っています。自宅は関東大震災後に移住した兵庫県神戸市。

(敬称略)



■長谷川伸
1884年(明治17年)～1963年(昭和38年)

【神奈川県出身。小説家、劇作家。】

実家の破産・小学校中退・家離散などを体験したのち、新聞記者を経て作家デビューし、多くの作品を残しました。「沓掛時次郎」「関の弥太夫」「本刀土俵入」や、4歳の時に母と生き別れた体験を元にした代表作「臉の母」(※)などを発表し、股旅物の創始者といわれました。

(※)長谷川伸は「臉の母」を発表した3年後に、生き別れた母と実に47年りの再会をはたしました。当時の新聞では、小説以

上に奇遇であると大々的に報道されました。中山道番場宿の蓮華寺には「臉の母」の主人公の忠太郎にちなんで忠太郎地藏尊が奉られています。

「荒木又右衛門」「日本捕虜志」などを発表し、敵討ち・捕虜志の研究をライフワークとしました。大衆文学の新人育成にあたり、山岡荘八、池波正太郎、村上元三、平岩弓枝らを輩出しました。遺志により1966年(昭和41年)には長谷川伸賞が設立されました。

当社史料室には昭和時代にお客様の御用命により長谷川伸の自宅宛に味噌をお送りした記録が残っています。自宅は東京都品川区。

(敬称略)



当史料室に保存されている台帳等。
上：谷崎潤一郎
下：長谷川伸



カクキュー八丁味噌の史料館について



→史料館内の様子



史料館は、明治40年建築の味噌蔵を改造し、昔の味噌造りが分かりやすく展示されています。宮内省御用達関係の史料等も展示しており、蔵見学と併せて大勢の方々が来館されています。今では外国の方の見学も珍しいことではなく、マスコミの取材もしばしば行われています。

史料館 見学のご案内

【平日】 10:00～16:00
【土日祝】 10:00～16:00

駐車場完備、ガイドつきの見学(所要時間約30分)
詳しくはホームページをご覧ください。
www.kakukyu.jp/facilities.asp



史料館の建物は、本社屋とともに、登録有形文化財に登録されました。



味噌ラーメン調理例



味噌煮込うどん調理例



豆腐と油揚げの味噌汁



味噌からあげ

コシが強い麺と八丁味噌のコクが
ベストマッチ。



味噌ラーメン
2人前

31 110g×2袋 650円

※パッケージが変わりました。

愛知県産小麦キヌアカリ100%使用の、
歯ごたえのある味噌煮込専用の麺。



味噌煮込うどん
4人前

30 120g×4袋 1,512円



味噌煮込うどん
2人前

29 120g×2袋 650円

カクキューの麺



創業当時の味を再現。矢作大豆の栽培から
取り組みました。5年熟成による酸味・渋味。
まさに“ヴィンテージ”な八丁味噌です。
(通常熟成期間:3年)

矢作大豆使用 八丁味噌
(5年熟成)
ヴィンテージタイプ

16 こし状 400g 2,200円



「有機」「無添加」で有無を
言わせないほど希少な「有無」。



商品情報

有無(こし状)
北海道産有機大豆使用

15 200g 1,620円

八丁味噌

二夏二冬、天然醸造。大豆の旨味を
凝縮した濃厚なコクと少々酸味、
渋味のある独特な風味が特徴です。



国産大豆使用
八丁味噌 銀袋300g

21 300g 740円



有機 八丁味噌

20 300g 745円



八丁味噌(こし状)
復刻版三河産大豆使用

18 800g (400g×2袋) 1,500円

19 400g 800円

化粧箱入



HB-H1(粒状) 八丁味噌
北海道産大豆使用

17 粒状 800g 1,944円

化粧箱入

--- フリーズドライタイプ ---

三河産大豆の八丁味噌を使用。具材は全て国産に
こだわりました。手軽に本場八丁味噌のお味噌汁を
お楽しみいただけます。



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプ 10袋入

37 10g×10袋 2,300円



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプFH-1 4袋入

36 10g×4袋 1,100円

--- 生味噌タイプ ---

天然醸造の八丁味噌を使用。白ねぎの甘み
がたっぷりと感じられるお味噌汁です。
味噌のうまみをいかした生味噌タイプ。



八丁味噌のお味噌汁
即席生味噌タイプ袋入 10袋入

40 2人前×10袋 2,370円

--- 最中に入った即席 ---

八丁味噌・天然だしを使用。三陸ワカメと油揚げに、
「豆腐」「三ツ葉」「ねぎ」のいずれか1種を加えた3タイプ。



最中を割り、お湯を注いで出来上がり。最中
がお麴に早変わり！



豆女将 4食

33 豆腐 1,200円

34 三ツ葉 1,200円

35 ねぎ 1,200円

各12.8g×4食



豆女将12食セット

32 12.8g×12袋 3,850円



箱代

即席味噌汁

お湯を注ぐだけで簡単、便利。
本格的な味噌屋のみそ汁をご家庭でも。

--- フリーズドライタイプ 即席赤出し ---

赤出し味噌を使用。
えのきの食感と三ツ葉が香る
即席赤出しです。



即席赤出し
10袋入

39 9g×10袋 1,800円



即席赤出し
FA-10 6袋入

38 9g×6袋 1,100円



赤出し味噌 銀カップ

27 900g 921円

28 400g 622円

ご家庭用におすすめの、
カップ入です。



無添加赤出し 300g

26 300g 484円

国産大豆、国産米を使用。
無添加の赤出し味噌です。



有機 赤出し味噌

25 300g 726円

※パッケージが変わりました。

赤出し味噌

八丁味噌と米みその合わせ味噌。
柔らかいため、手軽で便利と
親しまれています。

カクキューオリジナル商品

八丁味噌の世界広がる、カクキューのオリジナル商品。
ご自宅用はもちろん、贈り物にもどうぞ。



味噌カツのたれ

41 320g 550円



カクキューの田楽味噌

42 130g 400円
43 箱(130g×4) 1,500円



カクキューのみそだれ

44 100g×10 3,240円



金山寺みそ

45 400g 540円



八丁®カクキューの味噌カレー

46 1人前180g 540円

カクキューのお菓子

ホツとする味噌の風味。
お茶請けにどうぞ。



味噌かりんとう

64 90g 350円
65 50g×6袋 1,300円



芋やの芋けんぴみそ味

66 42g 500円



味噌キャラメル

67 190g 400円



きしめんチップスみそ味

68 60g 350円

愛知学院大学×角千本店×カクキューのコラボ商品。



味噌オイル

48 125g 650円



味噌オイルとまと

47 125g 650円



カクキューの味噌漬け

49 2個 600円

※パッケージが変わる場合がございます



カクキューの味噌漬け

50 150g 600円

※パッケージが変わる場合がございます



カクキューの味噌漬け

51 150g 600円



春華堂八丁みそまん「徳川家限定デザイン」

69 2個入 300円
70 化粧箱6個入 850円

※期間限定パッケージです。
※お届けに時間がかかります。



八丁味噌のカステラシフォン

71 1本 1,000円



備前屋味噌せんべい

72 6枚×3袋 650円



味噌のおかき

73 70g 450円



岡崎おうはん(純国産鶏卵)プレミアムランニングエッグ

58 6個入 450円

紙パック入



昔たまり(旧純たまり)

57 360ml 750円



八丁味噌のパウダー

55 200g 1,650円

56 2g×10袋 400円



名物 どて煮

53 450g 1,300円

54 1kg 2,000円



生いもこんにやく田楽串田楽味噌付

52 こんにやく6本110g田楽みそ30g 350円



えごまオイル

59 180g 1,188円



えごまオイルドレッシング

60 200ml 1,080円



ごまみそドレッシング

61 200ml 750円



愛櫻純米本みりん

62 500ml 1,050円

※お届けに時間がかかります



愛櫻純米本みりん

63 500ml 1,500円

※お届けに時間がかかります

三河式餃子

八丁味噌を隠し味に使用。皮がプルプルで、具材はジューシーなポリウム満点の餃子です。



三河式餃子

78 12ヶ入×4袋 3,000円

串カツセット

ご家庭用の串かつセット10本入。ビールにも、ご飯のおかずにもぴったりです。



ご家庭用の串カツ10本セット

79 1セット 3,000円

・串カツ10本・箱代 350円

しじみ・はまぐり



しじみ

76 6袋 1,200円



はまぐり

77 3個×4袋 1,600円