

カクキュー八丁味噌

総合カタログ

No.197

[2023.6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

八丁味噌

79 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

78 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

77 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

81 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

80 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)

2023年6月より一部商品の価格が変わりました。

お知らせ

紙袋・ビニール袋は有料です。
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 (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。	0564-21-0178 0564-21-0380
■FAXで	0564-21-1382 (24時間受付)	同封の「ご注文書」にご記入の上ご送信ください。
■郵送で	同封の返信用封筒にて (切手不要)	同封の「ご注文書」と「専用封筒」を使いご郵送ください。
■インターネットで	www.kakukyu.jp (24時間受付)	ホームページからのご注文は、クレジット カード決済もご利用いただけます。 カクキュー 検索

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	ご入金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。

まとめ買いケースがお得!

他の商品との注文は別途送料がかかります。(別送になります)
包装とのしはお受けできません。紙袋とビニール袋はお付けできません。

※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

5 1.6kg (400g×4袋) 化粧樽入 3,240円



SGL-50 化粧樽詰合せ

7 全2品 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) 5,400円



SKHT-50 粒状 1.6kg
八丁味噌 北海道産大豆使用

4 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

6 こし状 1.6kg (400g×4袋) 化粧樽入 3,240円

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

10 全2品 化粧箱代込
・味噌煮込うどん(4人前) 120g×4袋×2



八丁味噌と赤出し味噌、
八丁味噌煮込うどんを
セットにしました。

お好みセットD

11 全3品 化粧箱代込
・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



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

8 全2品 化粧箱代込

・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



八丁味噌と赤出し味噌、
八丁味噌煮込うどんを
セットにしました。

お好みセットC

9 全3品 化粧箱代込
・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

味噌と麺のギフト



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

其
十二

弊社は、1645年の創業より八丁味噌を造り続けて、今年で379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。

徳川家達

1863年(文久3年)～1940年(昭和15年)

【東京都出身。徳川宗家16代当主。従位大勲位公爵。貴族院議長。日本赤十字社社長。】

松平家・徳川将軍家の菩提寺である大樹寺位牌堂入口には家達による書が掲げられています。又、岡崎公園の東照公遺訓碑の題字も家達によるものです。

当社史料室には、昭和初期にお客様の御用命により、自宅宛に味噌をお送りした記録が残っております。自宅は東京都千駄ヶ谷。又徳川家達より贈られた恩賜財団済生会の感謝状や連合国軍隊慰問協賛会の感謝

状、全国産業博覧会の賞状、明治神宮奉賛会の奉賛章などの資料も残っております。

(敬称略)

丹羽文雄

1904年(明治37年)～2005年(平成17年)

【三重県出身。小説家。1977年(昭和52年)文化勲章受章。文化功労者。】

住職の長男に生まれ僧侶となりましたが、生母をモデルとした「鮎」が文壇で注目され作家生活に入りました。「親鸞」「蓮如」等、宗教者を描いた作品も多く残しました。同人雑誌「文学者」を私費で支え瀬戸内寂聴、新田次郎ら後進の育成に尽力しました。ゴルフを愛した人として知られ文壇にゴルフを広めました。

当社史料室には昭和時代にお客様の御用命により、自宅宛に味噌をお送りした記録が残っています。自宅は東京都武蔵野市。又、明治、大正時代の注文書や振込記録も残されています。

(敬称略)



当史料室に保存されている台帳等。
右 徳川家達
左 丹羽文雄



→史料館内の様子



カクキュー八丁味噌の史料館について

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



数種の味噌をブレンドしたコク深い味噌スープと中太ちぢれ麺のクセになる味わい。



味噌ラーメン
2人前

28 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

27 120g×4袋 1,512円



味噌煮込うどん
2人前

26 120g×2袋 650円

カクキューの麺

「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

おすすめ

有無(こし状)
北海道産有機大豆使用

14 200g 1,620円

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)

地元大豆
数量限定

矢作大豆使用 八丁味噌
(5年熟成)
ヴィンテージタイプ

13 こし状 400g 2,200円

北海道産トヨサリ大豆と、沖縄の塩で仕込みました。

北海道大豆
おすすめ

HB-H1(粒状) 八丁味噌
北海道産大豆使用

12 粒状 800g 1,944円

化粧箱入



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。

--- 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

34 10g×10袋 2,300円



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプFH-1 4袋入

33 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

37 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

30 豆腐 1,200円

31 三ツ葉 1,200円

32 ねぎ 1,200円

各12.8g×4食



豆女将12食セット

29 12.8g×12袋 3,850円



箱代込

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

36 9g×10袋 1,800円



即席赤出し
FA-10 6袋入

35 9g×6袋 1,100円

「どうする家康」
NHK大河ドラマ
「どうする家康」放送記念商品

地元大豆
本場本物

国産大豆使用
八丁味噌 銀袋300g

18 300g 740円

有機大豆

無農薬・無化学肥料の有機大豆を使用した八丁味噌です。

有機 八丁味噌

17 300g 745円

三河産大豆八丁味噌
家康公バージョン

16 400g 756円

化粧箱入

八丁味噌(こし状)
復刻版三河産大豆使用

15 800g (400g×2袋) 1,500円

化粧箱入

「どうする家康」放送記念商品

おすすめ

八丁味噌に特別仕込の米麹味噌をブレンド。まろやかな味わいです。

商品情報

赤出し味噌 もみじ印
ガゼット袋入

21 1kg 1,382円

※パッケージが変わりました。

赤出し味噌 もみじ印

20 AB-1 400g 594円

化粧箱入

復刻版赤出し味噌

19 800g (400g×2袋) 1,300円

ご家庭用におすすめの、カップ入です。

国産大豆、国産米を使用。無添加の赤出し味噌です。

赤出し味噌 銀カップ

24 900g 921円
25 400g 622円

無添加赤出し300g

23 300g 484円

有機大豆

無農薬・無化学肥料の有機大豆を使用した赤出し味噌です。

有機 赤出し味噌

22 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。



ご注文・お問合せは ☎ 0120-238-319

(通話料無料) 受付時間 9:00~17:30

…枠内は商品番号です。価格は全て税込表示です。2023年6月より一部商品の価格が変わりました。

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。



おすすめ
味噌カツのたれ
320g 550円

八丁味噌使用、大豆の粒を残し、甘さ控えめ。シンプルな田楽味噌。



おすすめ
カクキューの田楽味噌
130g 400円
箱(130g×4) 1,500円

「赤出し味噌」の味を生かした和風調味料です。アイデアひとつで美味しい料理をお手軽に。



カクキューのみそだれ
100g×10入 3,240円

温かいご飯にかけて食べるのもよし。キウリやニンジンなどにつけて食べても美味。



金山寺みそ
400g 540円

八丁味噌に赤出し味噌を加えてマイルドな味わいに仕上げました。



八丁®
カクキューの味噌カレー
1人前 180g 540円

カクキューのお菓子

ホッとする味噌の風味。
お茶請けにどうぞ。

甘さをおさえ、八丁味噌の風味を引き出しました。



味噌かりんとう
90g 350円
50g×6袋 1,300円

八丁味噌のパウダー使用。さつま芋の美味しさと八丁味噌を合わせた懐かしく優しい味わい。



芋やの芋けんぴみそ味
42g 500円

ほんのり味噌風味のごま入りキャラメル。



人気商品
味噌キャラメル
190g 400円

愛知名物きしめんを揚げたチップスに八丁味噌のパウダーを絡めました。



きしめんチップスみそ味
60g 350円

カクキュー赤出し味噌とカゴメライトグリルトマト使用。パスタにかけて、野菜ディップに、バケツに塗って。



味噌オイルとまと
125g 650円

ご飯やパンにそのままかけても合います。炒め物や和え物にも使える万能調味料です。



味噌オイル
125g 650円

カクキューの味噌と酒粕をオリジナルの配合でブレンドし、風味にこだわったたくあん味噌漬です。



カクキューの味噌漬たくあん
2個 600円

カクキューの味噌と酒粕をオリジナルの配合でブレンドし、風味にこだわったマスクメロンの味噌漬です。



カクキューの味噌漬マスクメロン
150g 600円

カクキューの味噌と酒粕をオリジナルの配合でブレンドし、風味にこだわったきゅうりの味噌漬です。



カクキューの味噌漬きゅうり
150g 600円

伝統の味八丁味噌を皮に練り込みました。お土産やおやつに最適です。



旭軒元直八丁味噌まんじゅう
5個入 880円

国産小麦を使用した軽い食感のカステラ生地と奥行きある八丁味噌の味わい。



八丁味噌のカステラシフォン
1本 1,000円

白餡と玉子を混ぜた生地に粒味噌を混ぜ込んで伝統の八丁の型で焼き上げました。



備前屋味噌せんべい
6枚×3袋 650円

一口サイズで、召し上がりやすいです。



味噌のおかき
70g 480円

熱湯で十分温めてお召し上がりください。※袋のままレンジ不可



生いもこんにやく田楽串
ごんやく6本110g 田楽みそ30g 350円

豚もつを八丁味噌で煮込みました。レンジで温めるだけで簡単。早くお召し上がりください。



名物 どて煮
450g 1,300円

三河産大豆八丁味噌をそのまま粉末にした万能調味料。お料理はもちろんスイーツにも。



八丁味噌のパウダー
200g 1,650円
2g×10袋 400円

三河特産「たまり」の風味豊かな旨味の秘密は大豆。大豆の旨味が凝縮した深いコクをご賞味ください。



昔たまり(旧純たまり)
360ml 750円

矢作大豆使用。



味噌屋のきなこと
100g 432円

おいしいうなぎをご家庭で！

三河湾で獲れる一色のうなぎは、良質な脂がのり、皮も柔らかで全国の業者が認める食味、質の高さです。



一色のうなぎ
5本入 13,886円



一色のうなぎ
3本入 8,229円

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。



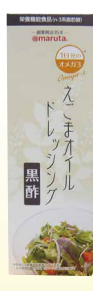
三河式餃子
12ヶ入×4袋 3,000円

オメガ3脂肪酸を豊富に含む希少な油。サラダ、野菜ジュース、味噌汁やスープにかけてどうぞ。



えごまオイル
180g 1,188円

健康感のある希少な「えごま油」と国産黒酢の組み合わせ。コクとほどよい酸味の和風ドレッシングです。



えごまオイルドレッシング
200ml 1,080円

胡麻の風味に味噌のコクがベストマッチ。サラダはもちろん、しゃぶしゃぶにも味噌は愛知県産大豆使用。



ごまみそドレッシング
200ml 750円

煮物・煮魚出し汁などの普段使いができます。甘みのあるみりんです。通常のみりんの7割くらいで甘みが出ます。



愛櫻純米本みりん
500ml 1,200円

一年熟成に比べて甘み・コクが強いみりんです。そばつゆ、うなぎのたれ、スイーツの甘味料としてもお使いいただけます。



愛櫻純米本みりん
500ml 1,800円