

カクキュー八丁味噌

総合カタログ

No.201

[2023.11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



【写真】大正13年にできた甲子蔵。
この蔵でお味噌を寝かせています。

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。

7,400円 税込
送料込

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 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!

6,700円 税込
送料込

1ケース 7,452円
送料 770円
=通常8,222円分
1,522円お得です

76 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。

5,216円 税込
送料込

1ケース 5,216円
送料 770円
=通常5,986円分
770円お得です

80 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。

7,500円 税込
送料込

1ケース 8,250円
送料 770円
=通常9,020円分
1,520円お得です

79 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。

9,800円 税込
送料込

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。
常温品とクール品、それぞれに送料がかかります。
価格が改定になる場合があります。

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

〒444-0925 愛知県岡崎市八丁町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



SGL-50 化粧樽詰合せ

8 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

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) 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

11 全2品 箱代込 3,174円
・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

12 全3品 箱代込 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



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

9 全2品 箱代込 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



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

10 全3品 箱代込 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

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

其十三

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。



■志賀直哉

1883年(明治16年)～1971年(昭和46年)

【宮城県出身。小説家。代表作「暗夜行路」「和解」「城の崎にて」「小僧の神様」など多数。1949年(昭和24年)文化勲章受章。】

日本における私小説のスタイルを確立し「小説の神様」と称えられました。武者小路実篤、有島武郎らと雑誌「白樺」を創刊しました。

当社史料室には1931年(昭和6年)にお客様の御用命により志賀直哉の自宅宛に味噌をお送りした記録が残っています。自宅は奈良市上高畑。

※1929年(昭和4年)に志賀直哉が設計した数寄屋造りの家を奈良市上高畑に新築しました。昭和初期、多くの文人、画家が集まり、高畑サロンと呼ばれるようになりました。その1人に「蟹工船」で知られるプロレタリア作家の小林多喜二がいました。又、長編小説「暗夜行路」もこの家で完結しました。なお、当社と御縁のあった愛知県蒲郡市の蒲郡ホテル(現・蒲郡クラシックホテル)にも志賀直哉が滞在されています。



■内藤卯三郎

1891年(明治24年)～1977年(昭和52年)

【神奈川県出身。物理学者。教育者。俳人。号は笈斗(おいと)。紺綬褒章受章。岡崎市名誉市民。】

愛知学芸大学(現・愛知教育大学)の初代学長として教育文化の振興や岡崎市民憲章制定委員長として市政の進展に尽力されました。また、岡崎ロータリークラブの良き

指導者としても活躍され、ロータリアンの18代早川久右衛門と親交が深く、当時の資料が残されています。岡崎市内には浄瑠璃姫と源義経の悲恋伝説が多く残されています。そのひとつに姫が平泉に向け旅立つ義経との別れをはかみ、身を投げたと伝わる浄瑠璃ヶ淵に、内藤卯三郎の句碑「散る花に 流れもよどむ 姫ヶ淵」が建立されています。

当社史料室には昭和時代に御本人の御用命によりお客様宛に味噌をお送りした記録が残っています。

(敬称略)



当史料室に保存されている台帳等。
上：志賀直哉
下：内藤卯三郎

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



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。

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。



味噌ラーメン
2人前

28 110g×2袋 650円



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

--- フリーズドライタイプ ---

三河産大豆の八丁味噌を使用。食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

36 10g×10袋 2,300円



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプFH-1 4袋入

35 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

※パッケージが新しくなりました。

即席味噌汁

--- フリーズドライタイプ 即席赤出し ---

定番のえのきに、存在感のあるゆばと三ツ葉の香りがさわやかな赤出し味噌のお味噌汁です。



赤出し味噌のお味噌汁FD 10袋入

34 8.8g×10袋 2,160円



赤出し味噌のお味噌汁FD 4袋入

33 8.8g×4袋 972円

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。

「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

15 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

14 こし状 400g 2,200円

おすすめ

HB-H1(粒状) 八丁味噌
北海道産大豆使用

13 粒状 800g 1,944円

化粧箱入

従来の三河産大豆から国産大豆へリニューアルしました。

国産大豆使用
八丁味噌 銀袋300g

18 300g 740円

無農薬・無化学肥料の有機大豆を使用した八丁味噌です。

有機大豆

有機 八丁味噌

17 300g 745円

おすすめ

八丁味噌(こし状)
復刻版三河産大豆使用

16 800g (400g×2袋) 1,500円

化粧箱入

「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

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。

特別仕込の米麹味噌をブレンド。まろやかな味わいです。

赤出し味噌 もみじ印

20 AB-1 400g 594円

おすすめ

復刻版赤出し味噌

19 800g (400g×2袋) 1,300円

化粧箱入

国産大豆、国産米を使用。無添加の赤出し味噌です。

有機大豆

無添加 赤出し味噌

24 900g 921円

25 400g 622円

おすすめ

赤出し味噌 銀カップ

23 300g 484円

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。

有機大豆

有機 赤出し味噌

22 300g 726円

おすすめ

赤出し味噌 おみじ印

20 400g 594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。

赤出し味噌

米麹味噌をブレンドした合わせ味噌。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 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。

p3

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
甘辛味噌がおい
しさの秘密。



商品情報

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
田楽味噌
大豆粒



「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。

おすすめ
みそだれ



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て
も美味。

おすすめ
金山寺みそ



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。

おすすめ
八丁®
カクキューの味噌カレー



味噌カツの
たれ

38 320g 550円

カクキューの
田楽味噌

39 130g 400円

40 箱 (130g×4) 1,700円

カクキューのみそだれ
100g×10入

41 100g×10 3,240円

金山寺みそ

42 400g 540円

八丁®
カクキューの味噌カレー

43 1人前 180g 540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。

えごま風味が食欲をそそる甘く
ておいしいおかず味噌。

新発売
味噌おかず
オイル



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けです。

カクキューの味噌漬け
たくあん



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けです。

カクキューの味噌漬け
マスクメロン



カクキューの味噌漬け
きゅうり



味噌オイルとまと

44 125g 650円

おかざき
おかず味噌

45 100g 880円

カクキューの味噌漬け
たくあん

46 2個 600円

カクキューの味噌漬け
マスクメロン

47 150g 600円

※パッケージの変更を予定しています。

カクキューの味噌漬け
きゅうり

48 150g 600円

生いもこんにやく田楽串
田楽味噌付



豚もを八丁味噌で煮込みました。レンジ
で温めるだけで簡単。早くお過ごし！

名物 どれ煮



名物 どれ煮

50 400g 1,360円

八丁味噌のパウダー



八丁味噌のパウダー

51 200g 1,650円

52 2g×10袋 400円

みそ鍋のもと



みそ鍋のもと

53 100g×2 450円

味噌屋のきなこ



味噌屋のきなこ

54 100g 432円

味噌かりんとう



味噌かりんとう

60 90g 400円

芋やの芋けんぴ
みそ味



芋やの芋けんぴ
みそ味

61 42g 500円

味噌キャラメル



味噌キャラメル

62 190g 400円

きしめんチップス
みそ味



きしめんチップス
みそ味

63 60g 350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。

味噌ポップコーン



味噌ポップコーン

64 80gカップ 550円

旭軒元直
八丁味噌まんじゅう



旭軒元直
八丁味噌まんじゅう

65 5個入 880円

※お届けに時間がかかる場合がございます。

八丁味噌の
カステラシフォン



八丁味噌の
カステラシフォン

66 1本 1,000円

備前屋
味噌せんべい



備前屋
味噌せんべい

67 6枚×3袋 650円

味噌のおかき



味噌のおかき

68 70g 480円

天下泰平むすび
玄米味噌せんべい



天下泰平むすび
玄米味噌せんべい

69 8袋入 540円

※お届けに時間がかかる場合がございます。

新発売
みそ玉あめBOX樽
10粒



みそ玉あめBOX樽
10粒

70 10粒 500円

堂島ローリーラスク



堂島ローリーラスク

71 化粧箱入 40個入 1,300円

八丁味噌
えびせんべい



八丁味噌
えびせんべい

72 2枚×8袋 864円

えごまオイル



えごまオイル

55 180g 1,188円

えごまオイル
ドレッシング



えごまオイル
ドレッシング

56 200ml 1,080円

ごまみそドレッシング



ごまみそドレッシング

57 200ml 750円

昔たまり (旧純たまり)



昔たまり (旧純たまり)

58 360ml 750円

※パッケージが新しくなりました。

愛櫻純米本みりん
三年熟成



愛櫻純米本みりん
三年熟成

59 500ml 1,800円

※お届けに時間がかかります

一色のうなぎ

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



一色のうなぎ
5本入

73 5本入 13,886円

一色のうなぎ



一色のうなぎ
3本入

74 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



三河式餃子

75 12ヶ入 ×4袋 3,520円