

カクキュー八丁味噌
総合カタログ

No.206
[2024年6月発行]

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

平成三十年十二月吉日
藤井製桶所 第五号
桶師 上芝雄史
第壹参四号



75 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

74 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

73 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

78 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

77 業務用 赤出し味噌 銀カップ
900g×6(1ケース)
使いやすく便利なカップ入りで、
普段使いにおすすめです。

送料込 5,526円 税込
1ケース 5,526円 送料 770円
=通常6,296円分
770円お得です

76 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

※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 (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

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。

八丁味噌煮込うどん
4食2箱セット

11 全2品 化粧代込
・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

12 全3品 化粧代込
・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

9 全2品 化粧代込
・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

味噌と麺のギフト



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 化粧代込
・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



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

其十四

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。



■秋月辰一郎

1916年(大正5年)～2005年(平成17年)
【長崎市出身。医師。長崎平和推進協会初代理事長。】

1945年(昭和20年)8月9日に原子爆弾が長崎市に投下され、爆心地からわずか14キロの場所にあった浦上第病院(現・聖フランシスコ病院)で診療中に被爆。直後より長年にわたり、被爆者の診療に従事しました。著書に「体質と食物」「死の同心図」「長崎原爆記」等があります。

当社史料室には御本人から頂いた手紙が多数残っています。住所は長崎市。又、当社

史料館では秋月辰一郎から頂いた年賀状、著書「長崎原爆記」を常設展示しています。

昭和53年10月8日には秋月辰一郎ご夫妻らが当社に来社されており、18代当主と元総務部長が味噌蔵などをご案内しています。

秋月辰一郎は原子爆弾が投下された際、焼け出された患者を治療しながら必死に働きました。秋月の著書「体質と食物」に下記の記述が紹介されています。

『前略』その時私といっしょに、患者の救助、付近の人びとの治療に当たった従業員に、いわゆる原爆症が出ないのは、その原因の一つは、「わかめの味噌汁」であったと私は確信している。』



(敬称略)

■本多家(本多忠敬)

1863年(文久3年)～1920年(大正9年)
【東京都出身。子爵。宮内省式部官。貴族院議員。】

本多家(通称後本多)の17代当主で徳川家臣団の中で「徳川四天王」と称された本多忠

勝の直系です。

当社史料室には大正期に忠敬より送られた手紙や大正4年に開催された「徳川家康、本多忠勝両公三百年祭」の祭主を務めた時に発行された記念ハガキが残っております。

忠敬の長男で本多家18代当主である忠昭から昭和期に東京の自宅から味噌の注文を頂いた記録が残っております。

岡崎市東公園内に旧本多忠次邸があります。忠敬の次男忠次が昭和7年に東京に建てたス・バニッシュ様式の洋館を移築復元したものです。



当史料室に保存されている台帳等。
上：秋月辰一郎
下：本多家(本多忠敬)

(敬称略)



→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。



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

26 110g×2袋 650円



味噌煮込うどん
4人前

25 120g×4袋 1,600円



味噌煮込うどん
2人前

24 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

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

35 2人前×10袋 2,370円

--- 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

32 8.8g×10袋 2,160円



赤出し味噌の
お味噌汁FD 4袋入

31 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。

カクキューの レシピ案内

八丁味噌や赤出し味噌
を使ったレシピをご
紹介しています。
お肉や魚介等の食材
別、ごはんや麺、おか
ず等のジャンル別に
検索もできます。
ぜひご活用ください！



カクキューの
レシピページ
はこちらから



味噌つけ麺
中華麺を買っておうち
でつけ麺しませんか？



レシピ
ページ
こちら



鯖の味噌煮
鯖の切り身2切れで
作るお手軽味噌煮。



レシピ
ページ
こちら

八丁味噌でも
赤出し味噌でも作れる
レシピをご紹介します！

レシピ紹介



有機 赤出し味噌

20 300g 726円



赤出し味噌 銀カップ

22 900g 921円
23 400g 622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。



赤出し味噌 もみじ印

19 AB-1 400g 594円



国産 赤出し味噌カップ

21 300g 484円

商品名が変わりました。(旧：無添加赤出し)

特別仕込の
米麹味噌を
ブレンド。
まろやかな
味わいです。

国産大豆・国産米を使用。
無添加の赤出し味噌です。

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。

赤出し味噌

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の酸味、
風味のある独特な風味が特徴です。

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。

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



「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



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

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。

八丁®
カクキューの味噌カレー



味噌カツの
たれ

36 320g 550円

カクキューの
田楽味噌

37 130g 400円
38 箱 (130g×4) 1,600円

カクキューのみそだれ
100g×10入

39 100g×10 3,240円

金山寺みそ

40 400g 540円

八丁®
カクキューの味噌カレー

41 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。

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



味噌かりんとう

57 90g 400円

芋やの芋けんぴ
みそ味



芋やの芋けんぴ
みそ味

58 42g 500円

味噌キャラメル



味噌キャラメル

59 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

60 60g 350円

味噌ポップコーン



味噌ポップコーン

61 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

62 5個入 880円

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

63 1本 1,000円

備前屋
味噌せんべい



備前屋
味噌せんべい

64 6枚×3袋 700円

味噌のおかき



味噌のおかき

65 70g 480円

味噌オイル 赤



味噌オイル 赤

42 125g 650円

鶏むね肉の
味噌オイルがけ



鶏むね肉の
味噌オイルがけ

レシピ
ページ
こちら

味噌ピザトースト



味噌ピザトースト

レシピ
ページ
こちら

生いもこんにやく田楽串
田楽味噌付



生いもこんにやく田楽串
田楽味噌付

43 こんにやく6本110g
田楽みそ30g 400円

名物 どて煮



名物 どて煮

44 400g 1,360円

熱湯で十分温めてお召上がりください。
※袋のままレンジ不可

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。早い、おいしい！

味噌オイルを使ったおすすめレシピ

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。

三河産大豆 八丁味噌をそのまま粉末にした
万能調味料。お料理はもうなんスウィーツにも。



八丁味噌のパウダー

45 200g 1,650円
46 2g×10袋 400円

味噌パウダーを使った
おすすめレシピ



豆腐と味噌の
チーズケーキ

レシピ
ページ
こちら

はまなつとう 50g



はまなつとう 50g

47 50g 780円

料理のかくし味に、お酒のお供に、
スイーツのアクセントに。

カクキューの味噌漬け



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、風味にこだわった味噌
漬けです。

カクキューの味噌漬け



カクキューの味噌漬け

48 きゅうり 150g
49 たくあん 150g
50 マスクメロン 2個
各600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



えごまオイル

51 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

52 200ml 1,080円

ごまみそドレッシング



ごまみそドレッシング

53 200ml 750円

昔たまり (旧純たまり)



昔たまり (旧純たまり)

54 360ml 750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。

愛櫻純米本みりん
一年熟成・三年熟成



愛櫻純米本みりん
一年熟成・三年熟成

55 一年熟成 1,200円
56 三年熟成 1,800円

※料理酒です
※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

70 5本入 13,886円

一色のうなぎ



一色のうなぎ

71 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

72 12ヶ入
×4袋 3,520円