

カクキュー八丁味噌

総合カタログ

No.209

[2024年11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

74 業務用 八丁味噌のパウダー
200g×5

〈内容量〉
200g×5袋

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 770円

＝通常9,020円分
1,520円お得です

73 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 770円

＝通常9,062円分
1,662円お得です

72 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 770円

＝通常5,986円分
770円お得です

77 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 無料

＝通常11,200円分
1,400円お得です

76 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。

5,526円 税込

送料 770円

＝通常6,296円分
770円お得です

75 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 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	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 カード決済もご利用いただけます。
	(24時間受付)	

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。

※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 3,350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、
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 4,994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 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、
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 4,550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

其十五

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、多くの史料が残りました。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。

■岸田國士

1890年(明治23年)～1954年(昭和29年)

【東京都出身。劇作家。小説家。評論家。翻訳家。代表作に小説「暖流」、戯曲「チロルの秋」等。】

1937年(昭和12年)に劇団「文学座」を岩田豊雄(獅子文六)と久保田万太郎と共に創設しました。

長女の岸田裕子さんは童話作家。次女の岸田今日子さんは女優です。

当社史料室には昭和時代に常磐館からの御用命により岸田國士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

東京都杉並区。

※常磐館は菊池寛の小説に紹介されている蒲郡市の料亭旅館です。

■中根駒十郎

1882年(明治15年)～1964年(昭和39年)

【愛知県岡崎市出身。編集者。新潮社総支配人。】

小学校卒業後、14歳の時に姉・龍子と上京し、秀英舎(現・大日本印刷)の文選工として勤めるなどいくつかの職を経験しました。

龍子は秀英舎の同僚であった佐藤義亮と結婚し、佐藤義亮は新潮社の前身である新声社を創業しました。駒十郎は18歳で同社に入社し姉夫婦を助け、「新潮社の大番頭」と呼ばれ生涯を尽くしました。

編集主幹時代に島崎藤村、夏目漱石、芥川龍之介、菊池寛、山本有三らと出会い、親交を重ねました。

奉公に出された岡崎市出身の子どもた

ちを会社で受け入れたり、弓道が得意な駒十郎は自宅に道場を設けて子弟を指導しました。

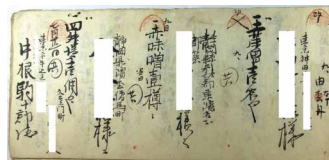
1928年(昭和3年)には御大典記念に故郷の岡崎市東牧内町の大神社に狛犬の石造対を寄進しました。

当社史料室には明治時代にお客様の御用命により中根駒十郎宛に味噌をお送りした注文帳が残っています。宛先は東京都牛込区。晩酌では爛酒を好み、八丁味噌を固めて焼いたものをいつも酒のさかなにされていたそうです。

(敬称略)



当史料室に保存されている台帳等。
上：岸田國士
下：中根駒十郎



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。



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



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

33 10g×10袋 2,300円



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプFH-1 4袋入

32 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

34 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。
最中がお麺に早変わり！

豆女将 4食

27 豆腐 1,200円

28 三ツ葉 1,200円

29 ねぎ 1,200円

各12.8g×4袋



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

31 8.8g×10袋 2,160円



赤出し味噌の
お味噌汁FD 4袋入

30 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。

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

北海道産トヨマサリ大豆と、
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

13 粒状 800g 1,944円

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。

有機大豆

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

【原料】と【製法】へのこだわりの
証である「本場の本物」に
認定されました。

地元大豆
本物本場

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

味噌豚丼
白飯と味噌の最強タッグ。

レシピ
ページ
こちら

早川家の
味噌のお雑煮
シンプルで滋味深い味わい。

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

有機大豆

有機 赤出し味噌

20 300g 726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

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 銀カップ

22 900g 921円
23 400g 622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。

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)

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。

味噌カツの
たれ

35 320g 550円



おすすめ
田楽味噌
カクキューの
田楽味噌

36 130g 400円

37 箱 (130g×4) 1,600円



みそ鍋の素

38 100g×2 450円



味噌オイル 赤

39 125g 650円



おかざき
おかず味噌

40 100g 880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

57 90g 400円



芋やの芋けんぴ
みそ味

58 42g 500円



味噌キャラメル

59 190g 400円



きしめんチップス
みそ味

60 60g 350円

愛知学院大学×角千本店×カクキュー
のコラボ商品。



カクキューのみそだれ
100g×10入

41 100g
×10 3,240円



肉味噌
ポテトコロッケ

レシピ
ページ
こちら



鶏肉の
ねぎみそ焼き

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

42 こんにやく6本110g
田楽みそ30g 400円



名物 どて煮

43 400g 1,360円



金山寺みそ

44 400g 540円



八丁味噌のパウダー

45 200g 1,650円

46 2g×10袋 400円



はまなつとう50g

47 50g 780円



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



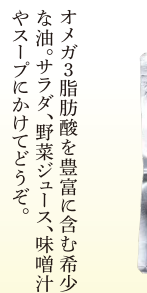
カクキューの味噌漬け

48 きゅうり 150g

49 たくあん 150g

50 マスクメロン 2個

各600円



味噌屋のきなこ

51 100g 432円



えごまオイル

52 180g 1,188円



ごまみそドレッシング

53 200ml 750円



昔たまり

54 360ml 750円



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
5本入

69 5本入 13,886円



一色のうなぎ
3本入

70 3本入 8,229円

三河式餃子

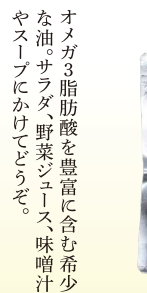
八丁味噌を隠し味に使用。皮がプルプルで
具材はジューシーなポリウム満点の餃子です。



三河式餃子

71 12ヶ入
×4袋 3,520円

矢作大豆使用。



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。



胡麻の風味に味噌のコクがベストマツ
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。



地元大豆

53 200ml 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。



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
できます。

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