

※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

10 全2品 3,350円
・味噌煮込うどん(4人前) 120g×4袋×2



北海道産大豆の八丁味噌、
赤出し味噌、味噌煮込み
うどんのセットです。

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



三河産大豆の八丁味噌、
赤出し味噌、味噌煮込み
うどんのセットです。

お好みセットC

11 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



弊社は、1645年の創業より八丁味噌を造り続けて、今年で380周年となります。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。



■本多光太郎 (ほんだこうたろう)
1870年(明治3年)～1954年(昭和29年)

【愛知県岡崎市出身。学者。東北帝国大学(現在の東北大学)総長。第1回文化勲章受章。】

当史料室には、昭和初期に宮城県仙台市の自宅から味噌の注文を頂いた記録が多数残っています。

「鉄鋼の父」「鉄の神様」と呼ばれた世界的権威者。当時世界最強と言われたKS磁石鋼を発明。KSは研究費援助者の住友吉左衛門の頭文字を付けました。

岡崎市東公園に本多光太郎の生家より

移築された少年時代の勉強部屋、銅像、本多光太郎の直筆で座右の銘「つとめてやむな」の言葉が彫られた石碑が有ります。墓は岡崎市の「妙源寺」に有り、墓碑には「鉄鋼の世界的権威者」と彫られています。(敬称略)



■福田恆存 (ふくだつねあり)
1912年(大正元年)～1994年(平成6年)

【東京都出身。劇作家。評論家。翻訳家。岸田演劇賞・読売文学賞・菊池寛賞など受賞。】

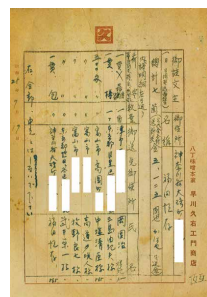
戦後の日本を代表する思想家で、岸田國士(劇作家)が主宰する劇団「雲の会」創設に参加しました。また文学座の「ハムレット」をはじめシェイクスピアの戯曲や、ヘミングウェイの「老人と海」の翻訳、演出も行い、演劇人としても有名です。その他、国語国字問題などの文学活動もされました。

当史料室には昭和時代に福田恆存の御用命により、三島由紀夫(作家)、岸田國士、福田恆存の自宅(神奈川県大磯町)宛に味噌をお送りした記録や請求書などが

残っています。

福田恆存は「大切に育てた木を焼いて客人をもてなした武士」の故事にちなみ結成された「鉢の木会」に所属し、のちに同会に参加した三島由紀夫と交流を深めました。三島が手掛けた舞台に福田ご夫妻が招待され、その時のお礼として福田が三島に味噌を送りました(2010年11月22日付の中日新聞夕刊より)。

中(敬称略)



当史料室に保存されている台帳等。
右: 本多光太郎
左: 福田恆存



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。



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

25 110g×2袋 650円



味噌煮込うどん
4人前

24 120g×4袋 1,600円



味噌煮込うどん
2人前

23 120g×2袋 650円

カクキューの麺

--- フリーズドライタイプ赤出し味噌 ---

定番のえのきに、存在感のあるゆばと
三つ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タイプ 10袋入

29 8.8g×10袋 2,160円



赤出し味噌のお味噌汁
FDタイプFA-1 4袋入

28 8.8g×4袋 972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

31 豆腐 1,200円

32 三ツ葉 1,200円

33 ねぎ 1,200円

各12.8g×4袋

--- フリーズドライタイプ八丁味噌 ---

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

27 10g×10袋 2,300円



八丁味噌のお味噌汁
FDタイプFH-1 4袋入

26 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

30 2人前×10袋 2,370円

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。

「有機」無添加で
有無を言わせない
ほど希少な有無。

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

化粧箱入

普段使いはもちろん、アルミ
袋入のため非常食用の備蓄にも
おすすめです。

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

化粧箱入

味噌
チキンカレー
味噌で深まるコク。

レシピ
ページ
こちら

QRコード

味噌
ロールキャベツ
だし汁で和の味わい。

レシピ
ページ
こちら

QRコード

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！

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

QRコード

有機大豆

有機 赤出し味噌

20 300g 726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。

おすすめ

赤出し味噌
もみじ印

19 AB-1 400g 594円

化粧箱入

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 400g 622円

ご家庭用におすすめの、
カップ入です。

カクキュー
銀カップ
赤出し味噌

赤出し味噌 銀カップ

21 300g 484円

商品名が変わりました。(旧：無添加赤出し)

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

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

34 320g 550円



おすすめ
カクキューの田楽味噌

35 130g 400円
36 箱 (130g×4) 1,600円

味噌オイルシリーズから味「狂辛」味が登場！「舞子はんひーひー」の味を使用しています。



新発売
味噌オイル 狂辛

37 125g 800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 赤

38 125g 650円

愛知県豊浜産のいわしを使用。骨まで食べられます。



いわしの味噌煮

39 150g 700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

56 90g 400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

57 42g 500円

ほんのり味噌風味のごま入りキャラメル。



味噌キャラメル

58 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

59 60g 380円

どこか懐かしい甘味噌味に仕上げました。



おいもチップスあまみそ蜜

60 100g 450円

新発売



カクキューのみそだれ 100g×10入

40 100g×10 3,240円



ゴーヤと豚肉のピリ辛味噌炒め

レシピページはこちら



インゲンのごま味噌和え

レシピページはこちら



生いもこんにやく田楽串田楽味噌付

41 こんにやく6本110g 田楽みそ30g 450円



名物 どて煮

42 400g 1,360円



金山寺みそ

43 400g 540円



八丁味噌のパウダー

44 200g 1,650円
45 2g×10袋 400円



はまなつとう 50g

46 50g 780円



カクキューの味噌漬け

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



カクキューの味噌漬け

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

61 5個入 930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

62 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

63 6枚×3袋 700円



八丁味噌えびせんべい6袋入

64 2枚×6袋 500円



八丁味噌えびせんべい箱

65 2枚×8袋 800円

家康公は味噌と玄米を中心とする食事で75歳の長寿を全うしました。そんな家康公にちなんだ玄米入り味噌せんべいです。



天下泰平むすび玄米味噌せんべい

66 8袋入 540円

甘じょうばさが丁度いいです。八丁味噌パウダー使用。



味噌ポップコーン

67 80gカップ 550円

一口サイズで、召し上がりやすいです。



味噌のおかき

68 70g 480円

コクと深みの甘い豆菓子。おやつとおつまみに最適です。



八丁®味噌ピーナッツ

69 120g 600円

堂島ロールの生地を可愛らしい一口サイズのラスクにしました。



堂島ローリーラスク

70 化粧箱入 40個入 1,300円

お吸い物・茶碗蒸し、おでん、鍋物に。厳選したかつおだしと北海道産昆布を使用。



白だし

50 360ml 850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

51 180g 1,188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

52 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。



昔たまり

53 360ml 750円

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 一年熟成・三年熟成

54 一年熟成 1,350円
55 三年熟成 2,050円

※これはお酒です。20歳未満の方はご購入できません。※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

71 5本入 13,886円



一色のうなぎ 3本入

72 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

73 12ヶ入 ×4袋 3,520円