

カクキュー八丁味噌 総合カタログ

No.220

[2026年5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



【写真】熟練職人の手で一つ一つ山のように積んだ重石の下で、二夏二冬ゆっくりと熟成の時を待ちます。

<p>78 業務用 赤出し味噌 銀カップ 900g×6(1ケース) 使いやすい便利なカップ入りで、 普段使いにおすすめです。</p> <p>送料込 6,350円 税込</p> <p>1ケース 6,354円 =通常7,124円分 送料 770円 774円お得です</p>	<p>77 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。</p> <p>送料込 8,500円 税込</p> <p>1ケース 9,540円 =通常10,310円分 送料 770円 1,810円お得です</p>	<p>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!</p> <p>送料込 7,700円 税込</p> <p>1ケース 8,575円 =通常9,345円分 送料 770円 1,645円お得です</p>	<p>75 業務用 八丁味噌 4kg 化粧箱(こし状) 濃厚な旨味と少々の酸味、 淡味のあるコクが特徴です。</p> <p>送料込 5,900円 税込</p> <p>1ケース 5,999円 =通常6,769円分 送料 770円 869円お得です</p>
<p>82 赤出し味噌のお味噌汁 FDタイプ10袋入×4 カクキューの赤出し味噌に、しいたけ、昆布 だしの旨味を効かせた即席の赤出しです。</p> <p>送料込 9,500円 税込</p> <p>1ケース 9,504円 =通常10,274円分 送料 770円 774円お得です</p>	<p>81 八丁味噌のお味噌汁 FDタイプ10袋入×4 フリーズドライのタイプ即席です。簡単、手軽に ご自宅で本場の八丁味噌をお楽しみください。</p> <p>送料込 10,000円 税込</p> <p>1ケース 10,120円 =通常10,890円分 送料 770円 890円お得です</p>	<p>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。</p> <p>送料込 10,500円 税込</p> <p>1ケース 12,096円 =通常12,096円分 送料 無料 1,596円お得です</p>	<p>79 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。</p> <p>送料込 8,200円 税込</p> <p>1ケース 9,325円 =通常10,095円分 送料 770円 1,895円お得です</p>

※ただし、北海道・沖縄への送料は実費を頂きます。

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)
包装のしはお受けできません。紙袋・ビニール袋はお付けできません。

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330円別途)

お知らせ

- 紙袋・ビニール袋は有料です。
- クール代が330円になりました。
- 価格が改定になる場合があります。
- ご注文内容により2個口以上になる場合は、2個口目より送料実費いただきます。
- 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 0564-21-0178
0564-21-0380
(受付 9:00~17:00 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)を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…代引手数料330円
- 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。ご購入確認後の発送となります為、ご希望の着日指定ができない場合がございます。なお、決済手数料330円がかかります。
- 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

0120-238-319 受付時間 9:00~17:00
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

〒444-0925 愛知県岡崎市八丁町69番地

※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) 3,888円
化粧箱入



SGL-50 化粧樽詰合せ

8 全2品 6,480円
化粧箱入
・八丁味噌(こし状) 1.2kg (400g×3袋)
・赤出し味噌 1.2kg (400g×3袋)



SKHT-50 粒状 1.6kg
八丁味噌 北海道産大豆使用

5 1.6kg (800g×2袋) 6,480円
化粧箱入



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) 3,888円
化粧箱入

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。



カクキューの人気商品を詰め合わせました。贈り物におすすめです。

お好みセットA 箱代込

10 全3品 5,100円
・味噌煮込みうどん(4人前) 120g×4袋
・八丁味噌(こし状)復刻版三河産大豆使用800g
・カクキューの田楽味噌 130g×4



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 箱代込

12 全3品 5,460円
・味噌煮込みうどん(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 箱代込

9 全2品 3,400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 箱代込

11 全3品 5,000円
・味噌煮込みうどん(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

味噌と麵のギフト



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381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。



■伊勢門水(いせもんすい)
1859年(安政6年)~1932年(昭和7年)

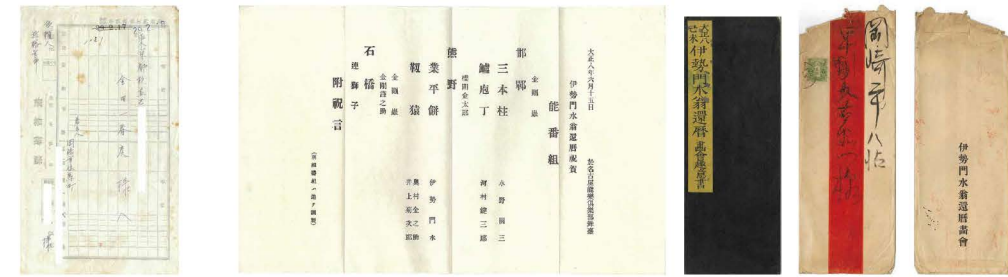
【愛知県出身。日本画家。和泉流狂言師。】
幼くして狂言を学び、後に狂言師となる。また、独学で狂言を絵に表した狂言画を描き名を広め、全国各地で画会を開催し、前田青邨画伯からも絶賛されました。風変わりな奇行でも知られ、「愛知洒落部(しゃらくぶ)」を結成し中心人物として活躍しました。名古屋大須の生んだ大奇人・風流人でした。
当社史料室には大正時代に伊勢門水よ

り頂いた年賀状と「伊勢門水翁遺曆画会」の案内状が残っています。
(敬称略)

■金田(春彦)(きんだいちはるひこ)
1913年(大正2年)~2004年(平成16年)

【東京都出身。言語学者。邦楽研究者。文化功労者。】
親子三代にわたる言語学者。作曲家の本居長世から歌唱指導を受け、後に東洋音楽学会の理事となり活躍しました。多くの著書を残し、岩波新書『日本語』はベストセラーかつロングセラーに。師である本居長世の伝記で芸術選奨文部大臣賞を受賞、童謡歌手の安西愛子との共編『日本の唱歌』などを残しました。
当社史料室には昭和時代に金田(春彦)に味噌をお送りした記録が残っています。なお、依頼人は「近藤重三郎」と記されています。
(敬称略)

(敬称略)



当史料室に保存されている史料
右:伊勢門水
左:金田(春彦)

→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 756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 756円

※夏季は賞味期限が短くなります。

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

30 8.8g×10袋 2,376円



赤出し味噌のお味噌汁 FDタイプFA-1 4袋入

29 8.8g×4袋 1,134円

--- 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。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

28 10g×10袋 2,530円



八丁味噌のお味噌汁 FDタイプFH-1 4袋入

27 10g×4袋 1,188円

即席味噌汁

--- 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。最中がお熱に早変わり!



豆女将 4食

33 豆腐 1,600円

34 三ツ葉 1,600円

35 ねぎ 1,600円

各12.8g×4袋

--- 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

31 2人前×10袋 2,590円

--- パウダータイプ ---

味噌の旨みよし、香りよし、高たんぱく質よし、溶けやすさよし。「四方よし」のかんたんお味噌汁。

お味噌汁でたんぱく質をおいしくいただく [たっぷり葱と蓮根]

32 250g 3,980円



新発売 大きじ山盛り2杯分(約25g)を目安に、約150mlのお湯に溶かしてお召上がりください。

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 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の、風味のある独特な風味が特徴です。

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、まことにヴィンテージな八丁味噌です。

「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

地元大豆 数量限定

有無(こし状) 国産有機大豆使用 15 200g 1,620円

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、沖繩の塩で仕込みました。 13 粒状 800g 2,160円

HB-H1(粒状) 八丁味噌 北海道産大豆使用

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

国産大豆使用 八丁味噌 銀袋300g 19 300g 851円

有機 八丁味噌 18 300g 858円

三河産大豆 八丁味噌カップ 17 300g 800円

八丁味噌(こし状) 復刻版三河産大豆使用 16 800g (400g×2袋) 1,700円

化粧箱入

キャベツとあさりの味噌酒蒸し あさりの旨みを引き出す レシピページはこちら

アスパラの味噌肉巻き 甘辛味噌がご飯にあう レシピページはこちら

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!

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。ぜひ活用ください!



カクキューのレシピページはこちらから

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 21 300g 835円

赤出し味噌 もみじ印 20 AB-1 400g 756円

ご家庭用におすすめの、カップ入です。

赤出し味噌 銀カップ 23 400g 715円

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 国産 22 300g 556円

商品名が変更されました。(旧:無添加赤出し)

カクキュー 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。



36 320g 648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。



37 130g 400円
38 箱(130g×4) 1,600円

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べても美味。



39 400g 540円

愛知県豊浜産のいわしを使用。骨まで食べられます。



40 150g 700円



41 100g 600円

大葉の香りが広がり食感も楽しめる一品。ご飯が進みます。

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。



56 90g 400円

甘さをおさえ、八丁味噌の風味を引き出しました。



57 42g 500円

八丁味噌のパウダー使用。さつまいもの美味しさと八丁味噌を合わせた繊細な味わい。



58 190g 400円

ほんのり味噌風味のごま入りキャラメル。



59 60g 380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納めました。



60 100g 450円

どこか懐かしい甘味味噌に仕上げました。



42 100g×10入 3,560円

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



ナスの味噌チーズ焼き

レシピページはこちら



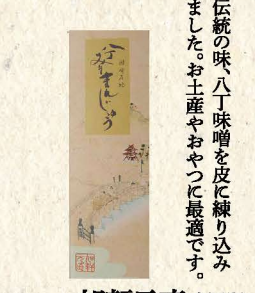
43 こんにゃく6本110g 田楽みそ30g 450円

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



44 400g 1,360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。早い、おいしい!



61 5個入 980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。



62 8袋入 600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。



63 6枚×3袋 780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。



64 65g 400円

芳醇な赤味噌粉末を香ばしく揚げたそら豆にしました。



65 箱 2枚×8袋 800円
66 6袋入 2枚×6袋 500円

八丁味噌パウダー100%使用。パリッと香ばしい薄焼きノンフライ製法です。



45 125g 700円

ご飯やパンを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。



じゃがいもとソーセージの味噌炒め

レシピページはこちら



46 100g 432円

矢作大豆を使用しています。



47 きゅうり 150g
48 たくあん 2個
49 マスクメロン 150g
各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、風味にこだわった味噌漬です。



67 1本 1,080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。



68 1個 290円

Otto製菓監製。八丁味噌を贅沢に使用。芳醇な香りがしっかりと楽しめます。



69 100g 500円

コクと深みの甘い大豆菓子。おやつ・おつまみに最適です。



70 120g 648円

堂島ロールの生地を可愛らしいロザイスのマスクにしました。



71 化粧箱入 40個入 1,300円



50 200g 1,865円
51 2g×10袋 432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。お料理はもっと美味しくなります。



52 200ml 680円

サラダ、蒸し鶏などにかけてどうぞ。



53 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。



54 500ml 1,350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。



55 500ml 2,050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。

一色のうなぎ

おいしいうなぎをご家庭で! 三河湾で獲れる色とうなぎは、良質な脂がのり、皮も柔らかく全国の業者が認める食味、質の高さです。



72 5本入 13,932円



73 3本入 8,359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ボリューム満点の餃子です。



74 12ヶ入×4袋 3,000円