

カクキュー八丁味噌

総合カタログ

No.222

[2026年10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。

カクキュー



78 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 6,350円税込

1ケース 6,354円 =通常7,124円分
送料 770円 774円お得です



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。

送料込 8,500円税込

1ケース 9,540円 =通常10,310円分
送料 770円 1,810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 7,700円税込

1ケース 8,575円 =通常9,345円分
送料 770円 1,645円お得です



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、渋味のあるコクが特徴です。

送料込 5,900円税込

1ケース 5,999円 =通常6,769円分
送料 770円 869円お得です



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麸、いたけ、昆布だしの旨味を効かせた即席の赤出しです。

送料込 9,500円税込

1ケース 9,504円 =通常10,274円分
送料 770円 774円お得です



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。

送料込 10,000円税込

1ケース10,120円=通常10,890円分
送料 770円 890円お得です



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。

送料込 10,500円税込

1ケース 12,096円 =通常12,096円分
送料 無料 1,596円お得です



79 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。

送料込 8,200円税込

1ケース 9,325円 =通常10,095円分
送料 770円 1,895円お得です

送料込 ※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。

クール便 冷凍 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。
- ●クール便は1個口あたり別途330円かかります。
- ●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 (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…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。 ご入金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
〒444-0925 愛知県岡崎市八丁町69番地
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

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 其ノ十九

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いたします。

■田村魚菜（たむらぎょさい）

1914年（大正3年）～1991年（平成3年）

【静岡県出身。料理研究家。魚菜学園「自由が丘お料理学校」創設者。】

小学校卒業後に東京の魚屋で丁稚奉公。その後、東京・京橋の本山萩舟が開店した「蔦屋」に弟子入りし日本料理を学びました。

1949年（昭和24年）自由ケ丘お料理塾開設。テレビ、ラジオ、雑誌を通してわかりやすく実用的な家庭料理を紹介して人気を博し、家庭料理の普及と向上に努めました。著書は2500種の料理を盛り込んだ、妻の田村千鶴子氏との共著『料理大事典』をはじめ、『魚菜のおそうざい・おふくろの味』、『現代女性を料理する』など多数。

当社史料室には昭和時代に田村魚菜から当主宛に送られた手紙や味噌をお送りした記録が残っています。

（敬称略）

■馬淵美意子（まぶちみいこ）

1896年（明治29年）～1970年（昭和45年）

【兵庫県出身。画家。詩人。】

幼年時代より絵を志し有島生馬に師事。二科展に4回出品し入選を果たしました。その後、画家から転じ詩を書き始め、草野心平に認められて詩誌「歴程」の同人として活躍しました。

1971年（昭和46年）に草野心平と夫の庫田叉（洋画家）により「馬淵美意子のすべて」刊行。秋には八丁味噌や好みの物を姿そのままの柚の皮の中に詰めて蒸した柚味噌を造り、同好の人に配った事が綴られています。本の装丁は庫田叉が行い、美意子が愛用していた5枚の着物の端切れを貼付けて作成しました。太宰治の「人間失格」や高村光太郎の「道程」の装丁も手掛けました。

馬淵美意子は19代早川久右衛門の祖母に当たります。

（敬称略）



当史料室に保存されている史料
上：田村魚菜
下：馬淵美意子

カクキュー八丁味噌の史料館について





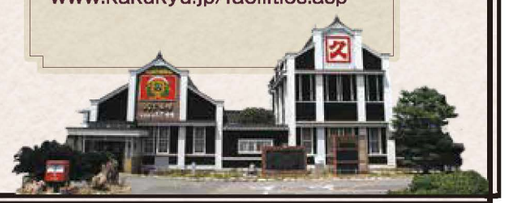
→史料館内の様子

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あり、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。

※このページの商品には、無料で紙袋をお付けします。

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。



SAT-30 赤出し味噌

6 1.6kg (400g×4袋) 3,888円（税込）
化粧樽入



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（税込）
化粧樽入



SGL-50 化粧樽詰合せ

8 全2品 6,480円（税込）
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）



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（税込）
化粧樽入

味噌と麺のギフト



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 5,350円（税込）
・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（税込）
・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（箱代込）

9 全2品 3,400円（税込）
・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



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（税込）
・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 ご注文・お問合せは 0120-238-319（通話料無料）受付時間 9:00~17:00

□…枠内は商品番号です。価格は予告なく変更する場合があります。

定番商品

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の酸味、渡味のある独特な風味が特徴です。


おすすめ

「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

u mu
有無(こし状) 国産有機大豆使用

15 200g 1,620円(税込)


地元大豆 数量限定

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・渡味。まさにヴィンテージ"な八丁味噌です。

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(税込)


北海道大豆 おすすめ

北海道産トヨマサリ大豆と、沖縄の塩で仕込みました。

HB-H1(粒状) 八丁味噌 北海道産大豆使用

13 粒状 800g 2,160円(税込)
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。

国産大豆使用 八丁味噌 銀袋300g

19 300g 851円(税込)


有機大豆

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 八丁味噌

18 300g 858円(税込)


愛知・三河産の大豆を使用した八丁味噌です。

三河産大豆 八丁味噌カップ

17 300g 800円(税込)


地元大豆

【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。

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(税込)
化粧箱入

レシピ紹介

八丁味噌でも赤出し味噌でも作れるレシピをご紹介!



味噌チゲ
簡単なのにコク深い

レシピページこちら



豆乳肉味噌ラーメン
まろやか豆乳スープ

レシピページこちら

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


有機大豆

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 赤出し味噌

21 300g 835円(税込)


おすすめ

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 もみじ印

20 AB-1 400g 756円(税込)
化粧箱入


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(税込)


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

22 300g 556円(税込)
商品名が変わりました。(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。


味噌ラーメン調理例


味噌煮込うどん調理例

カクキューの麺

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。


人気商品

味噌ラーメン 2人前

26 110g×2袋 756円(税込)

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。



味噌煮込うどん 4人前

25 120g×4袋 1,600円(税込)


新発売

商品情報

味噌煮込うどん 2人前

24 130g×2袋 756円(税込)

即席味噌汁

--- 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。


個包装



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(税込)



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(税込)

--- 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。


個包装


地元大豆

八丁味噌のお味噌汁 FDタイプ 10袋入

28 10g×10袋 2,530円(税込)


地元大豆

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(税込)

--- 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。最中がお麩に早変わり!



豆女将 4食

33 豆腐 1,600円(税込)
34 三ツ葉 1,600円(税込)
35 ねぎ 1,600円(税込)
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(税込)

--- パウダータイプ ---

味噌の旨み良し、香り良し、高たんぱく質良し、溶けやすさ良し。"四方良し"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(税込)

大さじ山盛り2杯分(約25g)を目安に、約150mlのお湯に溶かしてお召し上がりください。

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。

□…枠内は商品番号です。価格は予告なく変更する場合があります。

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。



おいもチップス あまみそ蜜

どこか懐かしい甘味噌味に仕上げました。

60 100g **450円**(税込)

カクキュー×東甘堂(トウカンドウ)の共同開発商品。



きしめんチップス みそ味

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。

59 60g **380円**(税込)

愛知学院大学×角千本店×カクキューのコラボ商品。



味噌キャラメル

ほんのり味噌風味のごま入りキャラメル。

58 190g **497円**(税込)



芋やの芋けんぴ みそ味

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。

57 42g **500円**(税込)



味噌かりんとう

甘さをおさえ、八丁味噌の風味を引き出しました。

56 90g **432円**(税込)



八丁味噌 えびせんべい

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。

65 箱 2枚×8袋 **900円**(税込)
66 6袋入 2枚×6袋 **600円**(税込)



八丁味噌の カステラシフォン

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。

64 1本 **1,110円**(税込)



備前屋 味噌せんべい

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。

63 6枚×3袋 **780円**(税込)



天下泰平むすび 玄米味噌せんべい

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。

62 8袋入 **600円**(税込)



旭軒元直 八丁味噌まんじゅう

あさひけんもとなお

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。

61 5個入 **980円**(税込)

※お届けに時間がかかる場合がございます。



堂島ローリーラスク

当店限定

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。

化粧箱

71 化粧箱入 40個入 **1,300円**(税込)



八丁®味噌ピーナッツ

コクと深みの甘辛い豆菓子。おやつ・おつまみに最適です。

70 120g **648円**(税込)



味噌豆板 6枚入り

香ばしいピーナッツに八丁味噌を練りこみ、コクと旨みを凝縮した豆板です。

69 6枚入り **800円**(税込)



八丁味噌の マドレーヌ

Otto製菓謹製。八丁味噌を贅沢に使用。芳醇な香りがしっかり楽しめます。

68 1個 **290円**(税込)



赤味噌そら豆

芳醇な赤味噌粉末を香ばしく揚げたそら豆にまぶしました。

67 65g **400円**(税込)



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。

クール便 冷凍

74 12ケ入 ×4袋 **3,000円**(税込)

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 3本入

クール便 冷凍

73 3本入 **8,359円**(税込)



一色のうなぎ 5本入

クール便 冷凍

72 5本入 **13,932円**(税込)

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 9:00~17:00

□…枠内は商品番号です。価格は予告なく変更する場合があります。

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。



味噌カツのたれ

甘辛味噌がおいしさの秘密。

36 320g **648円**(税込)



カクキューの 田楽味噌

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 **460円**(税込)
38 箱 (130g×4) **1,850円**(税込)



金山寺みそ

温かいご飯にかけて食べるのも良し。キュウリやニンジンなどにつけて食べても美味。

39 400g **540円**(税込)



いわしの味噌煮

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**(税込)



刻み大葉みそ

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。

41 100g **600円**(税込)

おすすめレシピ



「カクキューのみそだれ」で いわしの味噌煮

レシピページこちら



カクキューのみそだれ 100g×10入

「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。

42 100g ×10 **3,560円**(税込)



生いもこんにゃく田楽串 田楽味噌付

熱湯で2分温めてお召し上がりください。
※袋のままレンジ不可

43 こんにゃく6本110g 田楽みそ30g **450円**(税込)



名物 どて煮

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！

44 400g **1,360円**(税込)

おすすめレシピ



「味噌オイル」で 和風味噌パスタ

レシピページこちら



味噌オイル 赤

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。

45 125g **700円**(税込)



味噌屋のきなこ

矢作大豆を使用しています。

46 100g **432円**(税込)



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。

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



愛櫻純米本みりん 三年熟成

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 **2,200円**(税込)

※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。



愛櫻純米本みりん 一年熟成

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。

54 500ml **1,450円**(税込)

※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。



昔たまり

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。

53 360ml **830円**(税込)



カクキューの 味噌うずら

コク深い八丁味噌の風味がよくしみ込んだうずら卵です。

52 130g **800円**(税込)



八丁味噌のパウダー

三河産大豆八丁味噌をそのまま粉末にした万能調味料。お料理はもちろん、スイーツにも。

50 200g **1,865円**(税込)
51 2g×10袋 **432円**(税込)