

製造方法 Production Method

厳選した大豆を使用し、気温や湿度、原料の状態に合せて適度に水分を含ませます。この工程は重要なポイントの一つであり、最終製品の品質に影響を与えます。次に、この大豆を蒸気で蒸し上げて丸め、麹菌（穀物を発酵させるための微生物の一種）を表面に付けて発酵させます。そして、発酵した大豆に食塩、水を混ぜ合わせて6トンもの味噌の入る大きな木桶に仕込み、岡崎市八帖町（旧八丁村）の気候風土の中で二夏二冬・2年以上の間じっくりと熟成をさせます。木桶の中では大豆のたんぱく質が分解され、旨味へと変化していきます。そして、熟成が進むにつれアミノ酸が結晶し、味噌の中に「キビ粒」（形状が植物のキビの種子に似ていることから名付けられた）と呼ばれる白い粒子が見られるようになってきます。キビ粒は、熟成の証でもあるのです。これは長期熟成のチーズでアミノ酸が結晶化するのに似ています。また、長期熟成の間に塩が味噌と調和して、円やかな塩味になってゆきます。八丁味噌を造る際には、工場内に住み着いた微生物群が作用し、味に影響を与えます。弊社では、この微生物環境を壊さないように細心の注意を払い創業当時の場所、伝統的製法にこだわって八丁味噌を造り続けています。



大豆麹に塩と水を混ぜ合わせて1.8mの高さのある桶に仕込む（仕込み重量6 t）	3 tの石を載せて圧力をかけ、24ヶ月以上熟成させ八丁味噌となる	検査合格品をバック詰めする（生のお味噌です）	出荷
---	----------------------------------	------------------------	----



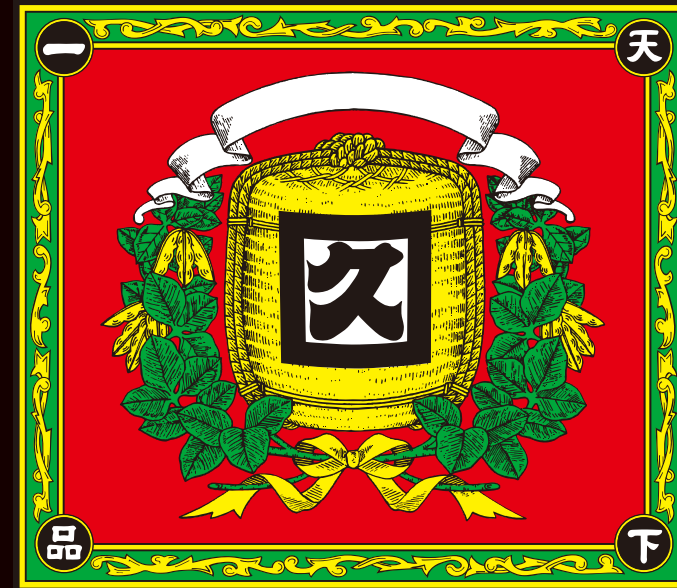
【カクキュー社屋】1927年に完成した社屋。1996年に国の登録文化財に登録



合資会社 八丁味噌（屋号：カクキュー）

〒444-0923 愛知県岡崎市八帖町字往還通69番地
TEL. 0564-21-0151 FAX. 0564-25-0513

<http://www.kakukyu.jp>



弊社の「八丁味噌」パッケージに表示しているデザインです

八丁味噌

無添加・天然醸造



味噌とは What is miso?

大豆と塩を原料とする発酵食品であり、調味料として日本料理に欠かせないものの一つです。

日本には地域により様々な種類の味噌がありますが、その中でも弊社は1645年以来、他の味噌とは異なる独特の製造方法を変えることなく大豆と塩を原料とした「八丁味噌」を造り続けています。

酸味・渋味・苦味のある特徴のある味わいから当時の地名「八丁」にちなみ「八丁味噌」と称されるようになりました。伝統製法で作られる八丁味噌は、日本で生産される味噌の0.2%程の量しかありません。

カクキューの蔵に入ると味噌を仕込んだ昔ながらの大きな木桶がずらりと並んでいます。その木桶の上に職人が手作業で多量の石を積んで重石をしています。これらは過去に起こった大きな地震でも崩れたことはありません。木桶の中の6 tの八丁味噌に3 tにもなる川石を積んで圧力をかけた状態で、八帖町の暑く湿度の高い夏と比較的緩やかな冬の寒さの中でゆっくりと熟成させます。

製造工程 Manufacturing process

大豆の選別、洗淨	大豆を水に漬け適度に水分を含ませる（温度、湿度などにより漬け具合を微調整する）	大豆を蒸す	蒸した大豆を拳程の大きさに握り固めた味噌玉に麹菌をまぶし、培養する（培養した味噌玉を「大豆麹」と呼ぶ）
----------	---	-------	---



HATCHO MISO Recipes

八丁味噌は日本の伝統的なスープ(みそ汁)の他に、
肉や魚料理のソースに調味料として、
また、煮込み料理の隠し味として使用することができます。

また、チーズやバターといった乳製品、
発酵食品との相性が良いため、
ピザソースやクリームを使ったソースにもよく合います。

また、最近ではチョコレートやバウムクーヘン、
マドレーヌやフィナンシェなど
お菓子にも使われるようになっています。

弊社の八丁味噌を使ったレシピを
いくつかご紹介します。



みそ汁 伝統的な味噌料理 (2人分)

・乾燥わかめ	大さじ 1
・豆腐	1丁
・みそ(八丁味噌)	大さじ 2
・鰹だし	適量
・ネギ小口切り	適量

- 鍋に水2カップと鰹だしを入れて煮立たせる。
- 乾燥わかめを鍋に入れる。
- 沸騰したら火を止めて味噌を溶かし、2cm角程度の大きさに切った豆腐を加えてひと煮立ちさせる。味噌は料理用の網の中で溶かすと便利です。
- 好みでネギを散らす。



鮭ムニエル 味噌バター添え (2人分)

味噌バターは豚肉、鶏肉にもよく合います。
そのままトーストに塗っても美味！

・生鮭	2切れ
・レモン(くし切り)	2個
・小麦粉	少々
・塩	少々
・オリーブ油	少々

【味噌バター】

・みそ(八丁味噌)	小さじ 1
・バター	30g

- 鮭は塩をふり、小麦粉をまぶす。
- フライパンにオリーブ油を熱し、1を入れて両面をこんがりと焼く。
- バターは室温に戻し、味噌を加えて練り合わせる。
- レモンとともに皿に盛り付ける。

チキンマリネ みそ焼き (2人分)

味噌が肉の風味を引き立てます！

・鶏もも肉	2枚
【漬けダレ】	
・みそ(八丁味噌)	40g
・米みそ	40g
・赤ワイン	大さじ4

- 鶏肉の皮の面にフォークで穴をあける。
- ボウルに全ての漬けダレ材料入れて混ぜ合わせる。
- 鶏肉の表面に漬けダレの半分量を塗る。
- 鶏肉と残りの漬けダレ材料を袋に入れて密閉する。
- 半日～1日冷蔵庫で馴染ませる。
- 漬けダレを取り除き焼く。



味噌風味カナッペ (2人分)

チーズとの相性抜群

・バゲット薄切り	4枚
・プチトマト	2個
・イタリアンパセリ	少々
【味噌チーズペースト】	
・みそ(八丁味噌)	小さじ 2弱
・アーモンドパウダー	大さじ 1
・リコッタチーズ	大さじ 2

- 味噌チーズペーストの材料を混ぜ合わせる。
- バゲットに味噌チーズペーストを塗り、半分に切ったプチトマトとイタリアンパセリを載せる。

※リコッタチーズ又はマスカルポーネチーズなど
塩気の無いチーズ使用
※チーズは好みで量を調節してください。

レシピ協力：Yukiko MURATA



マグロのカルパッチョ 味噌ドレッシング (2人分)

八丁味噌に、はちみつ、酢、オリーブ油を加えた
さっぱり風味のドレッシング

・まぐろ刺身	100g
・ゆで卵	1個
・万能ネギ	2本
・アーモンド	40g

【味噌ドレッシング】

・みそ(八丁味噌)	小さじ 1
・ワインビネガー	大さじ 1
・はちみつ	小さじ 1
・オリーブ油	大さじ 1

- まぐろは薄切りにし、皿に並べる。
- ゆで卵、アーモンドは粗みじん切りにする。
万能ネギは小口切りにする。
- ドレッシングの材料をよく混ぜ合わせる。
- 1に2, 3をかける。

