カクキュー

三河路の名所 八丁味噌の郷（さと）

カクキュー八丁味噌

当社敷地内には工場以外にも史料館や売店、軽食処などの施設がございますので、総称して「八丁味噌の郷」と称しております。



当社は徳川家康公の生誕地、愛知県岡崎市の岡崎城より西へ八丁（約870m）の距離にある八帖町（旧八丁村）で江戸時代初期から八丁味噌を造り続けています。



MAP



交通のご案内　最寄りの交通機関

- 東名岡崎ICより、車で10分
- 豊田東ICより、車で20分
- 名鉄東岡崎駅より、タクシーで5分/バスで10分
- JR岡崎駅より、タクシーで15分
- 新幹線三河安城駅より、タクシーで30分
- 名鉄名古屋本線岡崎公園前駅より、徒歩5分
- 愛知環状鉄道中岡崎駅より、徒歩5分

主な観光地のご案内

- 岡崎城（岡崎公園）まで、車で5分
- 大樹寺まで、車で10分
- 岡崎市美術博物館まで、車で20分
- 豊川稲荷まで、車で40分
- 三谷温泉まで、車で50-60分
- 形原温泉まで、車で40-50分
- 西浦温泉まで、車で50-60分
- 吉良温泉まで、車で60分

工場見学

平日　10:00から1時間おきに実施。最終16:00
土日祝　9:30から30分おきに実施。最終16:00
（12:30の回は昼休みとなります。）



お問い合わせ先

工場見学 売店　(0564)21−1355　年中無休（年末年始を除く）

通信販売　0120−238−319

カクキュー
合資会社 八丁味噌

〒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/

R1.8(100000)



江戸時代初期より
この地で造り続ける
カクキューの八丁味噌。
山に積んだ重石の下で
二夏二冬以上の間
じっくりと熟成の時を
待ちます。

味噌造り一筋に十九代

明治25年に宮　内省へ納品。
明治34年には正式に御用達の栄に浴しまし　た（現在は御用達制度は廃止されております）。
弊社は味噌を通じて、日本　の食文化を守り続けます。

カクキューの「八丁味噌」誕生

今川義元の家臣であった
早川新六郎勝久は、
桶狭間の戦いで今川が敗れた後
岡崎の寺へと逃れ、武士をやめ、
名を久右衛門と改めました。
久右衛門は寺で味噌造りを学び、
数代の後、現在の場所である
岡崎市八帖町（旧八丁村）へと移り
1645年に業として
八丁味噌を造りはじめました。
その後、現在まで場所を
変えることなく
伝統製法で造る味噌を
守り続けています。



昭和2年に建てられた本社屋
平成8年に文化庁の登録有形文化財に登録



生きた自然食品 八丁味噌

大豆と塩、これが八丁味噌の原料です。蒸した大豆にこうじかびをつけて豆こうじにし、この豆こうじに塩と水を加えて大きな木桶に仕込みます。当地の自然環境に任せ、天然醸造で二夏二冬（2年以上）の間熟成させます。色が濃く、濃厚な旨味があり、少々の酸味と渋味のある独特の風味が特徴です。

木桶から出したままで、食品添加物の使用や加熱殺菌を行っていない生の味噌は、まさに生きた自然食品と言えるでしょう。

カクキューの八丁味噌は、徹底した品質管理のもと、こだわりをもって造り続けております。

地元や料亭で欠かせない味、八丁味噌

地元では菜めし田楽や、煮味噌などの料理が食べられており、八丁味噌は伝統のお料理には欠かせないお味噌です。

また、京都をはじめとする料亭では季節に合わせて使用量を調節しながら、八丁味噌を使用しています。

弊社では、八丁味噌を使った合わせ味噌（赤出し味噌）や田楽みそなど、八丁味噌の加工品も販売しております。



カクキューの八丁味噌



▲ 味噌かつ



▲ 田楽味噌



▲ 味噌煮込みうどん



▲ 味噌汁

八丁味噌のできるまで

おいしい八丁味噌はこうして生まれます。

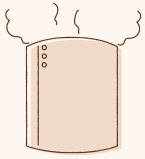
使用する原料は大豆と塩のみ。こうじかびの力でコクのあるお味噌に仕上げます。



❶大豆の選別・水洗い
丸粒のよい大豆を選び、水でしっかり洗います。



❷水に浸す
大豆を水に浸し、水分を適度に含ませます。



❸蒸す
水を切った大豆を蒸しあげます。



❹味噌玉作り
蒸した大豆をこぶし大に握り、味噌玉を作ります。表面にこうじかびの胞子をつけます。



❺豆こうじ作り
温度と湿度が管理された製麹装置で、こうじかびに覆われた豆こうじへと変化します。



❻混合
豆こうじ・塩・水を混ぜ合わせて仕込みます。



❼仕込み
大きな木桶に約6トンの味噌を仕込み、職人が約3トンの石を円錐状に積み上げます。



❽発酵・熟成
二夏二冬（2年以上）手を加えず自然のまま（天然醸造）でじっくり寝かせます。



長い熟成により、濃厚なうま味とコクのある八丁味噌が生まれます。

八丁味噌を育む気候風土

八帖町は愛知県岡崎市の西端にあたり、四季を通じて温暖な太平洋岸式気候の場所で、西から見ると矢作川を越えた平地にあります。南東から北北東にかけては山が半月状に平地を囲んでおり、夏は東南東の風が吹き、それ以外の季節は北西の風が吹きます。

夏は名古屋よりもやや過ごしやすく、冬は雪が積もる頻度が少ない地域です。

八丁味噌は天然醸造のため、このような気候風土の影響をうけ、地域の微生物群が関与することにより、独特の風味が生み出されます。

また、八帖町は矢作川、伊賀川、乙川、早川に挟まれた湿潤な気候で、このような環境にも耐えられる安定した品質の八丁味噌の製法が確立されました。



江戸時代の八帖町は、東海道と矢作川が交わる水陸交通の要所として、八丁味噌の原料の入手や出荷が行われていました。

味噌玉

豆みそは蒸した大豆を丸めて「味噌玉」にしてこうじかびを生やし大豆のこうじ（豆こうじ）を作ります。カクキューの八丁味噌は、一般的な豆みそと比べて大きな「こぶし大」の豆こうじを作り仕込みます。大きな味噌玉を作ることにより、生産地の微生物を多く抱え込み独特の風味を生み出します。

仕込み

八丁味噌用の豆こうじ、塩、水を混ぜ合わせたもの6トン程を杉でできた6尺（約1.8m）前後の木桶に仕込みます。

そして大小350個前後の川石を組み合わせて、山のごとく円すい状に積み上げ重石とし、木桶全体に水分を均等に行き渡らせます。少ない水分を味噌全体に行き渡らせるために必要な重石の重量はおよそ3トンで、仕込んだ味噌の重量の2分の1程にもなります。一般的な豆みその場合では重石は、仕込み重量の4分の1～3分の1程度ですから、八丁味噌には非常にたくさんの重石が必要であることが分かります。



天然醸造で長期熟成

八丁味噌の熟成には、加温や冷却などを行わず、四季の気温に任せた熟成方法（天然醸造）でゆっくりと時間をかけて二夏二冬（2年以上）の間熟成をさせます。



施設紹介

本社屋



現在の本社屋は大正時代の末期から建て始め、昭和2年に完成したもの。木造建築ながら、教会風のバシリカ様式というモダンなデザインです。黒と白を基調とする建物の正面には味噌ラベルデザインが大きく描かれており、記念撮影スポットになっています。平成8年に愛知県内で第1号の登録有形文化財に登録されました。

史料館



明治40年に建設された仕込み蔵を修復・改装したもので、本社屋と共に登録有形文化財に登録されています。味噌造りの様子を実物大で展示している他、昔の原料買付帳などの展示を行っています。

貴重な資料がいっぱい



昔の店先を再現。



史料館の外観。
窓がたくさんついているのは
味噌蔵の特徴です。



見学の最後に
みそ汁とみそ田楽の
試食ができます。

熟成蔵





八丁味噌の香りが染み込んだ歴史ある土蔵と永年使い込んだ大きな木桶。この中で八丁味噌は、その独特の風味を醸し出すまでの間天然醸造でゆっくりと熟成していきます。

石積みの技

木桶の上に積まれた重石は約3トン。職人の手によって形の異なる重石が、均等に圧力が加わるよう丁寧に積み上げられています。石積みには10年程の経験が必要です。



永年使い込まれた木桶

木桶は大事に扱い、常に使い続けることにより１００年以上使うことができます。木桶に地域の微生物が定着し熟成が安定化します。



岡崎城から頂いた蘇鉄

岡崎城が明治維新後に取り壊された際に、城内に植えてあった蘇鉄を頂いたものです。カクキューと岡崎藩との結びつきを示す貴重な資料の一つです。



グルメ&お土産

※実際に提供される商品は、写真と異なる場合がございます。

＼カクキューおすすめみやげ／



八丁味噌のパウダー

200g

三河産大豆使用の八丁味噌をそのまま粉末にし、使いやすくしました。
※2g×10入もあります。



国産大豆 八丁味噌

(HB-H1) 北海道産大豆使用

800g

北海道産トヨマサリ大豆と沖縄の塩で仕込みました。天然醸造で熟成させた生きた自然食品です。



味噌カツのたれ

320g

しょうがの効いた甘辛味噌がおいしさの秘密。トンカツなど揚げ物やハンバーグ、炒め物にも。



八丁®味噌煮込うどん

2人前120g×2袋

歯ごたえのある味噌煮込み専用の麺を使用し、八丁味噌の風味を生かした香り豊かでコクのあるスープに仕上げました。



玄佺館 げんせんかん

営業時間/
9:00〜16:00
定休日/12/31・1/1

19代当主の母の実家から移設した蔵を活用し、味噌の歴史や愛知県の醸造文化を分かりやすく展示しています。

＼グルメ／



岡崎 カクキュー八丁村

食事処 休右衛門

しょくじどころ やすみえもん

カクキューの八丁味噌を使った直営の食事処です。

営業時間/
11:00〜15:00(LO 14:30)
定休日/12/31・1/1

味噌煮込みうどん

八丁味噌の風味を生かした香り豊かでコクのあるスープに仕上げました。麺は国産小麦100%使用の歯ごたえある専用麺です。



大人気!

＼お土産／



売店

営業時間/
9:00〜17:00
定休日/12/31・1/1

お土産商品をたくさん取り揃えています。店内は広々とし、ゆっくりお買物を楽しめます。お土産はその場から宅配便で発送できます。



売店で販売中!

味噌ソフトクリーム

濃厚なソフトクリームと味噌の風味が相性ぴったり!塩キャラメルのような味にハマります!

味噌串かつ

味噌料理としては定番の商品。
自家製味噌ダレをかけた串かつです。



＼グルメ／



Q to CAFE

キュートカフェ

カクキューの味噌を使ったデザートを提案するカフェ。夏はかき氷がオススメ。

営業時間/11:00〜16:00(LO 15:00)
定休日/12/31・1/1

味噌のかき氷!?意外と合うんです。
味噌蔵元ならではのかき氷です。

味噌桶こおり



オリジナルメニュー!

2



1



4



3



1.八丁蔵通り　2.岡崎のまち
3.岡崎城下家康公夏まつり花火大会
4.くらがり渓谷　（2-4写真提供：岡崎市）

MEMO





八丁味噌の石積み風景（昭和30年代頃）