



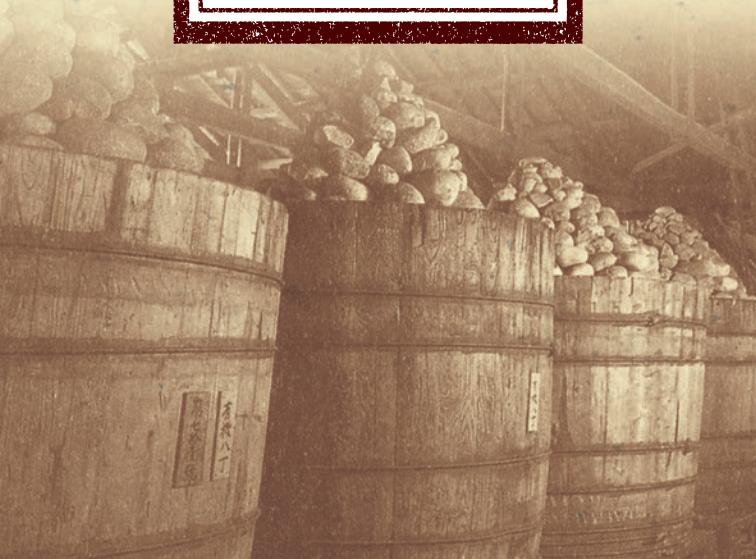
**カクキュー**

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  
八丁町（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。

当社敷地内には味噌蔵以外にも史料館や売店、食事処などの施設が  
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。

## 力クキュー八丁味噌

### 三河路の名所 八丁味噌の郷



### 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

### 駐車場

- ・普通車40台、バス10台

### 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 10:00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。)

### 売店

- ・9:00～17:00

### 食事処

- ・11:00～15:00 (LO14:30)

### お問い合わせ先

- 工場見学 (0564)21-1355  
売店 年中無休（年末年始を除く）  
通信販売 ☎ 0120-238-319

### 主な観光地のご案内

- ・岡崎城(岡崎公園)…車で5分
- ・大樹寺……………車で10分
- ・東公園動物園……………車で15分
- ・岩津天満宮……………車で20分
- ・南公園……………車で20分
- ・岡崎市美術博物館…車で20分



**カクキュー**

合資会社 八丁味噌

〒444-0925 愛知県岡崎市八丁町69番地  
TEL (0564)21-0151 FAX (0564)25-0513  
<https://www.kakukyu.jp>

R5.3(100000)

江戸時代初期より

八丁町（旧・八丁村）で造り続ける  
カクキューの八丁味噌。

熟練した職人の手で、一つ一つ

山のように積んだ重石の下で

二夏二冬（2年以上）

ゆっくりと熟成の時を待ちます。

矢作川などの川に囲まれた

独特なこの地の気候風土の中で、

この地に代々受け継がれ

木桶に棲みついた微生物によって、

カクキューの味は生まれます。



# 味一筋に十九代

明治25年に宮内省へ  
明治34年には正式に御用達の栄に浴しました  
弊社は八丁味噌を通じて、

八丁味噌を納入。  
(現在は御用達制度は廃止されております)。  
日本の食文化を守り続けます。

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  
岡崎市八丁町(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

伝統製法の八丁味噌を  
守り続けています。



昭和2年に建てられた本社屋  
平成8年に国の登録有形文化財に登録

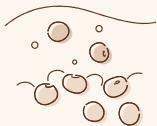
# 八丁味噌のできるまで

おいしい八丁味噌はこうして生まれます。



## ①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。



## ②水に浸す

大豆を水に浸し、水分を適度に含ませます。

長年受け継がれてきた

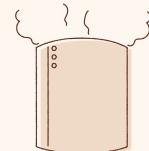
伝統の技術と

八丁町(旧・八丁村)の  
気候風土によって

八丁味噌は生まれます。

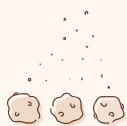


濃厚なうま味と  
少々の酸味・渋味のあるコクが  
特徴です。



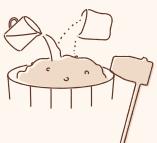
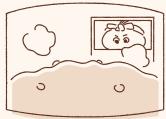
## ③蒸す

水を切った大豆を蒸しあげます。



## ④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。



## ⑤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。

## ⑥混合

豆こうじ・塩・水を混ぜ合わせて仕込みます。



## ⑦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。



## ⑧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。

## 赤出し味噌とは？

カクキューの「赤出し味噌」は、八丁味噌の風味を生かした合わせ味噌です。固さは八丁味噌よりもやわらかく、お米由来の甘味があり、八丁味噌よりまろやかな味わいです。



## 八丁味噌の特徴

日本で造られる味噌の約80%は、大豆と米と塩を原料とする「米みそ」ですが、「八丁味噌」は大豆と塩のみを原料とする「豆みそ」に分類されます。豆みそは主に東海三県のみで造られるお味噌で、甘みが無いかわりに、大豆由来のうま味があるのが特徴です。

中でも八丁味噌は、江戸時代初期より八丁町(旧・八丁村)で独特な伝統製法で造られ、濃厚なうま味と少々の酸味・渋味のある独特の風味が特徴です。

# 八丁味噌の使い方

八丁味噌は、味噌料理にはもちろんのこと、料理の隠し味やデザートにもお使いいただけます。

## 味噌料理

一般的に味噌汁は煮立ててはいけないと言われますが、八丁味噌は煮込んでも美味しくいただけるお味噌です。そのため、味噌煮込みうどんや、どて煮、味噌おでんなどに最適です。

また、八丁味噌のお味噌汁は冷やしても美味しいため、夏場にもおすすめです。

## 隠し味・コク出し

カレーやデミグラスソースに加えると長時間煮込んだようなコクができます。和洋・中を問わず、様々なお料理にお使いいただける、言わば天然のうま味調味料です。

バニラアイスに加えれば塩キャラメル風味に、あんこに加えれば黒糖風味に、チョコに加えればコクが増すなど、様々なデザートにもお使いいただけます。

## デザート



## 八丁味噌のパウダーの使い方

八丁味噌の美味しさをそのままに、フリーズドライ製法で粉末状にしました。溶けやすいため使いやすく、「ふりかける」という新たな調理法ができます。また、粉末状であるため小麦粉などの粉ものと合わせることもできます。



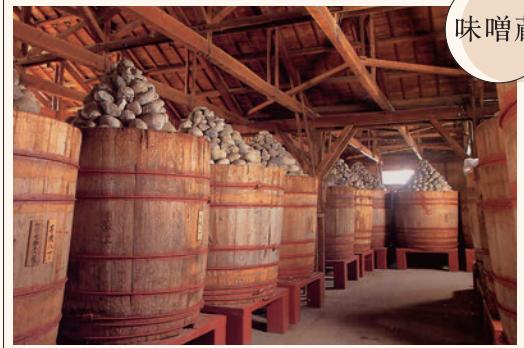
豊富なレシピはこちらから。

カクキューのレシピ



# 施設紹介

本社屋



味噌蔵

八丁味噌を熟成させている味噌蔵です。  
温度調整は一切せず、八丁町(旧・八丁村)の自然の温度変化にまかせて2年以上寝かせます。

史料館  
(大蔵)



明治40年に味噌蔵として建てられた当社で最大の蔵です。



現在は史料館として貴重な史料や味噌の製造工程を紹介しています。  
平成8年には、本社屋とともに愛知県で初となる国の登録有形文化財となりました。



袋詰め工場



八丁味噌は大変固い味噌であるため、一つ一つ手作業で袋詰めしています。

げんせんかん  
玄雀館



早川家に縁のある蔵を移築した建物で、カクキューの歴史や各地の味噌料理などを紹介しています。

熟成中の味噌桶を見ながらお食事できる、フードコート

岡崎 カクキュー 八丁村



ガラスの向こうは熟成中の味噌桶

味噌煮込みうどんや、みそカツなど  
カクキューの八丁味噌を使った料理が楽しめる  
直営の食事処

食事処 休右衛門

しょくじどころ やすみえもん



ゆば天 八丁®味噌煮込みうどん

※メニュー内容は変更している場合がございます



売店 味噌の製品を豊富に取り揃えております。  
お土産は、売店から宅配便で発送することもできます。

昭和時代の化粧箱デザインを復刻させた売店限定の「三河産大豆八丁味噌」。

日吉丸(後の豊臣秀吉)と蜂須賀小六が、当社付近にある矢作橋で出会ったという逸話を表しています。



大人気!  
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抜群!  
塩キャラメルのようなコク深い味わいで、季節を問わず大人気です!

こく旨!  
味噌コロッケ



衣はサクッ!  
中はしっとりじゃがいも♪  
八丁味噌のパウダーと牛肉の旨味がクセになります!

## カクキューのQ&A

### <Q1>

どうして「八丁味噌」というのですか。

### <A1>

江戸時代初期から八丁村(現在の愛知県岡崎市八丁町)の2社が造り続けているため、地名から「八丁味噌」と呼ばれるようになりました。

### <Q2>

「カクキュー」の名前の由来は何ですか。

### <A2>

当主は代々「早川久右衛門」の名前を継いでいます。「久」の字を四角で囲んだマークを江戸時代から使用しており、このマークから角久(カクキュー)と呼ばれるようになりました。



### <Q3>

ピラミッド状の重石はどのように積んでいるのですか。

### <A3>

江戸時代初期から現在も、10年以上修行をした職人の手で一つ一つ積み上げています。

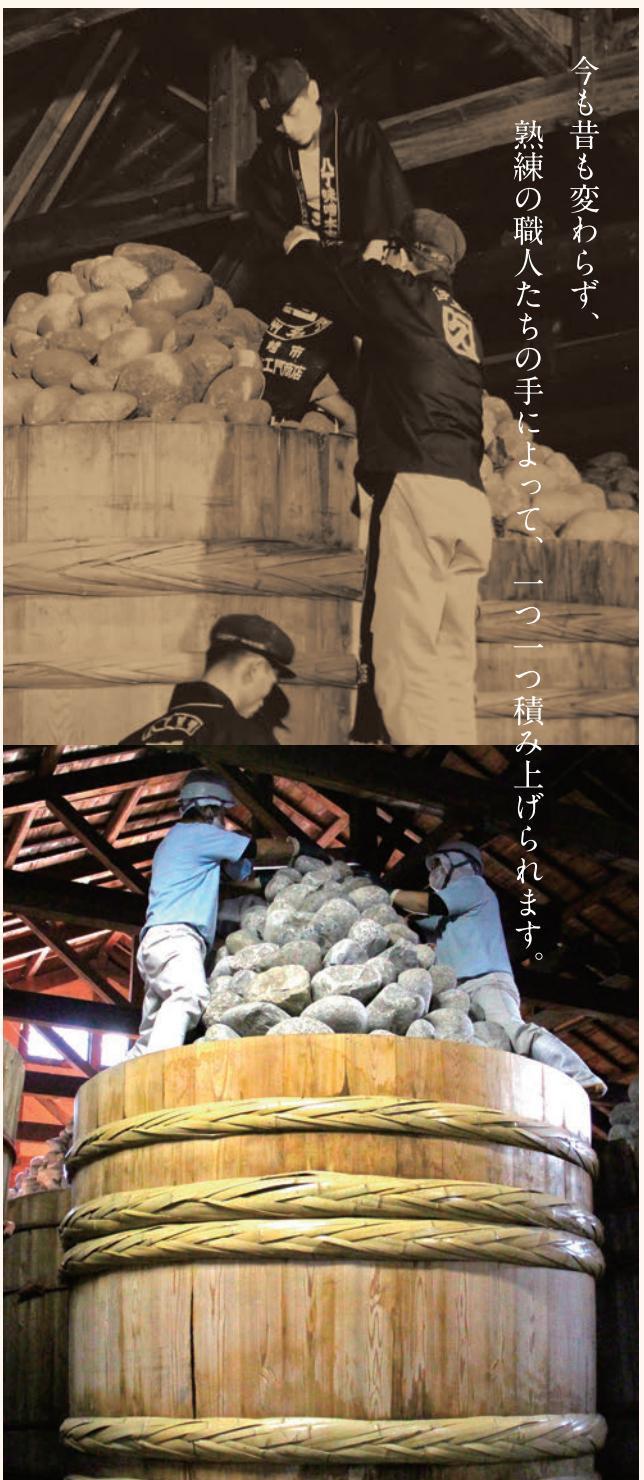
### <Q4>

どうして味噌の上に大量に重石を積むのですか。

### <A4>

八丁村は川に囲まれた高温多湿の土地であり食品が腐りやすかったため、味噌の保存性を高めるために仕込水を極限まで少なくした製法が江戸時代初期に確立されました。

重石は、味噌中の水分を全体に行き渡らせるために乗せるため、仕込水の少ない八丁味噌は、その分、重石が必要となるのです。なお、山のように石積みをするのは昔から八丁村の2社しか行っていない独特の製法です。



今も昔も変わらず、

熟練の職人たちの手によつて、一つ一つ積み上げられます。