

八丁味噌



味噌

は古くから日本人に親しまれてきました。鎌倉時代には武士階級を中心に、一汁一菜という現代に通じる主食・

副食・汁物の形ができ、味噌が汁物の中心となりました。以来、約八〇〇年もの間、大豆と米が日本人の命を支えてきたわけです。ですから、味噌のルーツといわれる八丁味噌は日本人に最適な食品といえるのではないかでしょうか。近年はヘルシー志向にあって、バランスのとれた自然栄養食品として八丁味噌の栄養価が注目を集めています。八丁味噌は植物性不飽和脂肪酸が多く含まれ、大豆タンパク質もアミノ酸によく分解されており、消化吸収の良い栄養食品です。当社では、お客様に安心してお召し上がりいただくため、徹底した品質管理のもと、こだわりをもって生産しております。食品添加物を一切使わず、加熱殺菌処理もしていない、まさに生きた自然食品である八丁味噌を是非一度、ご賞味ください。



周辺観光 岡崎城(岡崎公園)まで…約1km 豊川稻荷まで…お車で40分
三谷温泉・吉良温泉・形原温泉・西浦温泉まで…お車で40~50分

見学

国の登録文化財に登録されている当社の蔵など、見所満載の八丁味噌の郷をご見学いただけます(見学所要時間約30分・試食もございます)。見学に関することは下記までお問い合わせください。

営業時間 売店 営業 9:00~18:00
工場見学受付 9:00~16:00

大小駐車場
ございます



株式会社 カクキュー八丁味噌

〒444-0923 岡崎市八帖町字往還通69番地
TEL (0564)21-1355 / FAX (0564)21-1382

[ご見学受付メール] shop@hatcho-miso.co.jp

www.kakuq.jp

グルメ探訪 八丁味噌の郷

売店

八丁味噌はもちろん、味噌を使った様々な商品(お菓子、漬物、たまりや味噌煮込みうどん)を豊富な品揃えでお待ちしております。



意外な美味しさ
「味噌ソフト」



食事処「久右衛門」

オリジナルの八丁味噌料理をお楽しみください。

試食コーナー

ご見学者の皆様に、試食品をご用意いたしております。

カクキュー

お土産はその場から宅急便で発送できます。



八丁味噌の郷

三河路の
名所

八丁味噌の郷

八丁味噌とは



味噌づくり一筋に十九代

味噌造りの伝統は、江戸時代初期から現在に至るまで、当主である「早川久右衛門」の名前と共に代々受け継がれています。明治二十五年に「宮内省」への納品が始まり、三十四年には正式に御用達の栄に浴することになりました。

また、戦時下での統制、原料不足などで、長期の熟成を必要とする八丁味噌は、他にはない苦労を強いられましたが、皆様の信頼に応えるべく、頑なに伝統の製法を守り、始祖より数えて十九代、常に品質の向上に努めて参りました。そしてこの先も、日本の食文化に貢献していきたいと考えています。

見学
無料

見所

本社事務所

史料館

ここが「八丁味噌の郷」

熟成蔵

現在の社屋が建てられたのは昭和二年。昔ながらの蔵の面影と、教会のモダンな雰囲気が一体化したようなデザインです。正面には伝統の屋号と味噌のラベルが大きく原色で描かれており、見学の方々の写真撮影によく用いられます。

明治四十年に建築された当社で最も大きな仕込み蔵を修復・改装したものです。伝統的な味噌造りの製法を実物大で展示してあるほか、代々伝わる道具や古文書など珍しいものがたくさん並べられ、創業以来十九代に渡つての歴史をご覧いただけます。

八丁味噌の薰りが染み付いた古い土蔵と大きな杉桶。この中で味噌は、その独特の風味を醸し出すまでじっくりと天然醸造されます。

岡崎城から西へ八丁(約八七〇m)の距離にある岡崎市八帖町(旧・八丁村)で、江戸時代初期からの伝統製法で造られた味噌です。大豆と食塩のみを原料として大きな杉桶に仕込み、重石を山のよう積み上げ、天然醸造で二夏二冬以上熟成させます。味は濃厚でコクがあり、酸味・渋味・苦味のある独特の風味が特徴です。旧・八丁村は東海道と矢作川の交わるところで、大豆や塩を入手しやすく、花崗岩質の地盤からの良質な天然水にも恵まれた、味噌造りに適した立地条件だったのです。また、温度・湿度など四季の気候風土が醸造に調和し、八丁味噌独特の風味を醸し出す大きな要因にもなりました。

当家の創業は江戸時代初期ですが、それ以前すでに優れた豆味噌を造る技術があり、それによってできた味噌は、武士の兵糧としても愛されました。そして、徳川家康の江戸開府にともない、関東地方の人々に親しまれるとともに、大名の参勤交代により、広く全国にその名を知られるところとなりました。

八丁味噌のみそ

石のはなし

八丁味噌は、大きな杉桶に6トンの大豆を仕込み、その上に3トンの重石を乗せ、約2年間熟成させたもの。桶の上で山をなす重石は、職人の手によって均等に圧力が加わるよう丁寧に積み上げられる。形の異なる重石を、地震があっても崩れないほどしっかり積めるようになるには、少なくとも10年の経験が必要と言われている。



「合資会社 八丁味噌」本社事務所(文化庁登録文化財)

大正末期に建てられた洋館で、現在でも本社として使われています。