



ohyamafoods.co.jp

食こそいのち。

人は食べたもので出来て いる。

もしかすると人生さえも。

大山食品は

1930年の創業以来

いのちある確かな素材を使用し

時代遅れとも取れる

伝統的な製法で

丁寧に、ゆっくりと、時間をかけて

食品をつくりあげています。

いのちある食材がいのちをはぐくむ。

「発酵食」「伝統食」という

素晴らしい日本の食文化を

世界中に広げていきたい。

そう考えています。







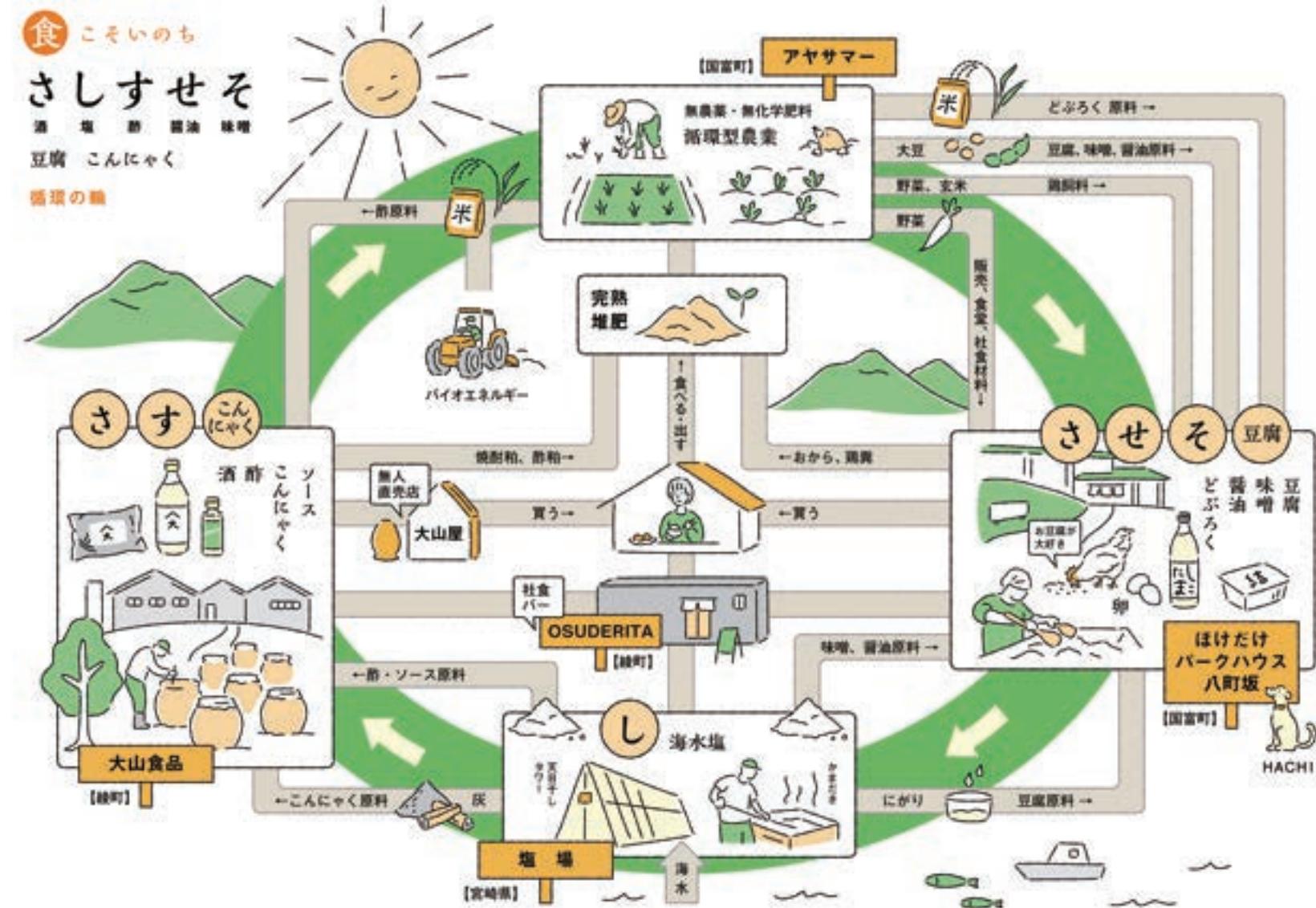
宮崎県
綾町

Miyazaki Aya town

食品づくりにとって、
水は善し悪しを決める大事なもの。

名水の郷、宮崎県綾町から。

宮崎県のほぼ中央に位置し 80% を森林が占める綾町。
日本の名水百選にも選ばれている綾川湧水群。
国内最大級の照葉樹林が育み流れ出すミネラル豊富な地下水は
食品づくりに欠かせないものです。



自分たちの手でつくり、自分たちの手で届ける。

大山食品は、食の基本となる「さしそせそ」をご家庭へ届けると共に、自社製品の素材は自社で栽培し、循環する世界を目指しています。

「綾の有機黒玄米酢 プレミアム」「綾の有機黒玄米酢」に使用する玄米は自家製で農薬・化学肥料不使用。田んぼは綾の照葉樹林の麓にあり、名水百選にも選ばれた綾湧水群のミネラル豊富な地下水で育つ。下左 / お酢の搾りかすは全て堆肥にし自社圃場で活用している。下中 / 循環の考え方、米や野菜、堆肥づくりは大分の赤峰勝人さんに教えていただいた。下右 / Bar オスデリタでは月に2回、社食の日がある。





酢は、百利あつて一害なし。



からだが喜ぶお酢づくり



屋外の三石和甕で
ゆっくりと時間をかけ
長期発酵熟成



玄米・麹・水
創業当時から引き継ぐ種酢

毎日。少しづつ。



綾のうめ玄米酢には、はちみつが入っているので3倍に希釈すればすぐにお飲みいただけます。
アイス、ホット、ミルク割りもおすすめです。



純米酢

500ml / 900ml

栽培期間中、農薬不使用のお米だけでつくったお酢です。お料理におすすめです。

原材料名：米（国産）

Pure rice vinegar

500ml / 900ml

This vinegar is made from rice only. During the growing process we use no agricultural chemicals. Perfect for cooking.
Ingredients: rice



綾のうめ玄米酢

500ml [3倍希釀]

1980年の誕生以来のロングセラー。国産青梅を漬け込んだ黒酢。飲用にもお料理にもどうぞ。

原材料名：精製はちみつ（国内製造）、米黒酢、米酢、梅

Aya Plum brown rice vinegar

500ml

Dilute 3 times before consumption.
Brown rice vinegar marinated with domestic green ume plums. Great for drinking and cooking.
Ingredients: honey, brown rice vinegar, rice vinegar, plum



綾の有機黒玄米酢

500ml / 1.8L

米麹と有機米を使用した贅沢なオーガニック黒酢。飲用、料理どちらにも向いています。

原材料名：有機米（国産）

Organic Amber Rice Vinegar "Black"

500ml

Fermented outside in crock in Aya, Miyazaki.
This is a luxurious organic black vinegar made with Kome-koji (malted rice) and organic rice.
Great for drinking and cooking.
Use at least 270g of rice per liter.
Ingredients: organic rice



綾の有機黒玄米酢 プレミアム

720ml

大山食品の黒酢の中で米麹や米の量が最も多く、滋味深い贅沢な黒酢。アミノ酸などの栄養価も高く、飲用に向いています。

原材料名：有機玄米（国産）

Organic Amber Rice Vinegar Premium "Black"

720ml

Fermented outside in crock in Aya, Miyazaki.
A deliciously rich taste, containing amino acids with a high nutritional value, great for drinking.
Use at least 360g of rice per liter.
Ingredients: organic brown rice

アミノ酸2倍以上の「次世代黒酢」

アミノ黒酢

4年歳月をかけ開発された「ア

ミノ黒酢」は、米発酵もろみを主原料にした黒酢ドリンクで、通常の穀物酢と比べて2倍以上のアミノ酸を含んでいるのが特徴。「米発酵もろみ」は、焼酎のもととなる「もろみ」からアルコール分を蒸発させたもので、良質なアミノ酸や有機酸などの栄養分を多く含んでいます。が難しく有効利用されていませんでした。味、品質、共に優れた「次世代黒酢」。スムージーにするのもおすすめです。

アミノ黒酢

200ml / 900ml

ハチミツで甘味をつけているのでそのままストレートでアミノ酸補給ができます。

原材料名：米発酵もろみ（国内製造）、

ハチミツ、米酢、米黒酢／クエン酸

<100mlあたり(900ml)アミノ酸370mg クエン酸900mg>

Amino Kurozu

200ml / 900ml

Support your gut health. Contains honey, so you can enjoy it straight. It's a delicious way for your body get amino acids.

Ingredients: malted rice, honey, rice vinegar, brown rice Vinegar, citric acid



Power smoothie

上：生姜とフルーツの酢ムージー

すりおろした生姜 10g、キウイ 1個、りんご 150g、パインアップル 100g、ハチミツ小さじ2 アミノ黒酢 150g、豆乳 100g をミキサーにかけ出来上がり

下：日向夏の酢ムージー

日向夏 3個、アミノ黒酢 150g、豆乳 100g をミキサーにかけ出来上がり



国産 こんにゃく芋と綾の名水で、ていねいに

綾 手づくり芋こんにゃく



芋角 230g

原材料名：こんにゃく芋精粉、こんにゃく芋（乾燥）、木灰汁、海草粉末／水酸化カルシウム



芋糸 350g

原材料名：こんにゃく芋精粉、海草粉末／水酸化カルシウム



きしめん風しらたき 350g

原材料名：こんにゃく芋精粉／水酸化カルシウム

※ 原料原産地名：国産（蒟蒻芋・蒟蒻芋精粉）

加熱殺菌をしているので賞味期限が長く、下茹でが不要でそのまま調理することができるのが大山食品のこんにゃくの特徴です。



芋丸

酢屋の冬の作業として、1955年に始まったこんにゃくづくりは、国産こんにゃく芋を、桜の木灰から抽出した木灰汁で仕込んでつくる昔ながらの手づくり芋こんにゃく。臭みが少なく、喉越しの良い食感に仕上げているので、お刺身こんにゃくでそのまま食べるのがおすすめです。

芋丸 250g

原材料名：こんにゃく芋、こんにゃく芋精粉、木灰汁／水酸化カルシウム



日々の料理がさらに美味しい。



世界10カ国へ年間50万本出荷のヒット商品

柚子ホットソース「マーシー」



赤マーシー

100g

マーシー

100g

食材に絡みやすく、赤唐辛子の香り豊かな液体ゆずこしょう。特にお肉料理におすすめ。

ゆずの香りと青唐辛子の深いコクのある辛味が特徴。和洋中問わず魚料理や野菜におすすめ。

原材料名：醸造酢（国内製造）、柚子胡椒（柚子、唐辛子、食塩）、唐辛子

原材料名：醸造酢（国内製造）、柚子胡椒（柚子、唐辛子、食塩）、唐辛子、食塩



マーシー使用例更新中！

#柚子ホットソースマーシー

マーシーの使い方

①つける



餃子、唐揚げ、お刺身、蕎麦、焼肉、BBQ に。醤油やポン酢の代わりにどうぞ。

②かける



ピザ、パスタ、カレーや冷奴にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

③調味料として



スープやリゾット。お肉を漬け込んで焼くなど。カクテルに加えても。

マーシー誕生秘話

「タバスコ好き」

大山食品四代目は酸っぱ辛いものが大好き。出来上がったのが酸っぱ辛い和製タバスコ、日本の柚子胡椒とお酢を合わせた「マーシー」。実は長い間海外での販路には恵まれませんでしたが、2016年サンフランシスコの展示会での出会いをきっかけに年間50万本の輸出が始まり、今では世界10カ国へ輸出されるヒット商品に。世界中のタバスコをつぶっているアメリカの小さな町の工場へ見学に行つた時、四代目は思ったのです。九州の宮崎県の、さらに小さな町、電車も通らない綾町で、世界中の人に愛される商品を作ろう！と…。

ちなみに「マーシー」という商品名は、共同で商品開発をした北九州の会員制中華料理店を営むシェフ（木尾仁さん）の愛称に由来しています。

FSSC22000 取得

マーシーの海外輸出に向けて食品の安全性に関する国際規格 FSSC22000 を取得。食品の安全性に関わる国際基準を満たした食品事業者だけに与えられる安心安全の証です。

※柚子ホットソース マーシー 液体調味料の製造（連続充填ラインに限る）



サラダ、水餃子にもオススメです。

大切な人との語らいの場に。



BAR「大人の八百屋」プロデュース

子ども NO 八百屋



スパイス金柑

720ml

金柑の皮と果肉を丸ごと使用
上品な苦味とスパイスの風味

原材料名：金柑シロップ（金柑（宮崎県産）、きび砂糖（国内産）、生姜（宮崎県産）、シナモン、カルダモン、唐辛子、クローブ、ローリエ、ブラックペッパー）、スピリット（国内製造）



スパイス生姜

720ml

生姜と6種類のスパイス
本格的なチャイ風リキュールにも

原材料名：本格焼酎（宮崎県産製造）、生姜シロップ（生姜（宮崎県産）、きび砂糖（国内産）、レモン、シナモン、唐辛子、カルダモン、クローブ、ローリエ、ブラックペッパー）、スピリット（国内製造）

炭酸やトニックウォーターで飲むのが最高なように仕上げてある
子ども NO 八百屋シリーズ。レモンをたっぷり絞るとより美味しい。



「生姜モーニング」

フルーツジュースの酸味とバランスよく、お料理にも合う。最後にガツンとくるフレッシュな生姜の味わいをお楽しみください。

子ども NO 八百屋 スパイス生姜リキュール …30cc
オレンジジュースやグレープフルーツジュース …45cc
炭酸水 or トニックウォーター …full up



しこたま感謝の梅酒

720ml

きっかけは大山食品90周年記念の感謝を込めて。宮崎県産梅を宮崎県産米焼酎と、国産きび砂糖に漬け込み仕込んだ、甘すぎない本格梅酒です。

原材料名：梅（宮崎県産）、本格焼酎、きび砂糖



しこたま日向夏

〔甘口／辛口〕

720ml / 1.8 ℥

宮崎県産の日向夏のあら搾り果汁を贅沢に使用。甘口・辛口ともにすっきり爽やかな飲み心地です。ロック・炭酸割り・ホットもオススメ。

原材料名：〔甘口〕日向夏果汁（国内製造）、

ホワイトリカー、はちみつ

〔辛口〕日向夏果汁（国内製造）、ホワイトリカー



綾天狗

〔黄金 - こがね - 〕

720ml / 1.8 ℥

「アミノ黒酢」を宮崎県産の米焼酎で割ったリキュール。まろやかな口当たりは白ワインのよう。ぜひストレートで。天然アミノ酸がたっぷりで美容と健康にも嬉しいお酒です。

原材料名：醸造酢（国内製造）、本格焼酎

Ayatengu [kogane]

720ml / 1.8 ℥

Made from our "Amino Kurozu" and mixed with rice shochu from Miyazaki, which tastes gentle and mild, just like fruit liquor without strong acid taste. Good for your health and beauty. Drink it straight.

Ingredients: sweet/hyuganatsu citrus juice, white liquor, honey
dry/hyuganatsu citrus juice, white liquor

国産野菜と南九州産の黒豚
国産小麦の皮使用

綾餃子



綾餃子

冷凍 /24 個入

南九州中心の新鮮な国産野菜と、南九州産地直送の黒豚。キャベツ、玉ねぎ、ニラ、にんにく、生姜がたっぷり。国産小麦を使ったもちもちの皮。忙しい毎日に、ぜひご利用ください。タレにはくろずたれ、マーシーがオススメです。





無人直売店 大山屋

目指せ！全国に1000店舗！
直売店「大山屋」では、お手軽に
大山食品の商品が購入できます。

大山屋1号店

大山食品の工場直営店
お得な「おつとめ品」との出会いも

赤い三角の屋根と巨大な壺
が目印の大山屋1号店。

大山食品の主な商品はもち
ろん工場併設の直売店だか
らこそ出会えるお得な「お
つとめ品」が魅力的。



大山屋1号店

宮崎県東諸県郡都城町 4707-1
(大山食品第二工場敷地内)
月曜～金曜 9:00～17:00
お支払い／現金（おつりのないようご
準備ください）・電子マネー PayPay



無人直売店 大山屋の店舗情報は Web サイトをご覧ください。



大山屋2号店をはじめとした24時間営業の店舗を県内中心に拡大中。「お酢を、
お得に、酢(好)きな時に、酢(好)きなだけ。」
お酢の量り売りが出来る4号店など、お
手軽に大山食品の商品が購入できる大山
屋。場所やお支払方法、最新情報はホー
ムページやSNSをご覧ください。



純米酢レンシピ



焼きナスとマスカットのお豆腐マヨネーズ和え

- | | | |
|-----------------|----------------|---------------|
| 【材料】 <お豆腐マヨネーズ> | ・木綿豆腐：1/2 丁 | ・純米酢：大さじ 2 |
| | ・練りゴマ：大さじ 1 | ・はちみつ：大さじ 1/2 |
| | ・オリーブオイル：大さじ 1 | ・塩：小さじ 1/2 |
- <和え物> ・マスカット：10 粒 ・なす：2 本 ・ミント：少々
・オリーブオイル：大さじ 2 ・塩：少々

<お豆腐マヨネーズ>

- 1 木綿豆腐を電子レンジで 3 分加熱してザルにあげ、水分を切る
 - 2 フードプロセッサーに水切りした豆腐と全ての材料を加え、滑らかになるまで攪拌する
- <和え物>
- 1 なすは皮をむき、乱切りにして水にさらす。ザルに上げたら、オリーブオイルを熱したフライパンでしんなりするまで炒め、塩で下味をつける
 - 2 マスカットは皮ごと縦に切って、キッチンペーパーで水気をふく
 - 3 ボールにナスとマスカット、お豆腐マヨネーズを入れてさっと混ぜる
 - 4 器に盛り付け、ミントを飾る

※お豆腐マヨネーズは多めに作って冷蔵庫で 4 ~ 5 日保存が可能



塩サバのお酢焼き オレンジソース

- | | | |
|-----------|----------------|----------------|
| 【材料】 2 人前 | ・塩サバ：2 切 | <オレンジソース> |
| | <マリネ液> | ・オレンジ：1/2 個 |
| | ・玉ねぎ：2 個 | ・オリーブオイル：大さじ 2 |
| | ・ニンニク：1 かけ | ・純米酢：大さじ 1 |
| | ・純米酢：1/2 カップ | ・生姜のろし汁：1 かけ分 |
| | ・オリーブオイル：大さじ 1 | ・塩：少々 |

- 1 玉ねぎ、ニンニクを薄切りにする
- 2 バットに塩サバ、玉ねぎ、ニンニクを重ねて並べ、純米酢とオリーブオイルをかけ、ラップをして冷蔵庫で 2 時間以上寝かせる
- 3 フライパンにオリーブオイル（分量外）を熱し、塩サバを皮面を下にしてこんがり焼き色が付くまで焼く。ひっくり返して同様に焼いたら、漬け込んでいた玉ねぎとお酢をフライパンに加え、蓋をして水分がなくなるまで蒸し焼きにする
- 4 オレンジはくし切りにして、果肉に沿って包丁で皮をむき、実を外してボールに入れる。オリーブオイル、純米酢、生姜のろし汁、塩を加えてサッと混ぜる
- 5 器に玉ねぎを敷き、サバをのせ、最後にオレンジソースをかける



サンドイッチにしても美味しいです。

大山食品ウェブサイトでは大山食品の商品を使ったレシピも随時更新中です。

▼
▼



トムヤムクン風

【材料】 出汁がとれる海鮮具材（あさり又はじみ：150g、エビ：6匹程度）
3～4人前 にんにく：1片 鷹の爪：少々 水：500cc

《A》・豆腐：半丁 ・マーシー：小さじ2 ・純米酢：大さじ2
・レモングラス：5本 ・しょうが：1かけ ・塩：少々
・お好みの野菜：適量

- 1 海鮮具材とにんにく、唐辛子を、分量外の油適量で炒める
- 2 軽く火が通ったら水 500ccを投入し煮立たせる
- 3 《A》を入れ、さらに煮て完成



マーシーのチーズリゾット

【材料】 2人前 ・炊いたご飯（雑穀米や白米、玄米）：300g 《A》・豆乳：200cc
・鶏肉ミンチ：100g
・とろけるチーズ：適量

・クミン：少々
・カレー粉：少々
・塩：少々

- 1 炊いたご飯を軽く水で洗いザルにさらしておく
- 2 鶏肉ミンチをフライパンで炒め、火が通ったら《A》を加えて煮詰める
- 3 煮詰まったら、ご飯を入れて煮る
- 4 ひと煮立ちしたら、とろけるチーズを入れて混ぜ、完成

※ごはんは余ったご飯でOK



Recipe by 木尾仁 (Ren's One-Stop)



マーシーレシピ



It matches well with a wide variety of dishes.

Yuzu Hot Sauce marcy

Yuzu Hot Sauce Red marcy

Spicy! Tasty!

All-purpose condiment, which was made by long established vinegar manufacturer.

Based on "vinegar" which is one of the oldest Japanese seasoning and "yuzu kosho" which is Japanese traditional condiment.

Thankfully we export more than three million products for overseas, mostly in USA. Selling by more than 1200 local supermarkets.

We would like to tell you about the glam of "marcy" Here is our overseas business introduction.



1. Dip



2. Put



3. Season

Yuzu Hot Sauce "marcy"

100g

The fragrant aroma of Yuzu and deep and rich spice of the green peppers characterize this product. International food safety management FSSC22000 Certified.

Ingredients: **marcy** / vinegar, yuzu blend (yuzu zest, chili pepper, salt), chili pepper, sea salt

Red marcy / vinegar, yuzu blend (yuzu zest, chili pepper, salt), chili pepper





Ohyama Foods Co., LTD.

Founded 1930

President and CEO Kenichiro Ohyama

Address 4538 Kitamata, Aya, Miyazaki 880-1302 Japan

Vinegar has a lot of benefits and no harm.

We are making black vinegar prepared outdoors in Aya Town, Miyazaki Prefecture, a town of organic farming. We are proud of our strictly selected ingredients and fermented foods made by traditional methods. In recent years, the liquid Yuzu pepper "Yuzu Hot Sauce marcy" has been sold overseas.

It is sold at over 1,000 local supermarkets, mainly in the USA.



Main Product

·Processed Food Products ·Seasoning ·Drinks ·Konjac ·Liquor

Commercial food products, contract manufacturing. Please contact us.

more information >>

https://www.ohyamafoods.co.jp/hotsauce_en



大山食品株式会社

Ohyama Foods Co., LTD.

所在地 【本社】 〒880-1101 宮崎県東諸県郡国富町大字本庄 5008

【第1工場】 食酢・リキュール
〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町大字北俣 4538

【第2工場】 こんにゃく・農産加工品・惣菜
〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町大字北俣 4700-1

事業内容 【食酢】 有機玄米黒酢・米酢・醸造酢・調理酢・果実酢・黒酢ドリンクなど

【こんにゃく】 芋こんにゃく・業務用こんにゃく・しらたきなど

【農産加工品】 ホットソース・ドレッシング・ソース・タレなど

【リキュール】 黒酢リキュール・日向夏リキュール・生姜リキュールなど

【直売店】 無人直売店にて無添加綾餃子などを販売

沿革

1930 初代 大山清が宮崎県国富町で米酢の製造を始める(大山酢店)

1955 こんにゃくの製造を開始する

1972 大山食品株式会社 設立

1973 宮崎県綾町に工場を移転

2001 農産加工品の製造を開始

2003 有機JAS認定工場となる

2009 ISO9001認証取得、「柚子ホットソース マーシー」2月1日発売開始

2017 ISO22000認証取得(マーシー)、「柚子ホットソース 赤マーシー」発売開始

2020 創業90周年

2023 FSSC22000認証取得

(柚子ホットソース マーシー (液体調味料の製造 (連続充填ラインに限る)))

2030 創業100周年

ご注文・
お問い合わせ Tel ☎ 0120-080-539 Fax ☎ 0120-854-538
月～金 /9:00～17:00



ohyamafoods.co.jp

