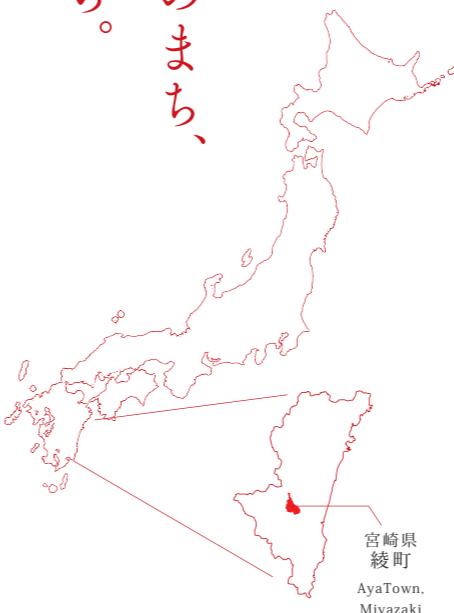




食こそいのち。

大山食品は1930年の創業以来、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。

有機農業と名水のまち、
宮崎県の綾町から。



大山食品株式会社 大山食品

【本社】〒880-1101 宮崎県東諸県郡国富町大字本庄 5008
【第1工場】〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町大字北俣 4538
【第2工場】〒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・スパイスリキュールなど
【直売店】無人直売店にて無添加綾餃子などを販売

○ご注文・お問い合わせ Tel 0120-080-539 Fax 0120-854-538



ohyamafoods.co.jp



○大山屋 1号店
宮崎県東諸県郡綾町4707-1(第二工場敷地内)
月曜~金曜 9:00 ~ 17:00



○大山屋 2号店
宮崎県宮崎市江平東町9-42 Lビル1階
24時間営業 年中無休



○大山屋 3号店
宮崎県東諸県郡国富町竹田731-1
24時間営業 年中無休



創業者 大山清
Founder Kiyoshi Ohyama

- 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
- 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

酢は、百利あつて一害なし。

玄米・麹・水。創業当時から引き継ぐ種酢を
屋外の三石和甕でゆっくりと長期発酵熟成。
南国の太陽と時の力で本物のお酢をつくりあげてくれます。

一番贅沢なオーガニック黒酢

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



米麹、仕込みともに「有機JAS玄米」使用

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。お料理におすすめです。

原材料名 米

綾のうめ玄米酢



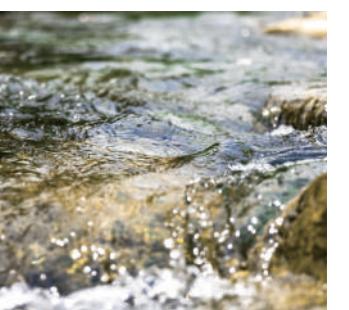
500ml [3倍希釀]

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

原材料名 はちみつ、米黒酢、米酢、梅



綾の有機黒玄米酢



アミノ黒酢



米発酵もろみ使用
アミノ酸2倍以上の次世代酢

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。

<100mlあたり>
(900ml)
アミノ酸: 370mg
ケエン酸: 900mg

原材料名 米発酵もろみ、ハチミツ米酢、米黒酢、ケエン酸

人気No.1

上:「綾の有機黒玄米酢 プレミアム」「綾の有機黒玄米酢」に使用する玄米は有機栽培米を使用。そのほとんどが自家栽培で田んぼは綾の照葉樹林の麓にある。
中: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は食品づくりに欠かせない。下:南九州では珍しい三石和甕でゆっくりと発酵させる。

綾手づくり芋こんにゃく

○ 綾の名水と昔ながらの製法で、ていねいに



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



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/水酸化カルシウム



きしめん風しだらき 350g
原材料名: こんにゃく芋精粉/水酸化カルシウム

リキュール

○大切な人の語らいの場に



綾餃子

○ 国産野菜と南九州産の黒豚、国産小麦の皮使用



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、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。

NEW



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、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 l

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 l

「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 釀造酢(国内製造)、本格焼酎



米発酵もろみ使用
アミノ酸2倍以上の次世代酢

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。

<100mlあたり>
(900ml)
アミノ酸: 370mg
ケエン酸: 900mg

原材料名 米発酵もろみ、ハチミツ米酢、米黒酢、ケエン酸



アミノ黒酢

上:「綾の有機黒玄米酢 プレミアム」「綾の有機黒玄米酢」に使用する玄米は有機栽培米を使用。そのほとんどが自家栽培で田んぼは綾の照葉樹林の麓にある。
中: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は食品づくりに欠かせない。下:南九州では珍しい三石和甕でゆっくりと発酵させる。