



ひるぜん  
蒜山高原で

50年来愛され続ける  
ご当地グルメ

ヤキソバの新境地! 一度食べたら、やみつきになる!!

# ひるぜん焼そば 食べに行こう!

ガイドマップを  
持って食べに  
行こう!

<http://www.hiruzen.info/yakisoba/>

ひるぜん焼そば

検索

秘伝のタレで焼き上げる!  
幻のタレやきそば!!

ひるぜん焼そばの特徴とは?

- 特徴その1 **秘伝の特製だれ**  
濃厚な味噌ベースの甘辛だれ!
- 特徴その2 **かしわ肉**  
かめばかむほど味の出る鶏肉!
- 特徴その3 **高原キャベツ**  
蒜山高原はキャベツの一大生産地!



好いとん会  
キャラクター  
スイトン  
©SB



蒜山に縁のある妖怪。  
悪いことを考えていると  
スイーとやってきてトンとどまり  
悪人を食べてしまう怪物。  
そのため昔から蒜山には  
悪人がいないと伝えられています。

「ひるぜん焼そば好いとん会」事務局 (蒜山観光協会内)

〒717-0503 岡山県真庭市蒜山富山根303-1 ☎0867-66-3220

ひるぜん焼そばのルーツ

昭和三十年代、蒜山高原では、各家庭で工夫して調合したタレで焼そば「シンギスカン」などを食べるのがブームになっていました。そんなおり、がんこで有名な「ますや食堂」のおばちゃん、ニンニク・玉ネギ・リンゴ等の様々な材料や調味料を調合して作った味噌だれに、親鶏のかしわ肉とキャベツを入れて作ったこだわりの焼そばが評判となり、以来ひるぜん焼そばとして地元の人々に愛され続けてきました。



「ひるぜん焼そば」には、スーパードライ。

「ひるぜん焼そば」の香ばしい味わいを、  
ぐっと引き立てるビールがある。  
洗練されたクリアな味、辛口。

SUPER  
“DRY”

