

ヤキソバの新定番! 一度たべたら、やみつきになる!!

ひるぜん焼そば

検索

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



B級ご当地グルメの祭典!

B-1グランプリ®

第6回

「B-1グランプリin姫路」

ひるぜん焼そば好いとん会
ゴールドグランプリ
受賞!



ひるぜん焼そば 食べに行こう!

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
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ジンギスカンなどを食べるのがブームになっていました。そんな折、がんこで有名な「ますや食堂」のおばちゃんが、ニニラ・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焼い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。



ひるぜん焼そばの
特徴とは?

特徴
その1

かしわ肉
かめばかむほど
味の出る鶏肉!



特徴
その2

高原キャベツ
蒜山高原はキャベツの
一大産地!



特徴
その3

秘伝の特製だれ
濃厚な味噌ベースの
甘辛だれ!



この旗が
公認店の
目印です!



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
スイとやってきてトンとどまり
悪人食べてしまう怪物。
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」
オリジナルのタレ!

好評発売中!

家庭でも手軽に
ひるぜん焼そばが味わえます。

1本360円(税込)

お求めは、
裏面の公認店で!

「ひるぜん焼そば好いとん会」事務局 (蒜山観光協会内)

TEL.0867-66-3220

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

ひるぜん焼そばが食べられるのは **岡山県真庭市**

真庭市へ
行こう!

お問い合わせ / 真庭市役所 商工観光課 tel.0867-42-1033 • (社)真庭観光連盟 tel.0867-44-4111

<http://www.e-maniwa.net>

まにわへいこう

検索

携帯サイトはこちら

