

ヤキソバの新定番! 一度食べたら、やみつきになる!!
 ひるぜん焼そば 検索 <http://www.hiruzen.info/yakisoba/>

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
優勝!!



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!!



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は、ジギスカンなどを食べることに
 ブームになっていました。そんな折、がんで有名な「ま
 すや食堂」のおばちゃんが、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
 焼いたこだわりの焼そばが評判となり、以来「ひるぜん
 の焼そば」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
 ルーツ

この旗が
 公認店の
 目印です!



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
 甘辛ダレ!



「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380円(税込)

お求めは、
 裏面の公認店で!

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) 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**

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

