

YEAH!

特徴 NO.1 **かしれ肉**
かめばかむほど
味の出る鶏肉!

これがひるぜん焼そば
3!!! 特徴だ!!

OH!

特徴 NO.2 **高原キャベツ**
蒜山高原はキャベツの
一大生産地!

NICE!

特徴 NO.3 **秘伝の特製たれ**
濃厚な味噌ベース
の甘辛ダレ!

GOOD!

B-1 GRAND PRIX
ご当地グルメでまちおこしの祭典!
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!**

HA-HA!!

LOVE

この旗が
公式店の
目印です!

ひるぜん焼そば

**秘伝のタレで焼き上げる!
幻のタレ焼そば**

ひるぜん焼そば!

秘伝のタレで焼き上げる!
幻のタレ焼そば

HIRUZEN

**あさぜん
焼そば**
横手やきそば暖簾会
直伝の目玉焼き
彩りの福神漬

**朝も夜も!
ひるぜんで一日二膳!**

YAKISOBA

よるぜん
焼そば
各店こだわりの
スパイシーな味付け
鶏肉のヤゲン軟骨・
はらみ・心臓を使用
切り干し大根で
食感をアレンジ

スイトン

蒜山に縁のある妖怪
好いとん会
キャラクター

悪いことを考えているとスーと
やってきてトンととり悪人を食
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
蒜山
とは?**

岡山県の北部に位置し、上蒜山、中蒜山、下蒜山からなる雄
大な蒜山三座を望むなだらかな高原。広々とした自然の中
でキャンプ、サイクリングなどのアクティビティが満喫でき
る岡山県屈指のレジャー&リゾートゾーン。愛らしいジャ
ージー牛が放牧され牧歌的な雰囲気漂う蒜山では、夏は
避暑、冬はスキーなど、四季を通じて楽しむことができます。

HISTORY

**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ことがブー
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
合して作った味噌ダれに、親鶏
のかしれ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。