



ホルモン焼きそば

食べに恋い!



おいしいの理由

昭和30年から受け継がれてきた味にはこんな特徴があります

- その1 **牛ホルモン**
ぷりぷり牛ホルモンを使っているから、おいしい
- その2 **小腸の油**
小腸独特の甘みのある油で炒めるから、おいしい
- その3 **秘伝の特製たれ**
焼肉のたれベースのピリ辛特製たれを使っているから、おいしい



ルーツを探る!

小野市上本町の焼鳥店「山波」のお母さんが、焼肉店を経営していた昭和30年代に始めたメニュー。

当時は、酒の肴にホルモン焼きをした後、その締めとして、焼きそばを入れて食べていたそうで、算盤や金物職人の間で大変人気がありました。

小腸独特の甘みと、ピリ辛特製たれ、そば麵のツルっとした食感が好評で、地元の人々に愛され続けています。

兵庫県の **小野市**

問い合わせ先 / 小野市観光協会 ☎0794-63-1929

<http://www.ono-navi.jp/>

おの恋

検索



浄土寺



ひまわりの丘公園



白雲谷温泉ゆびか



小野アルプス



小野まつり