

焼きそばは、日本のほぼすべてのコンビニとお祭り屋台で見られる、人気の麺料理だ。この昔ながらの焼きそばを作るには、ホットプレート上で、小麦でできた麺を、豚肉、キャベツ、甘いソース（ウスターソースと醤油で作る）と合わせて炒める。しかし、蒜山では、地方独自のひねりを加えている。

蒜山の人々も同じもちもちした麺を用いるが、これを、風味豊かな成鶏の肉、地元の甘いキャベツ、旨味に富んだ味噌ソースと合わせて調理する。元気が出る主食として長く大切にされてきた蒜山の焼きそばは、いわゆるB級グルメフェア（B級グルメとは、強い地元感が漂う、手頃で、心のこもった料理）の全国大会で勝利したことで、広く認知されることとなった。

この料理が傑出している所以の一つは、肉の味が良いことだ。今日では、売られる鶏肉のほとんどは、6～7週間育成された、若く柔らかい肉用鶏のものである。一方、採卵鶏は、最高1年半にわたり繁殖能力を有し、その後になって初めて、市場に送られる。採卵鶏は、年齢を重ね、体も大きくなっているため、肉の密度が上昇し、より一層豊かな風味を生むと言われている。伝統的に、小さい飼育場では、この段階のめんどりのみを食用にしていたため、この肉の独特の味は、「ノスタルジック（郷愁的）」と表現されることもある。

他に、ひるぜん焼きそばの特色として、味噌ベースのソースが挙げられる。このソースは、基本的に、味噌、玉ねぎ、にんにく、りんごを混ぜ合わせて作るが、各家庭とレストランが、独自のレシピを持っている。料理人であれば、主な成分を公開することもあるかもしれないが、多くの場合、配合の正確な情報は、厳重な秘密として守られている。例えば、りんごを桃で置き換えるというような秘伝のレシピだ。各々がお気に入りのレシピを作り、厳格に守り抜く姿勢には、地元の情熱が表れている。