

長岡発祥のご当地B級グルメ



“洋風カツ丼”MAP

洋カツは長岡のソウルフードだ!

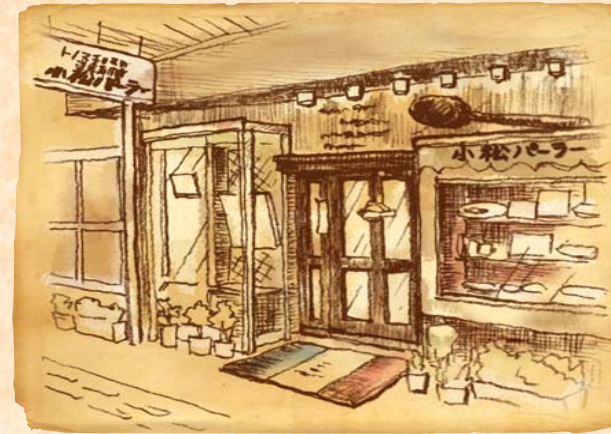
「洋風カツ丼」とは、長年市民に愛され続けてきた、長岡を代表するご当地メニューである。かつて“ハイカラなご馳走”であった一皿が、時を経て今、レトロ感あふれる懐かしの味として再び注目されている。さあ皆さん、MAP片手に「洋風カツ丼」の食べ歩きに出かけましょう!



発行 「越後長岡」観光振興委員会 長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト実行委員会

制作 NPO法人 復興支援ネットワーク・フェニクス (株)生活情報新聞社(まるごと生活情報)

長岡のご当地B級グルメ「洋風カツ丼」とは?



殿町の繁華街にあった「小松バーラー」。「洋風カツ丼」発祥のお店だが、現在は閉店。

目指せBー! 洋カツを全国区に。
 ≪ご当地B級グルメで焼きそばなどは全国区地域おこしイベントそんな動きが全国各地で広がっている。B級グルメとは、質より量を重んじた、手頃な価格の大衆料理のこと。昨今ではB級グルメの全国王者を決める「B1グランプリ」が人気を博しており、宇都宮の餃子、富士宮の

洋食系と食堂系に進化系統が分岐。
 長岡の「洋風カツ丼」は、昭和6年創業の洋食レストラン「小松バーラー」が発祥。同店は残念ながら、数年前にご主人のご逝去とともに廃業となってしまった。そのレシビは受け継がれ、ほぼ近いカタチで提供しているお店もあるのだが、進化の過程において大きく、洋食系と

「洋風カツ丼」提供店が市内で増加中。
 この「洋風カツ丼」を長岡のご当地B級グルメに育てようという動きは、フェニクス花火でお馴染みの「非営利活動法人復興支援ネットワーク・フェニクス」や地元フリーペーパー「まるごと生活情報」が中心となり、長岡市や長岡商工会議所なども巻き込

「洋風カツ丼」の定義
 丼かお皿に盛ったごはんにかつを載せ、その上にソースをかけたものが基本。ごはん、かつ、ソースの配置については、卵とじカツ丼のような上乗せスタイルと、カツカレーのようなソース半分かけスタイルの両方がある。



「洋風カツ丼」提供店は“のぼり”が目印。
 「長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト実行委員会」では、「洋風カツ丼」を提供するお店を知ってもらうことを目的に、専用“のぼり”を作成しました。お店を訪ねる際、のぼりにしてください。また、飲食店を営む皆さんにもお知らせです。「うちの店も提供しているから参加したい」「新しくメニューに加えたい」というお店があれば、編集部までご一報を。“のぼり”を貸与させていただきます。



レストラン 越

お客様の声から誕生した。

常連客から肉の厚さ、ソースのアドバイスを受けて完成した一皿。ソースはケチャップベース。薄めの肉をカラッと揚げたカツは年配の方にも人気。



洋風カツ丼 500円 (みそ汁付き) ※1日10食限定

棟瓦亭 (れんがてい)

懐かしの味を“今風”にアレンジ!

長岡出身の料理人が、幼い頃から親しんだ“思い出の味”をもとに完成させた一皿。ソースは甘さを抑えたケチャップしょう油。柔らかな酸味とほのかな香辛料の風味がアクセントに。



洋風カツ丼 650円 (みそ汁付き) ※ライスなしは500円

和風レストラン 辛夷 (びし)

懐かし味の復刻メニュー!

お客さんからのリクエストに応え、懐かしの一皿が復活。サクッと揚がったやわらかなロースカツに、マッシュルームが入った昔ながらの甘酸っぱいデミグラスソースがたっぷり!



洋風カツ丼 790円 (みそ汁付き)

関越道 越後川口サービスエリア上り

“妻有ボーク”を使ったお得な一皿。

長岡市への合併を記念して登場! 妻有ボークは、柔らかくてジューシー。酸味ある濃いめのデミ系ソースが一層食欲を刺激します。



洋風カツ丼 800円 (みそ汁付き)

北陸道 大塚PA下り線 スナックコーナー

ドライブ時のお食事に本格洋カツ!

やわらかくジューシーな“越後もち豚”のカツに、まるやかなデミグラスソースがたっぷり。パークینگエリアで本格的な味わいが楽しめる評判です。



越後もち豚洋風カツ丼 800円 (みそ汁付き)

ピアベリー

Milfューユカツが女性に人気!

3枚の豚肉の間にチーズを挟んでカラッと揚げた“Milfューユカツ”は、特製デミグラスソースとの相性バツグン! トロ〜りとろける美味しさです。



Milfューユ チーズ洋風カツ丼 特製デミグラスソース 750円 (みそ汁、スープ、デザート、フリードリンク付き) ※ランチのみ

福助食堂

昭和29年の開店以来ずっと人気!

注文を受けてから衣をつけて揚げるサクッと柔らかなカツ、それを覆うソースはだし汁を加えて仕上げたほんのりと味わい。契約農家から取り寄せる有機米のふっくらご飯も◎。



洋風カツ丼 850円 (みそ汁付き)

弁天

お腹いっぱい食べたい懐かしの洋カツ!

じっくり煮込んだ自家製デミグラスソースは、昭和40年の創業から変わらない伝統の味。やわらかいロースカツはもちろん、ご飯とつけ合わせのボリュームも◎!



洋風カツ丼 750円 (みそ汁付き)

洋食 松キッチン

味わい深い2種の特製ソースが自慢!

“ファミリーソース”は、(小松バーラー)のレシピを忠実に再現。牛肉に赤ワインとトマトを加え、カラメルで仕上げた本格デミソースも美味!



洋風カツ丼 単品 650円 単品 850円 ランチ 750円 ランチ 950円 ダム 1000円 ダム 1200円

お食事処 両苑

“手作り”にこだわる洋風カツ丼。

まるやかでコクがあるデミグラス系のソースは、昭和50年の創業以来、変わらず守り続けている深い味わい。後から押し寄せる独特な甘みがクセになる!



洋風カツ丼 710円 (みそ汁付き)

マクロ創作居酒屋 とらちゃん

夕食にお薦めのガッツリメニュー!

300gの豚ロース肉丁寧に叩いてニンニクを塗り、生パン粉で揚げたやわらかなカツに、ミートソースと粒マスタードを加えた自家製デミソースが相性◎!



わらじ洋風カツ丼 1000円 (おしんこ、スープ付き) ※1日5食限定

とんかつ太郎 笹崎店

本格デミグラスソースに自信あり!

たっぷりの野菜と牛スジ、赤ワインをじっくり煮込んだ秘伝のソースと、自慢のカツとのハーモニーは絶品! リピーター多数のごちそうメニューです。



洋風カツ丼 (ヒレ・ロース) 1130円 小サイズ (ヒレ・ロース) 900円 ※半ライス (みそ汁、サラダ、温泉卵、お新香付き)

レストラン ナカウ

昭和レトロな正統派洋風カツ丼!

黄金色に輝く自家製ソースは甘さと酸味がほどよく調和し、さつぱり揚がった上品なカツと相性抜群! 元祖の味を今に伝える必食の一皿。



洋風カツ丼 720円 (みそ汁、お新香付き)

肉のこやま

カツの旨さと甘酸っぱさが後を引く!

時間が経ってもカラッと美味しい、お肉屋さん直営店ならではの国産ロースカツに、甘酸っぱい自家製ソースがトロリ。



洋風カツ丼 800円 (みそ汁、サラダ、お新香付き)

欧風厨房 西脇

大人が支持する脱B級グルメ。

丁寧な仕事を感ぜさせるスパイス&フルティな芳醇デミソースに、カラッと揚がった国産ロースの厚切りカツの旨味が引き立つ上品な一皿。



西脇の洋風カツ丼 980円

食事処 船場

長年愛され続ける甘口デミ!

味の決め手は、こんがりきつね色になるまで炒めた小麦粉と、独自ブレンドした調味料。甘めの濃厚な味わいと、ちょっぴりスパイシーな後味がクセになる!



洋風カツ丼 950円

そば好

先代のレシピを受け継ぐ伝統の味!

ケチャップベースのソースは、同店のラーメンやカレーなどにも用いる自家製スーパを加えたオリジナル。さつぱりとした味わいで、最後まで飽きずに楽しめます。



洋風カツ丼 800円 (みそ汁orスープ、小鉢、漬物付き)

武屋

このボリュームと味に大満足!

ぶ厚いロースカツにマッシュルーム入りデミグラスソースがかかった自慢の一皿。昔懐かしい味を求めて、遠方から訪れるお客さんもいるとか、ガッツリ食べたい方にお薦め。



洋風カツ丼 750円 (みそ汁、お新香付き)

おれっちの炙家 ちいぼう

店主こだわりの“もち豚”カツが美味!

柔らかくもちやかな“越後もち豚”を贅沢に用いた厚切りカツのジューシーな旨みと、赤ワイン仕込みの濃厚な自家製デミグラスソースがベストマッチ!



越後もち豚洋風カツ丼 1000円 (みそ汁、サラダ、お新香、豆腐付き) ※ランチのみ

定食・居酒屋 つかさ

甘みのある特製ソースにファン多数!

正統派の味わいを“つかさ流”にアレンジ。ソースとしっかり絡むように、肉・衣ともにあえて薄めに仕上げたカツと、甘酸っぱくとろみのきいたソースがたまらない一皿。



長岡の洋風カツ丼 ランチ 800円 ディナー 840円 (みそ汁、お新香付き)

神林精肉店

ボリューム満点の洋カツ弁当!

存在感のあるカツはさすがに精肉店。県内産の柔らか豚ロースを使用したサクサクジューシーな仕上がりで、甘酸っぱい自家製デミグラスソースとよく絡み、どこか懐かしい味わい。



洋風カツ弁当 550円 ※テイクアウトのみ

喜味屋食堂

食べ応え満点の名物メニュー!

最後の一口までサクサクの厚切りロースカツに、ちょっぴり酸味の効いた自家製デミソースがベストマッチ。大迫力の大盛り100円も若者のオーダー多数!



洋風カツ丼 800円 (スープ付き)

割烹食堂 きよ志

味わい深い上品なソースに脱帽!

あつさりまるやかなソースは自家製デミグラスをベースに香辛料や和風ダシなどを加え、丁寧に仕込んだ生粋のオリジナル。サクッと小気味いい食感の国産豚ロースカツとの相性抜群!



洋風カツ丼 昼 650円 夜 680円 (みそ汁、漬物付き)

国営越後丘陵公園 レストラングリーンフィールド

マスタードの効いたオリジナルデミ!

隠し味にマスタードを少々加えた自家製デミソースは、ちょっぴり辛い“ディアップル”風。厚切りロースカツの味わいを引き立てます。



洋風カツ丼 750円 (みそ汁、お新香付き)

食堂酒場 SHOWAなつかしや

お酒のおつまみにも人気の一皿!

(小松バーラー)のレシピを元に、元祖ケチャップ系ソースの懐かしい味わいを再現。トロ口なつけ合わせも魅力的! お持ち帰りもできます。



長岡洋風カツ丼 ランチ 800円 ディナー 840円 テイクアウト 700円



ステーキ&ハンバーグ AROI (アロイ)

チーズカツとデミの新たな出会い!

とろ〜り濃厚なゴーダチーズを挟んで揚げた薄切りのロースカツに、1週間以上煮込んで仕上げた自家製デミソースがたっぷり。女性やお子さんにも人気!



チーズin洋風カツ丼 780円 (みそ汁、お新香付き)

いし源

トマトの旨みと甘みが決め手!

柔らかなロースカツを鮮やかに彩るのは、トマトピューレにハチミツ、チャツネなどを加えた自家製ソース。あつさりとした甘さが世代を問わず愛されています。



洋風カツ丼 ランチ 714円 ディナー 892円 (みそ汁、小鉢、漬物付き)

一福食堂

世代を越えて愛される甘口ソース!

デミグラスソースをベースに5種類のソースをブレンドしたオリジナルの甘口ソースが特長。昭和24年の創業以来ずっと提供し続けている、変わらぬ人気の一皿。



洋風カツ丼 800円 (みそ汁、お新香付き)

絶味 金子屋 山田本店

一皿で大満足の庶民派洋風カツ丼!

「洋カツならココ」というファン多数。揚げたてのロースカツによく絡んだ自家製ソースは、飽きのこないあつさりまるやかな味わい。付け合わせも充実しており、ボリューム満点!



洋風カツ丼 750円 (みそ汁付き)

※金子屋グループ全7店舗で提供。