



長岡ご当地B級グルメ情報

発行 NPO法人 復興支援ネットワーク・フェニックス
制作 ㈱生活情報新聞社 まるごと生活情報

洋風カツ丼は長岡のソウルフードだ!

長岡が誇る庶民派グルメを全国に発信しよう! そんな思いで集まった「長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト実行委員会」。第一弾は長岡のソウルフード「洋風カツ丼」。長岡を代表するB級グルメ「洋カツ」を全国区にすべく、その輪は確実に広がっています。

おれっちの家 ちいばう

店主こだわりの「もち豚」カツが美味!

自慢のカツは、やわらかくまろやかな味わいの地元銘肉「越後もち豚」。ソースは赤ワイン仕込みの自家製デミグラス。肉の良さを存分に楽しめるようにと、ぶ厚く切られたカツのジューシーなうまみと、生クリームを加えたコクのある濃厚ソースがベストマッチ!

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

☎0258 (35) 7229 長岡市堀金1-3-13 毎月曜
※午前11時30分~午後2時(お昼は土日のみ)
※午後5時~深夜0時(午後11時L.O.)

食事処 船場 洋風カツ丼 900円

長年愛され続ける甘口デミ!

提供を開始した20年ほど前から、これが食べたいというお客さん多いほど根強い人気を持つ定番メニューは、大阪での修業時代に培ったもの。こんがりきつね色になるまで炒めた小麦粉と、独自にブレンドした調味料が味の決め手。甘めの濃厚な味わいと、ちよびりスパイスな後味がクセになります。

☎0258 (34) 4118 長岡市西千手1-4-1
※【平日】午前11時~午後11時 【土日】午前11時~午後8時30分 後日曜

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

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」にアレンジしようと、長い構想期間を経て生まれた同店の「長岡の洋風カツ丼」。カツは、ソースとしっかり絡むように、肉・衣ともにあえて薄めに、少し甘酸っぱくとろみのかいたソースがたまらない、老若男女に幅広く愛されているメニューです。

☎0258 (34) 5443 長岡市城内町2-6-22 ホクエンビル2F 休無休
※【昼】午前11時~午後2時、【夜】月~木日午後5時~11時(午後1時30分L.O.) 【金土】午後5時~深夜0時(午後11時30分L.O.)

趣味 金子屋 山田本店

一皿で大満足の庶民派洋風カツ丼!

提供開始は昭和40年代後半。「洋カツならココ」というファンも多い同店の「洋風カツ丼」。飽きのこないあっさりまるやかな自家製デミソースが、揚げたてのロースカツにたっぷりかけられ、ナポリタンやサラダなど付け合わせも多彩。定食感覚で楽しめるボリューム満点の一皿です。

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。
☎0258 (32) 4528 休無休
長岡市山田1-6-1 ※午前11時~午後9時30分

とんかつ太郎 笹崎店 洋カツ(ヒレ) 1130円 (みそ汁、サラダ、玉子、お新香付き) ※土曜は930円

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ソースは、洋食のシェフから譲り受けた秘伝のレシピによるもの。カラッと揚がった自慢のヒレカツとソースのハーモニーはまさに「ごちそう」と呼ぶにふさわしく、一度食べるとリピターになるお客さん多数!

☎0258 (37) 1572 長岡市笹崎1-3-23 ※午前11時~午後9時 休無休

ステーキハウス AROI (アロイ)

チーズカツとデミの新たな出会い!

薄切りの豚ロース肉にチーズを挟んで揚げたサクサクのカツに、1週間以上煮込んで仕上げる自家製デミソースをたっぷりかけた、女性や子供にも高い人気を誇る一皿。スパイス控えめのシンプルな味わいのソースと、トロ〜リとろける濃厚なゴーダチーズが相性◎!

☎0258 (36) 8046 長岡市笹崎2-4-16 ※午前11時30分~午後9時(L.O.) 毎月曜

武屋 このボリュームと味に大満足!

ぶ厚いロースカツにたっぷりの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「洋風カツ丼」。約30年前の創業時から変わらぬ味とボリュームで、今もなお学生やサラリーマンに大人気! 昔懐かしい味を求めて遠方から訪れるお客さんもいるほど。リーズナブルにカツ丼を食べたい方にはお薦めです。

☎0258 (28) 1590 長岡市三ツ郷屋1-10-10
※【昼】午前11時~午後2時30分、【夜】午後5時~9時 毎月曜

レストラン ナカタ

昭和レトロな正統派洋風カツ丼!

洋風カツ丼発祥の店。今はなき小松バーラーの味を継承する同店の「洋風カツ丼」。黄金色に輝くケチャップベースの自家製ソースは酸味と甘味が絶妙で、さっくり揚がったカツカツとの相性抜群。時代を超え長岡の人々に愛され続けた、変わらぬ味が楽しめる必食の一皿です。

洋風カツ丼 ランチ600円 ディナー720円 (平日ランチのみみそ汁付き)

※西津町にある姉妹店「窓」でも提供。
☎0258 (34) 3305
長岡市坂之上2-3-6 ※午前11時30分~午後9時(ランチは午後3時まで) 休無休

そば源・居酒屋ふくろ

やわらかカツが主役のガツ丼!

皿に盛る洋食スタイルが主流の中で、従来の「カツ丼」の形を色濃く出した異色の一杯。「ソースカツ丼」をも彷彿とさせる、デミソースがたっぷり塗られた厚切りのヒレカツは、箸で切れるほどにやわらか。シャキシャキの野菜炒めがカツの旨みを引き立てます。

1日10食限定 野菜たっぷり洋風カツ丼 880円 (みそ汁、小鉢、お新香付き)

☎0258 (33) 3733 長岡市幸町1-13-5 毎月曜
※【昼】午前11時~午後2時 【夜】午後5時~10時30分(L.O.)

オーシャンテラス 新産店

サラダ&半熟卵のせNEWカツ丼。

1mmにスライスした豚ロースを8枚も重ねて揚げた「ミルフィーユカツ」。衣のサクサク感とお肉のやわらかさは、想像以上の美味しさです! ソースは、デミグラスソースorトマトソースをチョイス。どっちも食べたい!! という方には、WソースもOKです。

☎0258 (21) 0555 長岡市石動南町3-12
※【平日】ランチ午前11時~午後3時30分(L.O.) 【夜】午後5時~10時(L.O.) 【土日】午前11時~午後10時(L.O.) 休無休

ロコモコ洋風カツ丼 1080円 (ガーリックポテト付き)

11月までの限定

下記のお店でも提供しています

神林精肉店	☎0258 (32) 0567	長岡市表町3-3-3
とんかつ いし源	☎0258 (53) 3111	長岡市板屋新町1-1-17
グルメ亭(越後)	☎0258 (36) 3501	長岡市笹崎2-2-3
両苑	☎0258 (33) 5203	長岡市豊田17
ピアベリー	☎0258 (39) 0161	長岡市東坂之上1-1-11
そば好	☎0258 (34) 1244	長岡市千手1-2-28
レストラン越	☎0258 (30) 0125	長岡市台町2-4-56
一福食堂	☎0258 (32) 2518	長岡市宮内1-14-12
秋風亭 西脇	☎0258 (39) 4213	長岡市笹崎1-4-8

長岡のご当地B級グルメ「洋風カツ丼」とは?

「ご当地B級グルメで地域おこし!」そんな動きが全国各地で広がっているが、我が長岡市で今、「目指せB-1グランプリ!」と大いに盛り上がっているのが長岡のソウルフードとも言える「洋風カツ丼」である。

そもそも長岡の「洋風カツ丼」は、昭和6年創業の「小松バーラー」が発祥(同店は残念ながら、4年ほど前にご主人のご逝去とともに廃業となってしまった)。そのレシピは受け継がれ、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「食堂系」に系統が分かれることとなる。「洋食系」とは、ケチャップベースのソースを使った昭和レトロな味わいが特徴。「食堂系」はデミグラスソースをベースとした、学生の胃袋をも満足させるガツ丼系の傾向が強い。

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、フェニッ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・フェニックス」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んだ活動を目指している。現在、長岡市では20数軒のお店で「洋風カツ丼」を提供しており、その数はまだ増加傾向にある。

「洋風カツ丼」の定義

丼かお皿に盛ったごはんをカツで載せ、その上にソースをかけたものが基本。ごはん、カツ、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。

つけ合わせ
生野菜、ポテトサラダなどを付け合わせる店が多い。

ソース
ソースはケチャップがデミグラスを基本に、赤ワインや醤油を加えて味を調整。

カツ
ロースカツを衣にまぶして揚げたトンカツが基本。隠し味がウスターソースをかけた店もある。

ごはん
白ごはんが基本。カツとソースの絡み方は自由。

洋風カツ丼 MAP

地元で話題のラーメンMAP

ラーメン情報は裏面をチェック!