



長岡発祥の  
ご当地  
B級グルメ

# “洋風カツ丼”MAP

発行  
NPO法人  
復興支援ネットワーク  
・フェニックス  
制作  
株式会社生活情報新聞社  
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?

“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、我々が長岡市で今、“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、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の特徴。「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ッツリ系の傾向が強い。

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。

### つけ合わせ

生野菜、ポテトサラダなどをつけ合わせる店が多い。

### ソース

ソースはケチャップか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。隠し味でウスターソースをかけているお店も。

### 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」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、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。



## レストラン ナカタ

### 昭和レトロな 正統派洋風カツ丼!

黄金色に輝くケチャップベースの自家製ソースは甘さと酸っぱさがほどよく調和し、さっくり揚がった上品なカツとの相性抜群! 元祖の味を今に伝える必食の一品。



### 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「やま」でも提供。

☎0258 (34) 3305 長岡市坂之上2-3-26  
営業時間 11時30分~午後9時(ランチは午後3時まで) 休無休

## 麺屋 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、飽きのこないあっさりまろやかな味わい。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。

☎0258 (32) 4528 長岡市山田1-6-1  
営業時間 11時~午後9時30分 休無休

## 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、ちよびりスパイスな後味がクセになる!



### 洋風カツ丼

900円

☎0258 (34) 4118 長岡市西千手1-4-1  
営業時間 [平日] 午前11時~午後11時 [祝日] 午前11時~午後8時30分 休日曜

## 煉瓦亭 (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品。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

☎0258 (32) 0780 長岡市坂之上町2-3-3  
営業時間 午後4時~11時(午後10時30分LO) 休不定休

## チーズ&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)

☎0258 (36) 8046 長岡市笹崎2-4-16  
営業時間 午前11時30分~午後9時(LO) 休月曜

## 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、自慢のヒレ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。



### 洋カツ(ヒレ)

1130円

(みそ汁、サラダ、玉子、お新香付き)

※土曜日は930円

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

## おれっちの家 ちいぼう

### 店主こだわりの“もち豚” カツが美味!

柔らかくまろやかな“越後もち豚”を贅沢に用いた厚切りカツのジュシーな旨みと、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  
営業時間 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LOドリンクは午後11時30分LO) 休月曜

## 割烹食堂 きよ志

### 味わい深い上品な ソースに脱帽!

あっさりまろ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)

☎0258 (35) 8487 長岡市坂之上1-5-1 リッツセンタービル1F  
営業時間 [平日] 午前11時~午後2時 [夜] 午後5時~11時 休日曜

# ながおか 食の陣

★長岡野菜をはじめとした地元食材をふんだんに使用した人気のフェニックスメニュー大集合!  
★新潟県内のB級グルメも大集合!  
★長岡市フェア同時開催(予定) 他にも楽しい催し物たくさん!

おいしいものいっぱい!の長岡の秋を味わいっぱい楽しんじゃおう!!

日時 10月2日(土) 11:00~18:00  
3日(日) 11:00~16:00

会場 長岡市大手通周辺(予定)

長岡のおいしい秋がここに集結。  
■地元「米」農業者「米食品メーカー」、米菓メーカーなどによる展示即売会  
■長岡地元酒蔵による試飲即売会  
■「ながおか地酒市」開催  
■地元酒蔵のお酒が当たる大抽選会  
他にもたくさん催し物をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

2010年 9月19日(日)

会場: 新産中央公園 新産体育館 新産管理センター  
時間: 10:00~15:00  
http://www.nagaoka-syoku.com/

お問い合わせ  
ながおか食の陣新産場所実行委員会事務局 TEL.0258-46-2001  
〒940-2127 長岡市新産2丁目1-1(長岡新産センター卸事業協同組合内)  
主催: ながおか食の陣新産場所実行委員会  
共催: 長岡新産センター卸事業協同組合、長岡新産センター卸事業協同組合青年部  
NPO法人 復興支援ネットワーク・フェニックス  
後援: 長岡商工会議所、長岡商工会議所青年部、長岡観光コンベンション協会、長岡中央青果株式会社、長岡中央水産株式会社 他

主催: NPO復興支援ネットワーク・フェニックス ●主管: 食フォーラム「米の博覧会」実行委員会  
●共催: 長岡市 ●後援: 長岡商工会議所、(社)長岡観光コンベンション協会、大手通商店街振興組合、NPO まちなか考房(願不動)  
ながおか米の博覧会実行委員会  
NPO復興支援ネットワーク・フェニックス内  
TEL.0258-36-2537

# 米の博覧会

新米の季節、長岡の米のおいしさ伝えます。  
食フォーラム  
ながおか

地元農業者や食品メーカー、蔵元等が一堂に会し「新米」や、米を主原料とした食品の「食フォーラム」を開催します。

同時開催  
◆米百俵まつり  
◆時代行列 など

お問い合わせ  
新潟県長岡市大手通1丁目5-9  
Ritz CRビル 1F 〒940-0062  
Tel.0258-36-2537 / Fax.0258-36-2538  
企画・運営 / NPO法人 復興支援ネットワーク・フェニックス

http://npo-phoenix.jp/

## ながおかの情報の交差点 まちこい

まちなか情報交流館

“まちなか情報交流館「まちこい」”は、まちなかのイベント情報や長岡市周辺地域のお祭りの情報、市内各地の観光情報を各施設とネットワークを作りながらフレキシブルに情報を収集・発信し、まちなかの賑わいの中心となり、交流の交差点として役割を果たしていきます。

●アクセス  
長岡駅  
大手通  
Ritz CRビル  
まちこい

●お問い合わせ  
新潟県長岡市大手通1丁目5-9  
Ritz CRビル 1F 〒940-0062  
Tel.0258-36-2537 / Fax.0258-36-2538  
企画・運営 / NPO法人 復興支援ネットワーク・フェニックス