



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30数軒のお店で「洋風カツ丼」を提供しており、それぞれ個性的な一皿が楽しめる。

「洋風カツ丼」の定義

丼やお皿に盛ったごはんの上にカツを載せ、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、卵とシカツ丼のような乗せスタイルと、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。

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たお店も。

ごはん

白ごはんが基本。カツとソースの絡み方は自由。

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。



レストラン ナカタ

昭和レトロな
正統派洋風カツ丼!

黄金色に輝く自家製ソースは甘さと酸味がほどよく調和し、さっくり揚げ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皿。

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)

(ナカタ)の味をこちらで提供中!
レストラン ぼっぼ 0258(28)2802
長岡市西津町3800-1 木曜
09:00~11:30 11:30~19:00 (ランチは午後3時まで)

☎0258(34)3305
長岡市城上2-2-3 無休
09:00~11:30 11:30~19:00 (ランチは午後3時まで)

麺味 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

☎0258(32)4528 長岡市山田1-6-1
09:00~11:00 11:00~19:30 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

☎0258(34)4118 長岡市西千手1-4-1
09:00~11:00 11:00~19:00 (祝日) 11:00~19:00 09:30分 日曜

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。レトロ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
単品 800円
ディナー 840円
予約外 700円

☎0258(37)4340 長岡市大手通1-5-2 高野ビル1F
09:00~11:00 11:00~ 不定休

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、カaramelを加えたコクのあるデミソースも美味!

洋風カツ丼 (サラダ、スープ、
ユニバー付き)
ファミリーソース デミグラスソース
単品 650円 単品 850円
ランチ 750円 ディナー 950円
グルメ 1000円

☎0258(33)2611 長岡市城内町3-5-1 レーベン長岡1F
09:00~11:00 11:00~22:00 不定休 03台

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)

☎0258(36)8046 長岡市笹崎2-4-16
09:00~11:30 11:30~19:00 (LO) 09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(レ・ロース)
1130円 ※土曜は930円
小サイズ(レ・ロース)
900円 ※半ライス

(みそ汁、サラダ、玉子、お新香付き)

☎0258(37)1572 長岡市笹崎1-3-23
09:00~11:00 11:00~19:00 無休

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!

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 09:00~11:30 11:30~22:00
(お昼は土日のみ) 11:00~19:00 (午後11時LO) ドリンクは午後11時30分LO 09月曜

カレーハウス CoCo壱番屋 1110 1110

3ヶ月間だけの限定メニュー!

コイイチ自慢の“手仕込みとんかつ”にさらなる工夫を加え、まるやかのでコクのあるオリジナルデミグラスソースをトロ〜リ。店舗限定の、幻の一皿です。



コイイチの洋風カツ丼 **900円** (みそ汁、お新香付き) 提供期間/11年9月1日〜11月30日

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着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和の味わい。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** (スープ付き)

☎0258(32)2098 長岡市西神田町2-9-7 ☎午前11時〜午後8時 ⑥火曜

弁天

お腹いっぱい食べたい懐かしい洋カツ!

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 **750円** (みそ汁付き)

☎0258(24)4495 長岡市下々条3-1431-4 ☎午前10時〜午後8時 ⑥日曜・祝日

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(+100円)も若者のオーダー多数!



洋風カツ丼 **800円** (スープ付き)

☎0258(33)4392 長岡市摂田屋5-10-21 ☎午前11時〜午後2時、午後5時〜8時 ⑥火曜(祝日の場合は営業)

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。ソースとしっかりと絡むように、肉・衣ともにあえて薄めに仕上げたカツと、甘酸っぱくトロ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)

☎0258(34)5443 長岡市城内町2-6-22 ホクエンビル2F ⑥無休 ☎午前11時〜午後2時、[夜]午後5時〜11時(午後10時30分LO)

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ابل”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** (スープ付き)

☎0258(47)8001 長岡市宮本東方町字三ツ又1950-1 ☎午前11時〜午後3時 ⑥不定休 ※詳細はお問い合わせください。

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)

☎0258(33)5203 長岡市豊田町11-18 ☎午前11時〜午後9時(午後8時30分LO) ⑥全曜

欧風厨房 西脇

大人が支持する脱B級グルメ。

丁寧な仕事を感じさせるスパイシー&フルーティな芳醇デミソースに、カラッと揚げ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**

☎0258(39)4213 長岡市笹崎1-4-8 ☎午前11時〜午後3時(午後2時30分LO)、午後5時〜11時(午後10時LO) ⑥月曜

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、チャップネなどを加えた自家製ソース。あっ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)

☎0258(53)3111 長岡市板尾新町1-17 ☎午前11時30分〜午後1時30分、午後5時〜11時 ⑥不定休

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

☎0258(32)0780 長岡市坂之上町2-3-3 ☎午後4時〜11時(午後10時30分LO) ⑥不定休

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



洋風カツ丼 **800円** (スープ付き)

☎0258(32)2518 長岡市宮内1-14-12 ☎午前11時〜午後8時 ⑥火曜

レストラン 越

お客様の声から誕生した『洋風カツ丼』。

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** ※1日10食限定 (みそ汁付き)

☎0258(30)0125 長岡市台町2-4-56 ☎午前11時〜午後7時 ⑥年末年始

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)

☎0258(35)8487 長岡市東坂之上1-5-1 リッツセンタービル1F ☎[星]午前11時〜午後2時 [夜]午後5時〜11時 ⑥日曜

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プを加えたオリジナル。さっ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)

☎0258(34)1244 長岡市干場1-2-28 ☎午前11時〜午後2時、午後5時〜9時(LO) ⑥水曜

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がよく絡み、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

☎0258(32)0567 長岡市表町3-3-3 ダイアパレス表町1F ☎午前9時〜午後6時 ⑥日曜・祝日

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。さっぱりと食べやすい一皿です。(みそ汁、サラダ、お新香付き)



洋風カツ丼 **800円**

☎0258(46)2239 長岡市関原町1-1035-1 ☎午前11時〜午後1時30分、午後5時30分〜9時 ⑥日曜

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勧め。



洋風カツ丼 **750円** (みそ汁、お新香付き)

☎0258(28)1590 長岡市三ツ郷屋1-10-10 ☎[星]午前11時〜午後2時30分、[夜]午後5時〜8時30分 ⑥月曜

ピアベリー

ミルフィーユカツが女性に人気!

ミルフィーユチーズ洋風カツ丼 特製デミグラスソース **750円** (サラダ、スープ、デザート、フリードリンク付き) ※ランチのみ
3枚の豚肉の間にチーズを挟んでカラリと揚げた“ミルフィーユカツ”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。



洋風カツ丼 **800円** (みそ汁、お新香付き)

☎0258(39)0161 長岡市東坂之上町1-1-11 ⑥日曜 ☎[星]午前11時30分〜午後1時30分(ランチは月〜金のみ) [夜]午後5時〜深夜0時

北陸道 大積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。パーキングエリアで本格的な味わいが楽しめる評判です。



もち豚洋風カツ丼 **800円** (スープ付き)

☎0258(46)3051 長岡市大積善問町字名所部446-2 ☎午前7時30分〜午後7時30分 ⑥無休

関越道 越後川口サービスエリア上り

“妻有ポーク”を使ったお得な洋カツ。

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



洋風カツ丼 **800円**

☎0258(89)2100 長岡市西川口字深久4375 関越自動車道 越後川口SA上り ☎24時間営業 ⑥無休