

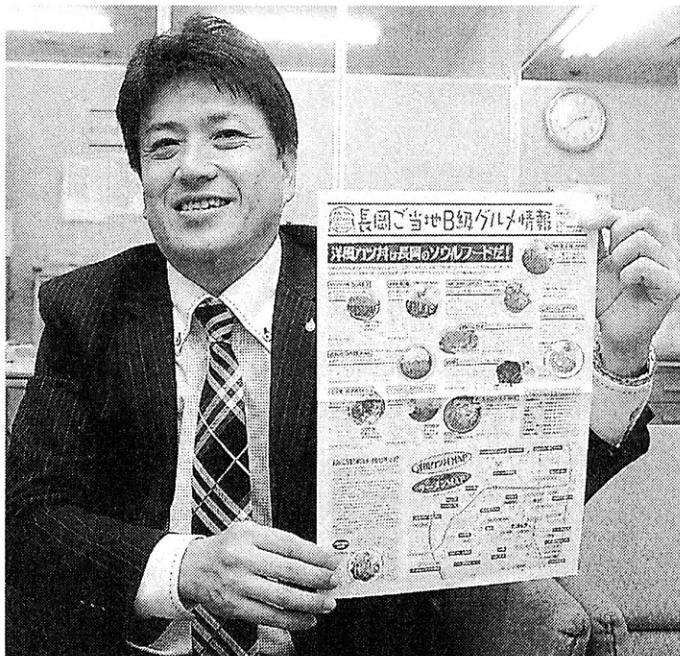
業したこの店が提供する洋風カツ丼は、発祥の店「小松パーラー」(閉店)の味を受け継ぐ“正統派”だ。小松パーラーは、長岡市の繁華街・殿町で31年に創業。店主だった本田正人さん(故人)が洋風カツ丼を考案した。開発の経緯や提供開始時期は不明だが、中田さんが同店で修業を始めた56年には既にメニューにあり、見よう見まねで調理法を習得したという。

一方、同市内で7店舗を構える「麵味金子屋」は、牛タンやマッシュルームを煮込んだ自家製のデミグラスソースを使用している。店主の金子勝巳さん(72)が、新潟市の老舗ホテル「イタリア軒」のコックだった知人から指導を受けて75年に開発。コクのある味わ



▽4△

ソース2種 マップ作製でブームに火



ブームを巻き起した洋風カツ丼マップを掲げる
樋口さん=長岡市で

ひと口メモ
だ。【畠山哲郎】

いは、ナカタに引けを取らない。
ケチャップ系とデミグラス系。市内30店ほどある洋風カツ丼の店は、この2系統に分類される。

地元市民にひそかに愛されてきたこの料理が最近、再び脚光を浴びているのは、提供店を紹介するマップが作られたのがきっかけだ。同市のNPO法人

「復興支援ネットワークリ・フェニックス」が09年9月、商工会などとともに作製。これまで5000部を配布した同NPO代表理事

の樋口勝博さん(44)は「新潟市のタレかつ丼と対決イベントを開きたい」と意気込む。マップが出回って以

来、ナカタの洋風カツ丼の売り上げは数倍に。数年前に大病を患った中田さんは、空前のブーム到来に「オヤジ(本田さん)に励まされていいようだ」と目を細める。秘伝のソースは、次の代にも味を変えずに引き継ぐつもりだ。【畠山哲郎】

JR長岡駅近くの洋食店「レストランナカタ」。中田将富さん(69)が1970年に創

洋風カツ丼