長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト実行委員会

長岡発祥の“ご当地B級グルメ”食べ歩きMAP

洋風カツ丼&長岡ショウガ醤油ラーメン

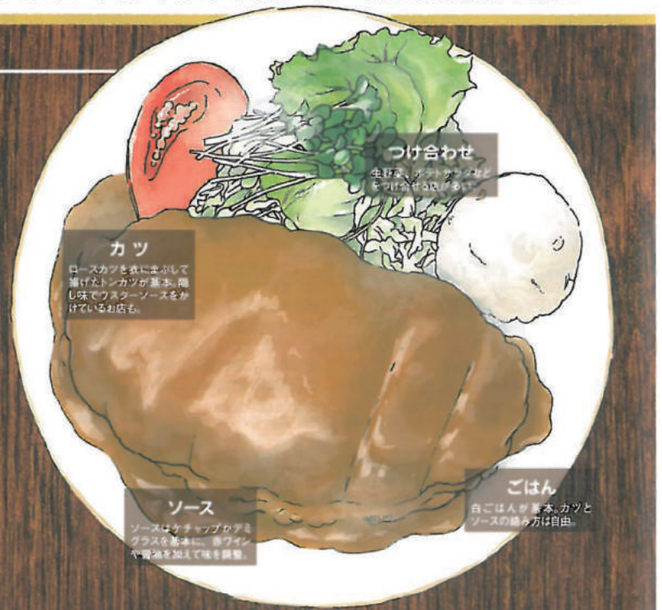
2015-2016年版

“ご当地B級グルメ”で地域おこし！ そんな活動が各地に広がっているが、我が長岡市が全国に誇るのが、今回ご紹介する『洋風カツ丼』と『長岡ショウガ醤油ラーメン』である。他にはないオリジナルの味の食べ比べを、ぜひお楽しみあれ！

洋風カツ丼

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（現在はご主人のご逝去とともに廃業）。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。こちらは、かつて小松バーラーが提供していた本流の味わい。“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。

定義 丼かお皿に盛ったごはんにカツを載せ、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。



長岡ショウガ醤油ラーメン

ラーメン激戦区・新潟。同県は南北に広いため地域によって主流となるラーメンの味が異なり、それを分類して“新潟五大ラーメン”と称されることが多いが、その中の一つが今回ご紹介する「長岡ショウガ醤油ラーメン」である。見た目だけで言えばちょっと濃い目の至って普通の醤油ラーメン、しかしスープを一口飲めば、インパクト絶大なショウガの風味。発祥は半世紀の歴史を誇る地元の食堂。現在は市内20店舗以上で提供されている。

定義 外見は、昔懐かしいオーソドックスな醤油ラーメン。味は基本、やや濃い目。ショウガの風味はガツンと効いているものもあれば、ほのかに香るものもある。

「特定非営利活動法人復興支援ネットワーク・フェニックス」では、長岡市や長岡商工会議所と連携しながら、「長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト」を推進しています。

越後長岡NAVI

長岡市の観光・宿泊・グルメ情報を多数掲載。注目スポットの紹介や、アクセス検索（現在地からのルート検索・周辺スポット検索）、ARガイド、想い出アルバム作りなどもできる、便利で楽しい“おもてなしアプリ”です。

『ながおか観光アプリ』に注目！

B級グルメはもちろん、市内の美味しいもの、また長岡まつり情報まで、ぜ～んぶここからアクセス！

ダウンロードはこちらから⇒
http://npo-phoenix.jp/navi/
オレンジのアイコンを目印にアプリをダウンロード！

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 特定非営利活動法人 復興支援ネットワーク・フェニックス
㈱生活情報新聞社（まるごと生活情報）

長岡ご当地B級グルメ 長岡ショウガ醤油ラーメン 提供店

生姜醤油らーめん 北斗

こだわり尽くしのコク深い一杯!

コクにこだわるスープは、チャーシューから染み出した旨みたっぷり。麺には加水調整を行い、スープがよく染み込むよう仕上げています。味の濃さ･麺の固さは選択可。

生姜醤油らーめん 650円

☎0258(94)4680 長岡市左近1-82 営午前11時～午後9時 ※スープがなくなり次第終了 休水曜(祝日の場合は翌日) 【地図 B-3】

ラーメン あおきや

創業32周年! 川西の老舗店。

大量の豚骨に昆布を合わせ、旨みを抽出したスープはやさしくまろやかな味わい。コシのある麺はツルリと喉越しもよく、薄切りのチャーシューも抜群の旨さ!

ラーメン 600円 【地図 C-2、D】

【長岡本店】☎0258(29)1050 長岡市喜多町1052-2
【長岡インター店】☎0258(47)2008 長岡市高畑町13-5
営午前10時～午後9時 休【長岡本店】火曜、【長岡インター店】水曜

らーめん 大勝(おおかつ)

風味よく雑味なし!

香味野菜をたっぷり用いた風味よいスープは、地元産の醤油を使うのがこだわり。しっかりとした歯ごたえのチャーシューも◎! 季節ごとに様々な限定麺も登場。

生姜醤油らーめん 680円

☎0258(77)0846 長岡市福保1-364-8 営午前11時～午後3時、午後5時～8時 休月曜(祝日の場合は翌日) 【地図 A-1】

ラーメン たいち

豚骨ベースでまろやか!

豚ゲンコツや香味野菜をたっぷり使った豚骨ベースの生姜醤油スープは、奥深く重みのある味わい。中太ちぢれ麺との相性も◎。お店は、半球形の建物が目印です。

正油ラーメン 650円

☎0258(29)3259
長岡市晃東町50 営午前11時～午後9時 休木 【地図 C-2】

らーめん みずさわ

北長岡駅前の老舗人気店!

豚のゲンコツと野菜、上質な山出し昆布で取ったスープに生醤油を加えた、すっきりまろやかな味わいが幅広い世代に支持! 自家製チャーシューの旨さにも定評あり。

らーめん 700円

☎0258(36)5750
長岡市高閣1-4-6 営午前11時～午後8時 休月曜 【地図 A-1】

らーめん 大喜(だいき)

家族連れにもお薦め!

普通盛りでもボリューム満点の麺に、昔ながらのシンプルな味わい。広々とした小上がり席があり、ファミリー客多数。トッピングのネギ入れ放題サービスもうれしい!

ラーメン 650円

☎0258(32)4888 長岡市小曽根町135 営午前11時～午後2時30分、午後5時～8時 休不定休 【地図 A-1】

らーめん 惣右衛門(そうえもん)

飽きのこないやさしい味!

豚骨とショウガ、ニンニク、昆布でダシを取ったスープは、ほんのりとショウガが香り、後味すっきりのマイルドな味わい。肉の旨みが詰まったチャーシューも◎!

らーめん 650円 【地図 B-3】

☎0258(23)1644 長岡市平島3-105 営午前11時～午後3時、午後5時～8時 休火曜

越後生姜醤油ラーメン居酒屋 いちまる

お酒も本格ラーメンも!

長岡駅東口から徒歩すぐのラーメン居酒屋。すっきりとした後味は、飲んだ後の〆の一杯にもお薦め。夜には本格派ラーメンの他、一品料理やお酒も気軽に楽しめます。

ラーメン 700円

☎0258(94)5453 長岡市台町1-8-20 林ビル1F 営午前11時～午後2時30分、午後5時～11時 休不定休 【地図 A-2】

ラーメン 翔

まろやかなスープが◎!

豚骨の旨みと煮干しの香りが広がるやさしい味わいのスープにショウガをプラス。お子さんから年配の方まで、幅広い世代にファンが多い人気メニューです。

醤油らーめん 600円

長岡市蓮潟4-10-31
営午前11時～午後2時30分、午後5時～9時 休木曜 【地図 C-1】

喰拳

〈喰拳〉流の独創的な一杯!

かつおダシの効いたあっさり繊細な味わいに、ガツンと香るショウガが◎! 定番の"ショウガ醤油"にオリジナリティを加えた、ひと味違ったスープが魅力です。

そいがあそば 700円

☎0258(27)6191 長岡市三ツ郷屋町282-4 営午前10時～午後7時(金、土曜は午後8時まで) 休木曜 【地図 C-2】

男前☆飛雄馬 総本店

とことん地元に根ざした一杯!

長岡のガッツリ･コッテリ系の代表格ともいえる〈飛雄馬〉ですが、実は繊細な味わいのラーメンも人気。澄み切ったあっさりスープに、地元産米使用の米粉麺が相性◎!

長岡生姜らーめん 700円

☎0258(39)1877 長岡市宮内町3402-1 営午前10時30分～午後10時(日祝は午後9時LO) 休不定休 【地図 A-3】

長岡拉麺食堂 五平

"鯛ダシ"が味の決め手!

鯛をまるごと使ったダシが話題の新店。さらに各テーブルに置かれているラーメン用のふりかけ"鯛節"をかければ、スープの味が変化! 鯛の香りと旨みを楽しんで。

ラーメン 680円

☎0258(86)8661 長岡市新橋1-286-1 営午前11時～午後2時、午後5時～8時 休不定休 【地図 D】

ラーメン酒場 どさん亭

生ショウガが香り立つ!

ショウガを効かせた醤油ダレ、そしてさらに生ショウガを加えたスープは香り高く、細麺との絡みも◎。創業20年、お父さんとお母さんのあったかい人柄に常連多数!

長岡ラーメン 650円

☎0258(27)6836 長岡市大島本町5-113-27 営午前11時30分～午後2時、午後6時～深夜0時 休月曜 【地図 C-2】

らーめん家 りりん

お子さんや年配層に人気!

極太背脂ラーメンが人気のお店の、隠れ名物メニュー。サバ節を炊き、県内産醤油をブレンドしたやや甘めの醤油ダレに生姜をプラス。細ストレート麺でいただきます!

あっさりしょうゆ 720円

☎0258(24)2733 長岡市福保1-307-6 営午前11時～午後9時 ※スープがなくなり次第終了 休火曜 【地図 A-1】

提供店情報、ご一報ください!

長岡市内で新たな「洋風カツ丼」「長岡ショウガ醤油ラーメン」提供店を発見された方は、ぜひ情報をお寄せください。また、飲食店を営まれている方からの「ウチの店も提供している」というご連絡もお待ちしております。

長岡ご当地B級グルメ化プロジェクト実行委員会
特定非営利活動法人 復興支援ネットワーク･フェニックス内
〒940-0062 新潟県長岡市大手通1-5-9RitzCRビル
☎0258-36-2537／FAX.0258-36-2538

ラーメン よしーちゃん

自家製麺に自信あり!

毎朝オープン前に打つ自家製中太麺、もち豚を使用したチャーシューが自慢の一杯。スープを飲み干す方も多数!「背脂を入れると甘みが出てお薦めですよ」と店長。【地図 C-3】

あっさり生姜醤油ラーメン 700円

☎0258(27)4131 長岡市浦瀬町本山1919-1 営午前11時～午後2時30分、午後5時30分～9時30分 ※スープがなくなり次第終了 休木曜

ラーメン 陽気

幅広い客層に愛される一杯!

豚･鶏･野菜からとったあっさりスープ、喉越しのよい中細麺、県内産豚肉を使用したやわらかな自家製チャーシュー。多彩なメニューの中でも、堂々の一番人気!

【地図 C-2】

陽気らーめん 650円

☎0258(29)3355 長岡市喜多町89 おいしいに場内 営[平日]午前11時～午後3時(午後2時30分LO)、午後5時～深夜0時(午後11時30分LO)[土日祝]午前11時～深夜0時 休無休

■価格の表示について／掲載の価格は8%の消費税を含んでいます。

長岡ご当地B級グルメ 洋風カツ丼 提供店

洋食 松キッチン

2種の特製ソースが自慢!

"ファミリーソース"は、〈小松パーラー〉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 ファミリーソース デミグラスソース 670円～ (ランチタイムはサラダ、スープ、コーヒー付き) 【地図 B-2】

☎0258(33)2611 長岡市殿町3-5-1 レーベン長岡1F 営午前11時～午後2時、午後5時～10時(午後9時30分LO) 休火曜、第3金

ラーメン居酒屋 つかさ

甘みのある特製ソースが人気!

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) 【地図 B-2】

☎0258(34)5443 長岡市城内町2-6-22 ホンエンビル2F 営[昼]午前11時～午後2時、[夜]午後5時～11時(午後10時30分LO) 休無休

食堂酒場 SHOWAなつかしや

おつまみにも人気の一皿!

〈小松パーラー〉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 800円～ テイクアウト 755円

☎0258(37)4340 長岡市大手通1-5-2 高野ビル1F 営午前11時～午後11時 休不定休 【地図 B-2】

レストラン ナカタ

昭和レトロな正統派!

甘さと酸味がほどよく調和したケチャップベースの自家製ソースは、さっぱりと食べやすく、さっくり揚がった上品なカツレツとの相性抜群! 元祖の味を今に伝える必食の一皿。

洋風カツ丼 720円 ※平日ランチは630円 【地図 B-2】

☎0258(34)3305 長岡市坂之上2-3-6 営午前11時30分～午後9時 休無休(木曜は午後3時まで) ※平日ランチは午後3時まで

食事処 船場

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 980円 【地図 B-2】

☎0258(34)4118 長岡市千手1-4-1 営[平日]午前11時～午後11時[祝日]午前11時～午後2時30分 休日曜、第3月曜

割烹食堂 きよ志

味わい深いソースに脱帽!

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。サクっ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 700円 夜 750円 (みそ汁、漬物付き) 【地図 B-2】

☎0258(35)8487 長岡市東坂之上1-5-1 リッツセンタービル1F 営[昼]午前11時～午後3時 [夜]午後5時～11時 休日曜

喜味屋食堂

食べ応え◎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 900円 (みそ汁付き) 【地図 B-3】

☎0258(33)4392 長岡市南町5-10-21 営午前11時～午後2時、午後5時～8時(午後7時40分LO) 休火曜(祝日の場合は営業)

そば好

先代からの伝統の味!

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 830円 (みそ汁orスープ、小鉢、漬物付き)

☎0258(34)1244 長岡市千手1-2-28 営午前11時～午後2時、午後5時～9時(LO) 休水曜 【地図 A-2】

麺味 金子屋 山田本店

一皿で大満足の庶民派!

「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 780円 (みそ汁付き) 【地図 B-2ほか】

※金子屋各店舗および海龍にて提供中。

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

まつや食堂

懐かしい味に大満足!

玉ねぎやにんじんなどの香味野菜を炒めて作った、ちょっぴり甘口の自家製デミグラスソースがたっぷり! 揚げたて熱々のロースカツとも相性バッチリです。特に男性から根強い人気の一皿。

洋風カツ 820円 (みそ汁付き)

☎0258(36)2056 長岡市宮原3-12-6 午前11時～午後3時、午後5時～8時30分 休日曜 【地図 B-2】

レストラン ムービー

ヒレカツと本格デミの創作洋カツ!

新潟市出身のシェフが20年前、当時長岡では珍しかった"タレカツ"から考案。タンシチューやビーフシチューにも用いる、本格派の自家製デミグラスソースに自信あり!

洋風ポークヒレカツ丼 994円 (サラダ、小鉢、漬物、みそ汁付き)

☎0258(35)5913 長岡市今朝白3-17-15 営午前11時～午後2時30分、午後5時～9時(午後8時30分LO) 休不定休 【地図 A-2】

福助食堂

昭和29年からずっと人気!

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和の味わい。契約農家から取り寄せる減農薬米のふっくらご飯も◎。

洋風カツ丼 880円 (スープ付き)

☎0258(32)2098
長岡市西神田町2-9-7 営午前11時～午後8時 休火曜 【地図 B-1】

とんかつ太郎 笹崎店

本格デミグラスソースが美味!

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(ヒレ･ロース) 1150円 ※小サイズ(半ライス900円)もあり (みそ汁、サラダ、温泉卵、お新香付き)

☎0258(37)1572
長岡市笹崎1-3-23 営午前11時～午後9時 休水曜 【地図 A-3】

レストラン喫茶 ぽっぽ

〈ナカタ〉の味を川西で!

元祖の味を受け継ぐ〈ナカタ〉の洋風カツ丼がこちらでも味わえます。上品なカツレツとさっぱりとしたソースが幅広い世代に好評。電話予約でテイクアウト(580円)もOK!

洋風カツ丼 720円 ※平日ランチは630円 【地図 C-2】

☎0258(28)2802
長岡市西津町3800-1 営午前11時30分～午後9時 休木曜

武屋

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)

☎0258(28)1590 長岡市三ツ郷屋1-10-10 営[昼]午前11時～午後2時30分、[夜]午後5時～8時30分 休月曜 【地図 C-2】

弁天

長年変わらぬ懐かしの味!

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 780円 (みそ汁付き) 【地図 B-1】

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

お食事処 両苑

こだわりの"手作り"!

まろ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 750円 (みそ汁付き)

☎0258(33)5203 長岡市豊田町11-18 営午前11時～午後9時(午後8時30分LO) 休金曜 【地図 A-2】

肉のこやま

カツの旨さと甘酸っぱさが◎!

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。

洋風カツ丼 800円 (みそ汁、サラダ、お新香付き)

☎0258(46)2239 長岡市関原町1-1035-1 営午前11時～午後1時30分、午後5時30分～9時 休日曜 【地図 D】

一福食堂

愛され続ける甘口ソース!

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 (スープ付き)

☎0258(32)2518 長岡市宮内1-14-12 営午前11時～午後7時30分 休火曜(臨時休業あり) 【地図 A-3】

おれっちの父家 ちぃぼう

"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! 【地図 A-1】

越後もち豚の洋風カツ丼 1031円 ※ランチのみ (みそ汁、サラダ、お新香、豆腐付き)

☎0258(35)7229 長岡市城内町2-13-13 営午前11時30分～午後2時 ほか

いし源

トマトの旨みと甘みが決め手!

柔らかな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 734円 ディナー 918円 (みそ汁付き) 【地図 E】

☎0258(53)3111 長岡市与板町新町1-17 営午前11時30分～午後1時30分、午後5時～11時 休不定休

神林精肉店

ボリューム満点弁当!

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ッ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

☎0258(32)0567
長岡市表町3-3-3 営午前9時～午後6時 休日曜、祝日 【地図 B-2】

アクアーレ長岡内 和風レストラン辛夷(こぶし)

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かつに、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!

洋風カツライス 850円

☎0258(47)5656 長岡市新陽2-5-1 営午前11時30分～午後3時30分(午後3時LO) 休第2･第4月曜 【地図 D】

煉瓦亭(れんがてい)

懐かしの味を"今風"に!

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 700円 (みそ汁付き)

☎0258(32)0780 長岡市坂之上町2-3-3 営午後4時～11時(午後10時30分LO) 休不定休 【地図 B-2】

「洋風カツ丼」提供店は"のぼり"が目印。

http://www.nagaoka-syoku.com/ 洋風カツ丼

『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。お店を訪ねる際の目印にしてください。

関越道 越後川口サービスエリア上り

"妻有ポーク"を使用!

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系ソースが一層食欲を刺激します。

洋風カツ丼 800円

☎0258(89)2100 長岡市西川口字尺入4375 関越自動車道 越後川口SA上り 営24時間営業 休無休 【地図 D】

国営越後丘陵公園 レストラングリーンフィールド

マスタード入りのオリジナルデミ!

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"ディアブル"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 800円 (スープ付き) 【地図 D】

☎0258(47)8001 長岡市宮本東方町字三ツ又1950-1 営午前11時～午後2時 休不定休 ※詳細はお問い合わせください。

マグロ創作居酒屋 とらちゃん

ガッツリ夕食にお薦め!

300gの豚ロース肉を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･要予約 【地図 B-1】

☎0258(35)5359 長岡市神田3-1-17 営[日～木曜]予約制[金･土曜]午後5時30分～11時30分 休不定休