



わが町、 グルメ自慢! 14



福井県
福井市

実は100年以上の 歴史をもつ

「ソースカツ丼」

福井のソースカツ丼は、ご飯とトンカツのみのどんぶり上にたっぷりソースをかけたもので、非常にシンプルです。福井発祥のブランド米「コシヒカリ」を使ったアツアツのご飯とソースの相性は抜群です。

ソースカツ丼の起源については諸説あるようですが、大正2年（1913年）に誕生したと言われています。つまり、ソースカツ丼は100年を超える非常に歴史ある料理なのです。

非常にシンプルな福井のソースカツ丼ですが、お店に



レシピ

“ソースカツ丼”

【材料（4人前）】

① [カツ] カツ用豚肉200g、卵1個、小麦粉・パン粉（細かいもの）・塩・胡椒・各適量、水80 cc

② [ソース] ウスターソース・トンカツソース・各大さじ4、ケチャップ・醤油・みりん・砂糖・各大さじ1、水100cc

③ [ご飯] 480g

【作り方】

④ ①カツ用豚肉を12切れに切り分ける（どんぶり1杯につきカツ3切れ）。

⑤ ②カツに塩・胡椒で下味をつけ、小麦粉をまぶす。

⑥ ③とき卵に水、小麦粉を混ぜ④の豚肉をくぐらせ、パン粉をつける。

⑦ ④200℃の油で揚げる（トンカツの出来上がり）。

⑧ ⑤ [ソース] の材料を火にかけ、みりんのアルコールをとばす。

⑨ ⑥で作ったトンカツを⑦で作ったソースに浸し、染み込ませる。

⑩ ⑧のカツをご飯の上にもりつけ、残ったソースをお好みの量だけ上からかけて出来上がり。

よって、それぞれ工夫が凝らされています。特にソースは各店のこだわりがあり、様々なソースカツ丼が楽しめます。また、もう一つの名物である「越前おろしそば」とセットで食べるのもおすすめです。福井のおそば屋さんには、必ずと言っていいほどソースカツ丼がおいであります。

福井のソースカツ丼は、今までに全国区のテレビ番組にも登場し、ご好評をいただいております。今後もソースカツ丼ファンが増えていくこと間違いなしです。さらに、ソースカツ丼に次いで醤油カツ丼の開発及び普及活動が進んだり、福井のグルメ界を引っ張っています。

福井ではカツ丼と言えば、卵とじのカツ丼ではなくソースカツ丼のことを言うくらい、みんなソースカツ丼が大好き。牛丼チェーン店のようなソースカツ丼屋さんまであるんですよ。そんな福井のソースカツ丼をいっぱい食べにきてんでのお〜。

（執筆／福井市商工労働部おもてなし観光推進室 青山）

原稿大募集！

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい！」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp