

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第18回)

「卵とじよりデミグラス」岡山人が推すカツ丼の常識

2017.10.17

カツ丼と聞いて多くの人が思い浮かべるレシピは、卵とじ。だし、しょうゆ、砂糖などを合わせた割り下でタマネギをメインに野菜を煮立てたところへ揚げたトンカツを切り分けてから加え、溶き卵でとじるというスタイルです。しかし、日本を見渡せば、卵とじではない魅力的なカツ丼もたくさんあります。

今回は、岡山の人が名物として推すカツ丼「デミカツ丼」を味わうため、表町の「やまと」に出掛けましょう。



「やまと」の、デミグラスソース仕立てのカツ丼(780円)

一般的な「卵とじ」と、じゃない系の「カツ丼」

卵とじのカツ丼は、東京・早稲田にあるそばの老舗・三朝庵が1921(大正10)年ごろに考案したのが始まりで、その後、全国各地へ広まったという説が有力です。他説でも発祥を東京とすることが多く、卵とじスタイルのカツ丼は東京風といえるでしょう。このイメージが、ドラマや映画、漫画などでもおなじみになっています。

ところが、卵を使わないカツ丼もあります。愛知や岐阜では、八丁みそのタレを使う「ミソカツ丼」が郷土食として知られています。長野の伊那地方や福島の子津地方、福井などでは、カツをウスターソースに浸してからトッピングする「ソースカツ丼」が名物ですね。新潟には、ウスターソースがしょうゆに変わる「タレカツ丼」も見られます。

岡山では、ソースカツ丼がよく食べられていると聞きました。ただし、使うソースが独特です。サラリとしたウスターソースではなく、濃厚なとろみが特徴的なデミグラスソースなのです。これを揚げたてのカツにたっぷりかけて提供する「デミカツ丼」がご当地食になっています。

デミカツらしさが際立つ「やまと」… 続きを読む