

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第28回)

残暑に活！神戸っ子が推したいカツ丼「吉兵衛」

2018.08.21



今日は食べるぞ！と勢いづいて迎えるランチタイム。昼食が待ち遠しい午前を経験したことがあるでしょう。そんなとき、神戸っ子の脳裏によく浮かぶ店の1つが、今回、紹介するカツ丼店「かつ丼 吉兵衛(よしべい)」です。吉兵衛の開業は1979年。神戸の繁華街・三宮に生まれたカツ丼専門店、今年11月には開店40年を迎えます。

選べる「背ロース」「肩ロース」

訪れたのは、その三宮本店。三宮から元町へ延びるアーケード「三宮センター街」に沿って建つ、細長い再開発ビル・センタープラザの西館地下にあります。

看板メニューは「玉子とじかつ丼」です。創業時は食べ応えがある肉質の肩ロースを使っていましたが、客からもっと柔らかい肉をという声に応じて背ロースに変更。長らく背ロースが吉兵衛の「かつ」として親しまれてきました。

しかし、創業時の味が忘れられないという声も多く、その声に押されるように、2017年8月、ついに肩ロースが復活。当初は三宮本店に限っての提供でしたが、同年10月には全店で提供が始まり、現在、先述の玉子とじかつ丼と、「ソースかつ丼」「韓辛味噌マヨかつ丼」のレギュラー3メニューについては、背ロースもしくは肩ロースを選べます(イオンモール堺鉄砲町店は肩ロースのみ提供)。玉子とじかつ丼のお値段は、背ロースが680円、肩ロースは780円です。

吉兵衛のカツ丼は、だしを利かせる関西風の作り方が特徴です。アッサリしたつゆに揚げたてのトンカツをくぐらせ、割り入れた溶き卵とともにひと煮立ちさせ、最後に青ネギを散らして仕上げます。タマネギは使いません。

背ロースのカツ丼は、かめばにじむようにあふれ出る肉汁が口内に広がります。一方の肩ロースのカツ丼は、深みある肉の味が楽しめます。粗びきのパン粉を使った衣のサクサク感が、また一口、また一口とリズムを刻みます。



肩ロースを使った玉子とカツ丼(並盛/780円)

行列も辞さず！本店最強伝説に「ヒゲおやじ」の功… 続きを読む