

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第31回)

大阪・難波で半世紀「元祖とんかつカレー」を食す

2018.11.20

昭和のムードを色濃く残す老舗カレー店・カツヤは、難波西部の湊町エリアにあります。その店構えから地元で“愛されてる感”がピンピン伝わってくるカレー専門店です。この店の名物は、看板にも銘打つ「とんかつカレー」。



半端ない“老舗感”の店構え

包丁の音も高らかに

最寄りのJR難波駅からは徒歩5分ほどの立地。味にこだわり創業50余年、「元祖とんかつカレーカツヤ」の文字が大きく看板に躍ります。

入り口へ近づくと聞こえてきたのが、トントンとリズムカルかつ高らかに響く包丁の音。店へ入ってすぐ右手の厨房では、2キロはありそうな豚の枝肉をスライスしてまな板の上に広げ、包丁の背でたたいて筋を切る作業に集中している店主・奥田誠志さんの姿がありました。

「豚は枝肉でもこれくらい。併せて扱っている牛肉だと、枝肉の重さが5キロから10キロになるので、狭い厨房では作業できるスペースの確保が大変」と話します。

カツカレーならぬ「とんかつカレー」の元祖



4番テーブルはおひとり様に人気

早速、とんかつカレーB(豚の上ロース肉を使用/1400円)を注文しました。トッピングには生卵(50円)をチョイス。関西でカレーのトッピングといえば定番の組み合わせです。おひとり様がよく選ぶという4番テーブルで待つことしばし。

フロアスタッフの音が厨房へ飛ぶとすぐさま、揚げ油の音が「ジューツ」。とんかつは、オーダーが入ってから1枚ずつ揚げるので、待ち時間の食い気も上がります。

「店内で使う肉は、スライスから筋切り、衣付け、揚げのすべてが手作業で調理」と奥田さん。手間でも肉は枝肉に限ると話し、「そもそも、うちのカレーはあくまで『とんかつカレー』。元祖を名乗るにも理由がある。ぜひ一般的なカツカレーとの違いを味わってほしい」と胸を張ります。

同店は、1959(昭和34)年に洋食一般を提供するグリル「カツヤ」として奥田さんの父上が開業。カレー好きが高じて工夫を重ねたカレーライスが名物になり、さらにはとんかつカレーの提供に至りました。

以来50年以上を経て、看板や日よけテントなどの店構えは大きく変わりましたが、店内はほぼ当時のまま。デコラ調のテーブルや合皮貼りのチェアなど、昭和の高度成長期を思わせる内装です。

調理法に「元祖」の工夫… 続きを読む