

ソースかつ丼とは

井ぶり飯の上に、キャベツを敷き、その上にトンカツを乗せ、トマトケチャップ・酒などを加えて作ったウスターソースをかけたものが「ソースカツ丼」です。
その起源は

- 1.大正二年(一九一三)東京都新宿区の早稲田大学向かいの鶴巻町にあった洋食店「ヨーロッパ軒」が、大正年間の一、一九一三年に開催した料理発表会したかつ丼にソースをかけたものが最初で、一九一七年に早稲田店で提供したものです。
- 2.大正十年(一九二一)、早稲田高等学院生の中西敬二郎らがソースかつ丼を考案した説もあります。



ソースカツ丼と中の島と齋藤一

全国にある発祥地

- 一、大正九年(一九二〇)岩手県一関市 和風レストラン松竹
- 二、大正十三年(一九二四)福井県福井市 ヨーロッパ軒
- 三、大正末、群馬県桐生市 志多美屋本店
- 四、昭和五年(一九三〇)福島県会津若松市大町 若松食堂
- 五、時期不明だが昭和の初め、群馬県前橋市 西洋亭(店は大正四年創業、ソースカツ丼の時期は不明)
- 六、時期不明・昭和初期、長野県駒ヶ根市・恵那市

会津のソースカツ丼

会津では、井の飯の上に千切りキャベツを敷き、その上にカツを乗せるのが一般的です。
ソースカツ丼に最初にキャベツを入れたのが会津」とされています。

昭和五年に大町の若松食堂 会津のソースカツ丼「元祖(会津若松市大町、10時〜21時、無休)が最初です。

その後、昭和二十年、白孔雀食堂、「デカ盛り」の発祥地です。(市内宮町、11時〜16時、月金休、不定休)

昭和二十三年、中島食堂(なかじま)煮込みソースカツ丼「元祖」です。(市内上町、11時〜20時 火休)
中島食堂は、会津ソースカツ丼の会「事務局」です。

この場所は、会津藩の御宿屋敷跡で、市内で最も格式のあった宿。新発田藩が、江戸へ行くときに本陣として使用していました。
新選組の齋藤一(会津若松市七日町に墓がある)が戊辰戦争の時、母成峠で敗北した翌日の一八六八年八月二十二日、約四十人が宿泊でもあります。

