

加古川

FREE
¥0

ご当地グルメライターの子牙推し店を紹介!

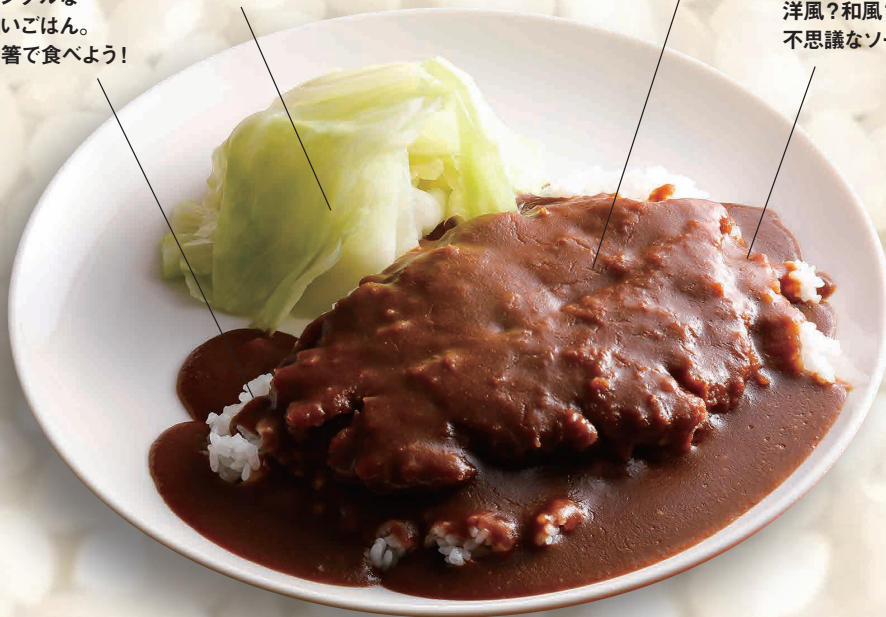
WE LOVE かつめし

シンプルな
白いごはん。
お箸で食べよう!

箸休めは
ゆでキャベツ

揚げたて!
あつあつのカツ

洋風?和風?
不思議なソース



昨日も食べたけど
今日もやっぱりかつめしが食べたい!

かつめしとは

昭和20年代、加古川駅前にあった食堂が発祥と言われる。洋皿に盛ったご飯の上にビフカツをのせて特製のタレをかけ、ゆでたキャベツを添えた料理。通常、箸で食べる。店によっては「カツライス」とも。

家庭でもできる！ かつめしレシピ

材料 (3人前)

<たれ>
デミグラスソース 100g
ブイヨン 大さじ2
チャツネ 20g
ケチャップ 10g
ウスターソース 小さじ1
濃口醤油 小さじ1/2

<ボイルキャベツ>

キャベツ 120g
塩 適量

<カツ>

牛モモ肉 70g×3枚
塩・こしょう 適量
薄力粉 適量
玉子 2個
パン粉 適量
油 適量

ごはん 600g

つくり方

1. 鍋に<たれ>の材料を合わせ、中火でひと煮立ちさせる。
2. 牛モモ肉を肉たたきでたたいて薄くのばす。
塩・こしょうで下味をつけたら、薄力粉→玉子→パン粉を順番につけ170度に熱した揚げ油できつね色になるまで揚げる。
揚げたらひと口大にカットする。
3. キャベツは2cm×4cm程度にカット。塩を入れて沸騰させた湯でキャベツをボイルする。
火が通ったら冷水で冷まし、粗熱がとれたら水をきる。
4. ごはん、ボイルキャベツを盛り付けた洋皿に牛カツをのせ、牛カツ全体にたれをかける。
5. お箸でいただきます！

加古川市では、10年以上前から食育の一環として「かつめし」を給食の献立に採用。いわゆる「郷土料理」ではない「ご当地グルメ」が学校給食で定期的に登場することは全国的に珍しいのではないだろうか。

「かつめし」が人気の献立であることは、子どもたちの笑顔が物語っていた。こうして加古川市民の「かつめし愛」は「地元愛」とともに育まれる。加古川市民が「かつめし」を語るときにちょっと得意気な顔になるのはやはり、心の底から「美味い」と思っているからだろう。

「ここにきたらこれは食べとかなと」と、胸をはって言える料理、あなたにはありますか？

今日の給食の「かつめし」は、加古川市の名物料理です。昭和28年頃加古川市内にあった食堂が、箸で食べられる洋食として、最初に考えたと言われています。

キンコンカンコン…と授業終了のチャイムが鳴ったら、子どもたちが賑やかに給食の準備を始める。お皿によそったごはんはカツをのせ、特製のソースをかけて今日のメインは完成。茹でたキャベツと具だくさんの味噌汁が添えられた。そう、今日の給食の献立は「かつめし」だ。元気いっぱい「いただきます！」の後、子どもたちの箸は一斉にかつめしの皿へ。大きな口でほおばり、その表情は「かつめし大好き！」とまるで言わんばかり。そして、給食時間中にこんな放送が流れた。

加古川市民のソウルフード「かつめし」。



家で、店で、学校で…すくすくと「かつめしキッズ」に成長中。



▲地元の人はもちろん「かつめし」を食べるために多くの観光客も訪れる人気の店

Coffee House Rocky

モーニングからランチ、カフェ、ディナーまで一日中、思うように過ごせる喫茶店。看板メニューのカツメシは1972年より変わらぬ味を提供。

☎079-424-1881
 〒加古川市野口町水足22-2
 営業8時～21時 休月(祝日の場合は翌日)



／かつめしファン／
 加古川市在住の仲良しSさんファミリー。小学校6年生と2年生の兄弟もカツメシ大好き！

食べ過ぎやろ(笑)。

おかわりしよかな。



時代の流れとともに景色が変わっても「かつめし」だけは変わらない。

／かつめしファン／
 加古川市出身で現在は関東在住というSさん。物心ついた時から通うエデンは、もうひとつの「母の味」。

やっぱりコレやなく。



▲THE喫茶店、という風情のレトロな店内。お昼ときには、あっという間に満席になる

Coffee & Restaurant Eden

1974年創業の洋食店。時間をかけて仕込むメニューはどれもかつめしに負けない美味しさ。Sさんは「エデンランチもおすすめ!」だそう。

☎079-422-0050
 〒加古川市加古川町寺家町155-6
 営業11時～18時 休木

ビーフカツメシ 880円



甘みと酸味のバランスがよく、まるやかなソースの奥深くに香るスパイスは10種類以上を使用。肉は牛ロース、牛ヒレ、豚ロースが選べる。

私が初めて「かつめし」を食べたのは学生時代。バイト先の近所の店でした。美味しくてリーズナブルなところも魅力だけど、井じゃなくてあえてお皿に盛ってあるところがいいなあって思います。

食事の準備を簡単に済ませたい時に家で作ったり、最近は給食でも出るの、子どもたちは早々にその味を知り「かつめし」が大好き。特にロッキーの「ビーフカツメシ」には目がないですね。ふたりとも「初かつめし」がロッキーだったからかな。

ロッキーは地元でも評判で、母に誘われて初訪問したときにタレが本当に美味しくて感動したんです。以来、我が家の「かつめし」はロッキーの「ビーフカツメシ」。そういえば、初ロッキーの時はまだ赤ちゃんだった下の息子。あっという間にひとりで一皿べろっと食べるようになってますね！びっくりです(笑)。

牛カツライス 890円



「カツライス」と呼ぶのは女子も注文しやすいようにという心遣い。隠し味のバターがほどよくコクを加えるソースは後味のよさに箸が止まらない。

実家が店をやっていたために祖父も親も多忙で、エデンはうちのもうひとつのダイニングでした(笑)。時々僕が妹を連れて、子どもだけで行くこともありましたよ。

エデンはメニューが多いので行く度にいろいろ食べるんですけど、食べて「やっぱりこれやな」って思うのは「牛カツライス」なんです。なんでしょうね。加古川を出て知ったんですけど「かつめし」が加古川にしかない料理だからでしょうか。

今では加古川で暮らした年数より外で暮らした年数の方が長くなりました。年に1、2度は帰ってきますが、駅前の風景をはじめ、僕がいた頃とは町も随分変わりました。当たり前だけど、どこか寂しい。でもね、この店の佇まいと、この「牛カツライス」の味だけは変わらない。もしかするとこの皿の上に、僕のふるさとの味があるのかもしれない。



楽しく選んで美味しく食べて
「かつめし」ってめっちゃ楽しい!

▶カントリーウエスタン風の店内は女性ひとりでも入りやすい



ビーフかつめし 900円

カツは牛以外にも豚や海老、白身魚、コロッケから。そしてソースは赤・白・緑より選べ、組み合わせがとにかく豊富!

かつめし いろはーず

精肉店が経営するかつめし専門店なので、使用する肉も厚みがあり、食べ応えたっぷり。白や緑のソースは他にはない味わい。ぜひお試しを。

☎079-490-3389
〒加古川市加古川町寺家町142-1
☎11時～15時、17時30分～20時30分
(土日祝は11時～20時30分) 囲水



▲ごはんにも牛肉を巻き、衣をつけて揚げたビーフかつめしバー (1本450円)



ボリュームにびっくり!
大きな皿に熱々カツがどーん!

▶遠方からの来店客をもてなすためにオープンした食堂



かつめし 1400円

店主が40年以上通った有名店の味を元に開発したかつめしは驚きのボリューム!酸味強めのあっさり味で、この量もべろり。



▲直径約27.5cmの皿一杯にカツが。店主が大食いだからだそう
▶看板商品の法楽あられをぜひお土産に

法楽屋

本業はあられ店。直売所の奥に食堂があり、手作りのかつめしや定食を提供する。どれもボリューム満点で、地元の人にも人気。

☎079-428-0606
〒加古川市上荘町小野320-1
☎11時～13時30分 囲日祝

初めて食べるのに懐かしい
ダシが香る(気がする)和風味。



▶1997年から変わらぬ店内、加古川の昭和がここに



かつめし 820円

一口食べた瞬間「和風だな」と思うタレは、現店主の母親考案の秘伝の味。さらりとして、酸味がきいて、食のススム味。

丸万本店

創業は明治時代で、商店街にある「町の食堂」はこだわりの出汁のうどんやそばが自慢。カレーうどん、日本そばを使う和風焼きそばも人気。

☎079-422-2020
〒加古川市加古川町寺家町350
☎11時～19時 囲木

あの「かつめし」の味とともに
37年を経て「いろは食堂」復活。



元祖いろは食堂の牛かつめし 1250円

70年以上変らぬレシピで作る。牛すじや野菜・果物をたっぷり使い、40時間以上煮込むタレは濃厚でカツによく合う甘めの味。



▶四代目が腕をふるう本格派ビストロとして昨年オープン

いろは食堂 (ビストロ)

「かつめし」発祥の店「いろは食堂」の屋号が昨年、37年ぶりに復活。初代の店に通っていた常連客も「この味!」と懐かしんで訪れるとか。

☎079-427-7800
〒加古川市加古川町溝之口73-1
☎11時30分～15時30分、17時30分～22時 囲月

牛カツから肉汁がじゅわわっ。
焼肉の丼にもイケちゃう一皿。



▶テーブル、座敷の他に個室も。ゆったりと食事ができる



カツメシ 756円

店長の母親直伝のタレは、昔ながらの「お家かつめし」の味。肉厚な牛カツの肉汁で食べるとタレの旨みが濃厚に。

お食事処 焼肉の彦

元は肉の卸売り店だっただけに、昼夜問わず、上質な肉をリーズナブルに食べられる。入り口には芸能人のサインがずらり!の人気店。

☎079-452-3550
〒加古川市志方町原214-1
☎11時～21時 囲木・第3水

ほのかに苦みのあるドビーは
「元祖」を名乗る老舗の味。



かつめし 790円

ドビーと呼ばれるタレに甘みはないが、香ばしさとコクが深い味を作る。後味はあっさり! また食べたくなる印象的な味。



▶お昼ときには「かつめし」を食する人でにぎわう

元祖かつめし 一勝

かつめしを開発したコックが1950年代に創業した「かつめし専門店」。昔から全く変わらない作り方に、長年通うファンも多い。

☎079-422-2379
〒加古川市加古川町木村191-4
☎11時～20時 囲月・第3火

私 たち も I LOVE かつめし ♡



中村 譲さん

香港や台湾、アジアを中心にモデル・俳優として活躍。加古川観光大使第一号。

高校時代の昼食といえば、学食のかつめしとどんのセット。ほぼ毎日食べていた気がします(笑)。かつめしは一生分食べた気がするけど、今も帰省するとなんか食べたくなり、食べに行っています。

お気に入りスポット
「加古川沿いをドライブ」

雄大な加古川。夕暮れときに川沿いをドライブすると山の稜線が美しく、何度見ても感動します。



小澤 正実さん

ファッションモデルとして、東京やミラノ、台湾等で活動。現在は兵庫県在住。

かつめしの有名店の子が幼馴染みだったのでよく食べていましたね。なので、かつめしと共に思い出がたくさんあります。今も同級生と会うと食べたり、ひとりで食べたり、年に数回は食べます。

お気に入りスポット
「寺家町周辺」

商店街の周辺には、昔ながらの居酒屋やバーが。下町情緒が漂っていて、落ち着くんですよ。



陣内 智則さん

映像や舞台装置を用いた一人コントを得意とし、司会やテレビ、舞台上で活躍する人気お笑い芸人。

子どもの頃、週末に親父とかつめしを食べに行くのが何より楽しみでした。洋食っぽいところ、タレの味…もちろん今も大好きですけど、当時の僕にとってかつめしは一番のごちそうでした。

お気に入りスポット
「製鉄所のグラウンド」

広々としたグラウンドは地元の原風景。川沿いのパティオセンターも思い出の場所です。

父と食べに行くかつめしが毎週末の楽しみでした。

かつめしそのものがまるで「同級生」。

高校生時代がよみがえるまさに「青春」の味です。

加古川 map



おすすめ名物

岡田本家

加古川唯一の酒蔵で、創業約140年の老舗。地元の水・素材で丁寧に仕込む地産地消の酒「盛典」は、地元の人にも愛されるブランド。
☎079-426-7288 岡加古川市野口町良野1021 営9時～18時(土日祝10時～17時) 休月



◀左から/金鶏盛典 大吟醸(720ml) 3240円、金鶏盛典 生原酒(1.8l) 1950円、金鶏盛典純米吟醸生原酒(720ml) 1640円



米蔵だった趣ある建物が直売所に

▶いっちゃんの手作りPudding 194円



ふぁ～みんShop八幡

地元の農産物が揃う直売所。人気の「いっちゃんの手作りpudding」を作るのは、地元の中学生ボランティア。優しい味わいは手作りならでは。
☎079-438-9595 岡加古川市八幡町船町20 営9時～18時 休なし(年末年始を除く)

オクノ直売所

数々の受賞や認定をうける「オクノの玉子」の直売所。米や魚粉など、自然素材を独自配合した餡で育った鶏の玉子は、とにかく黄身が濃厚!
☎079-438-0111 岡加古川市八幡町下村1621 営9時～18時 休日祝 ※卵はふぁ～みんShop八幡でも購入可能



◀加古川燻煙親鳥 スモークチキン300円～ スモークウイナー250円～



▲オクノのたまご 6個270円 10個380円

かこがわ工房Kips

靴下の生産は加古川の地場産業のひとつ。兵庫県靴下工業組合加盟のメーカーの商品が一同に集められ、さまざまな靴下に出会える。
☎079-423-5061 岡加古川市加古川町篠原町21-8 営10時～19時 休第1・3火(変更有)



▲くつ下くん 各864円

おすすめ名所

鶴林寺

聖徳太子ゆかりの寺で、播磨の法隆寺とよばれる。国宝が2つ、重要文化財の建物が4つもあり、宝物館の貴重な収蔵物など見所たっぷり。
☎079-454-7053 岡加古川市加古川町北在家424 営9時～16時30分(17時閉門) 休なし 入山料:大人500円、小中学生200円 新宝物館拝観料:大人500円、小中学生200円 セット券:大人800円(加古川市民であることの提示で700円に)



▶国宝に指定されている本堂と太子堂

◀願い事を書いて門をくぐると叶うとか!?

その他、加古川市の観光情報はコチラ！

加古川観光協会 tel.079-424-2170

<http://kako-navi.jp/>

[制作・発行] 加古川市 ☎079-421-2000 加古川市加古川町北在家2000

※このパンフレットに記載している情報は、特に表記がない場合、2016年2月29日時点の情報です。
※本媒体の掲載金額は、基本消費税8%を含む総額表記となっております。
店舗によっては、金額の変動もごさいます。ご了承ください。