松江カツライス研究会

松江カツライス研究会
代表 河合賢治氏

県民にとっての「当たり前」、でも他県民にとっては「何それ?」ってありますよね。某番組でもそんなコーナーがありますが、島根県東部の40代より上の方にとって、カツライスはそんな存在なのです。ワンプレートでライスの上にカツが乗りそこにデミグラスの様な洋風ソースがかかる「カツライス」。一見カツカレーのようにも見えますがソースとカツとご飯が三位一体となって織りなす至福の一皿。古き良き時代の松江では、何かちょっとした祝い事があった時に連れて行ってもらった特別な一皿。そんなカツライスも、長年それが独自の文化である事を知られること無く、埋もれていました。また、古くから個人で営まれる店が高齢化や老朽化で消えゆく中、昔ながらのカツライスを提供する店は減少の一途を辿っていました。松江カツライス研究会ではそんなカツライスを食文化としてとして掘り起こし広く認知を広めるとともに次の世代に継承していくための活動をしています。

松江カツライスプロジェクト
Facebookコミュニティ

カツライス好き!
集まれ!

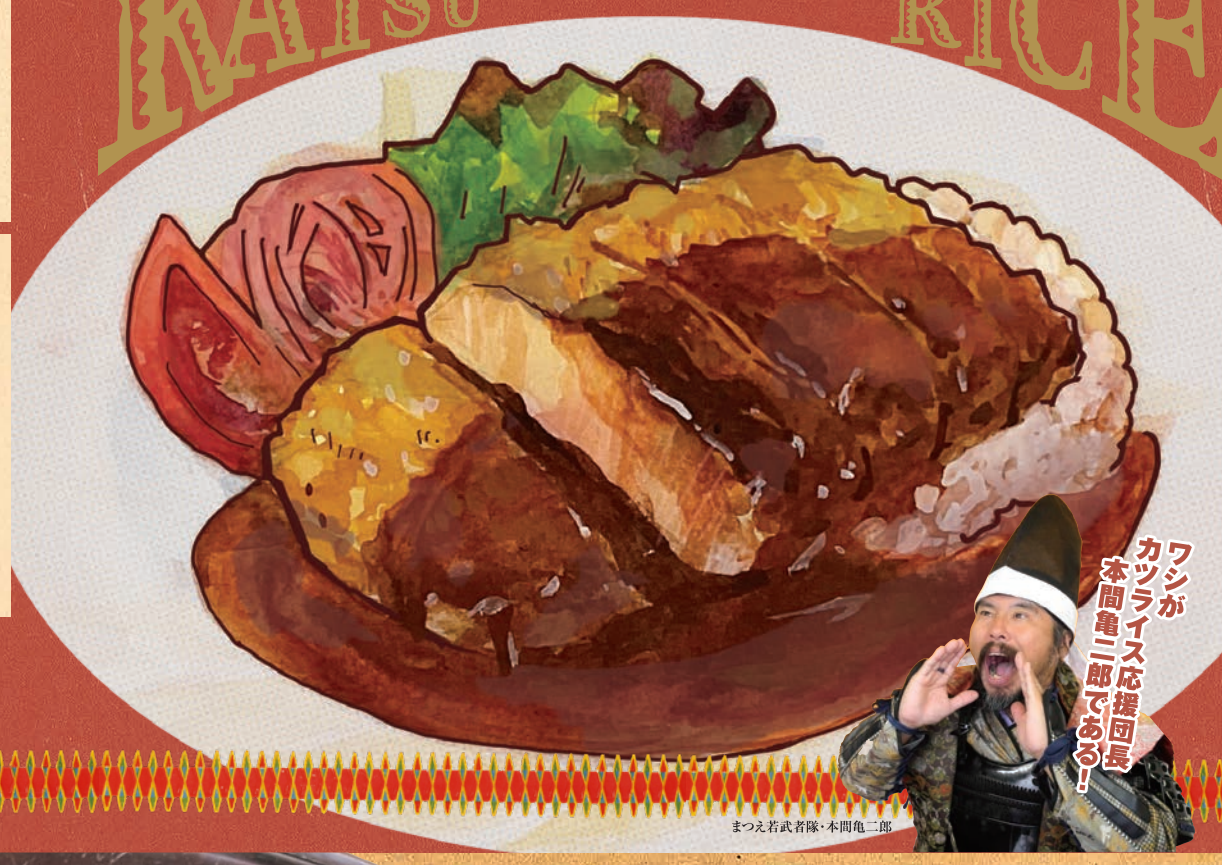
残していきたい 松江のソウルフード

ある年代以上の松江市民にはソウルフードとも言える松江カツライス。現在、その数は年々減少傾向にあるが、その一方で20店舗を超える店がカツライスを提供している。本紙の使命として、カツライスがやがてこの地域から姿を消してしまわないよう、しっかりと松江カツライスの魅力を伝えていきたい。カツライスと聞いて、懐かしいと思った方、久しぶりに足を伸ばし食していただきたい。そしてはじめて知った方、古くて新しいこのソウルフードを是非、口いっぱいに頬張っていただきたい。あなたのその一皿が未来の松江のソウルフードを応援します。

本紙掲載の内容は2023年1月現在のものです。発行後に営業時間、定休日等の営業内容が変更になることや臨時休業等で利用できない場合があります。
ご利用の際には改めて事前にご確認ください。店内でお食事できる店舗(テイクアウトのみは除く)を掲載しています。
発行／まつえ観光創造研究所(まつえ若武者隊)　info@wakamusya.jp　協力／松江カツライス研究会、(一社)松江観光協会

松江カツライス KATSU RICE

ご当地グルメ



まつえ若武者隊・本間亀二郎

松江カツライス 定義とは?

ここで「松江カツライスの定義とは?」という素朴な疑問に端的にお答えしたい。10年以上、カツライスを食べ歩き、この研究の第一人者と言っても過言ではない松江カツライス研究会・代表の河合賢治氏の言葉を引用したい。

松江カツライス研究会
代表 河合賢治氏

**島根県東部でカツライスまたは
○○カツライスと称するメニューの中で
ご飯、カツ、その他がワンプレートの平皿または深皿に盛られた物に
デミグラスソースなどの何らかの洋風ソースがかかった
または掛けて食べる料理の事。**

- ◆ライスの上にカツがのり、そこにデミグラソースが掛けられワンプレートで提供される。
  ※デミソース以外にミートソース、ケチャップ、とんかつソースの場合がある。
- ◆箸やスプーンではなくフォークで食べる場合が多い。
- ◆ワンプレート上にサラダやパスタが添えられる場合がある。
- ◆ある年代以上の松江市民は金属プレートに盛り付けられるカツライスに郷愁を覚える。
- ◆価格帯はおおよそ700〜1000円くらいで提供されている。

松江のご当地グルメ カツライスとは

サクサクのカツにジュワっと濃厚なデミグラスソース サクジュワの世界へようこそ!

松江を中心とする島根県の東部にかけて「カツライス」というメニューが見られる。カツライスとはカツカレーのカレーがデミグラソースに変わったような食べ物であるが、このような食べ物は全国的に見ると、ごく限られた場所でしか見られない。そこで島根県東部で提供されるカツライスを「松江カツライス」とし、その全容に迫るとともに広く認知していただけるよう紹介していきたい。

ぜひ、多くの松江カツライスを食していただき、あなたの舌を通して、サクジュワの世界を評していただきたい。街の洋食屋さん和食屋さん、そして喫茶店などジャンルを問わず愛されている、このメニューを松江の隠れたソウルフードとして味わっていただきたい。

松江カツライスの歴史

起源

松江カツライスの歴史を語る上で、大阪の大井食堂という店を外すわけにはいかない。昭和4年頃、大阪の浪速区大国で創業したこの店は、その2年後ぐらい(昭和5〜6年)にカツライスを提供するようになった。当時、大戦前の物資が不足していく中、この店では独自のルートにより、米だけは十分にあったそうである。また、当時この店は大変忙しく、時短と希少な野菜無しで作れるメニューとして、誕生したそうである。これが日本で初のカツライスだと考えられる。

誕生

松江で初めてカツライスを提供した店は、恐らく松江市片原町で営業を続ける「西洋軒」だとほぼ断定できる。西洋軒は昭和7年創業で、創業者である先々代のご主人は、神戸の「東洋軒」という店で修行をされたそうである。現在のご主人によると、カツライスは創業当時からメニューとしてあったのではないかと想定される。その理由として、西洋軒の歴史の中で創業当時に考えられる限りの洋食メニューを考案し、現在に至るまで新たなメニューを加えたことがなく、現在のメニューは、そこから徐々に絞り込まれて落ち着いたものだからだそう。このことから大阪で昭和6年頃始まったカツライスはその1年後には、松江でも提供されていたということになる。

創業昭和7年の西洋軒(写真は昭和8年)

テッパン！カツライス 三英傑

期待を裏切らない王道カツライス

昔懐かしい銀の皿にどーん！ レトロカツライス まがたま食堂

店主の勝部さん

昭和42年創業。その5年後にはメニューとしてあった。すね肉に野菜や赤ワインなどが入り、小麦粉でとろみがついたデミグラスソースは先代から受け継がれた味。継ぎ足し継ぎ足し変わらぬ味を守り続けている。変わらぬものと言えば、なんといっても銀色のお皿!昭和レトロに輝くシルバーオーバルプレートは店主一番のこだわり。ボリュームあるカツをどーん!と乗せ、若い方にお腹いっぱい食べていただきたいと価格も据え置き。お店の一番人気メニュー!

松江市玉湯町湯町1716／Tel.0852-62-0205
10:00～14:00、16:30～19:00／定休日:月曜／Pあり(15台)

隠岐海士で45年愛され続ける 特製デミグラスソース！ カメノ食堂

隠岐出身の店主のこだわりは「カツよりも主役はデミグラスソース!」そのこだわりは10日以上煮込んだ野菜の甘みとお肉の旨味が溶け込んだ特製デミグラスソース!
サクサクのカツに旨味が凝縮されたソースが合わされば、もはや敵なし。店主いわく「冷めてもおいしい」というからには、ぜひともテイクアウトも試していただきたい。お店は“天神さん”の愛称で親しまれる白潟天満宮のすぐそば。下町情緒あふれる場所で味わうカツライスはまた格別。

松江市寺町101-10 1F／Tel.0852-40-9247
11:30～14:00(LO13:30)、18:00～21:00(LO20:30)
定休日:水曜、木曜は不定期で月2回／ Pあり(1台)

店主の亀谷さん

ワシ独断！

皿からはみ出しそうなボリューム

松江カツライスの元祖！ 創業90年、名店の味 西洋軒

店主の林さん

松江カツライス発祥とされる老舗洋食店。現在の三代目店主は、小さいころから当たり前のように食べていて、実は発祥かもしれないと知ったのは5年ほど前だそう。昭和7年に創業してからこだわり続けてきたのが、デミグラスソース。牛肉と野菜をコトコト煮込んで旨味を最大限に引き出すこと実に3週間。洋食店の命ともいえるソースが完成する。島根県産の豚ロースのカツは薄めに仕上げ、カツとご飯とデミグラソースの三位一体のバランスが計算しつくされた逸品。

松江市片原町111／Tel.0852-22-3434
11:30～14:00LO、17:30～19:30LO
定休日:日曜／Pあり(3台)

あえて、カツ薄めが旨みを引き出す

松江カツライト

あなたのお好みのカツライスをみつけてください

TAKE OUT テイクアウトができるお店

たかしま食堂
松江市玉湯町玉造40／Tel.0852-62-0503
11:30～14:00(LO13:30)、18:00～24:00(LO23:30)
定休日:水曜、木曜は昼のみ休み／Pなし

お食事処 ひだまり
松江市島根町大芦2187-4 マリンショップしまね内
Tel.080-7932-7620／11:00～14:00
定休日:水曜・日曜・祝日／Pあり(10台)

居酒屋 みか
松江市西川津町2508-1／Tel.0852-26-3993
11:30～13:30(LO13:00)、17:00～22:00(LO21:30)
定休日:月曜・日曜・祝日、土曜は昼のみ休み／Pあり(6台)

浜ちゃん本店
松江市学園2-12-8 かわべビル1F
Tel.0852-32-7222／11:00～14:00、17:30～21:00
年中無休／Pあり(10台)

馬やど
松江市末次本町27
Tel.0852-29-0666／17:00～23:00(LO22:30)
定休日:日曜(月曜祝日の場合、日曜営業月曜休み)／Pなし

お食事処 こわた
松江市宍道町宍道872-7／Tel.0852-66-2576
11:00～15:00(LO14:30)、17:30～20:00(LO19:30)
定休日:日曜、土曜・祝日は夜のみ休み／Pあり(3台)

カフェ ノビ
松江市東出雲町揖屋434-1
Tel.0852-52-5490／11:30～14:00LO
定休日:水曜・木曜・日曜／Pあり(11台)

うちごはん希
松江市寺町169-4／Tel.0852-67-6033
11:00～14:00(LO13:30)、18:00～21:00(LO20:30)
定休日:日曜・祝日、月曜は夜のみ休み／Pなし

ピッコロ
松江市東奥谷町372-1／Tel.0852-26-6323
9:00～14:00(LO13:30)、17:30～24:00(LO23:30)
※カツライスは昼のみ／定休日:火曜／Pあり(5台)

イタリアンカフェ・カプリ
松江市白潟本町14／Tel.0852-24-6595
[平日]7:00～16:00 [土曜]7:00～13:00
定休日:日曜・祝日／Pなし

ミセス・マーチン
松江市宍道町東来待885／Tel.0852-66-3333
8:30～18:00(LO17:00)
定休日:元旦／Pあり(15台)

はんぶるぐ
松江市東出雲町揖屋58-10
Tel.0852-52-3999／10:00～19:00
定休日:火曜、第2水曜／Pあり(15台)

カフェ・シエル・ブルー
松江市上乃木5-10-31
Tel.0852-28-7207／9:00～18:00
定休日:水曜／Pあり(4台)

COFFEE & BEER B-Bridge
松江市東茶町10-1／Tel.0852-28-5877
11:30～14:30、18:00～21:00
定休日:月曜、火曜は不定休、日・火曜は夜のみ休み／Pなし

京らぎ黒田店
松江市黒田町512-5／Tel.0852-25-2233
11:00～14:00、17:00～20:00
定休日:月曜、第1・第3火曜／Pあり(30台)
★揖屋店でも提供あり

和創ダイニング 蒼の音
松江市末次本町110
Tel.0852-67-6228／11:30～14:00(LO13:30)
定休日:月曜、日曜は不定休／Pなし

水の都 松江
松江の観光のことなら

Shimane Matsue

公式ホームページはこちら

@kankoumatsue　@kankou_matsue　@look_at_matsue

コーヒーと食事 TRAD
松江市浜乃木2-15-31
Tel.080-1934-0431／9:00～16:00
年中無休／Pあり(2台)

正直商店 まいもん・てる
松江市末次本町52 オアシスビル1F／Tel.0852-78-9020
11:30～14:00(LO13:30)、18:00～26:00(LO25:30)
定休日:日曜、月曜は昼のみ休み／Pなし

佐香や カラコロ広場店
松江市末次本町110／Tel.0852-23-1887
[平日]11:00～14:00 (LO13:30) [土曜]12:00～14:00
年中無休 ※日曜日はランチ営業なし／Pなし

喫茶 イーグル
松江市春日町344-8
Tel.0852-25-0571／8:30～16:00
定休日:日曜／Pあり(8台)

※写真はイメージです。時期により盛り付け等が変更になる場合があります。本紙掲載の内容は2023年1月現在のものです。発行後に営業時間、定休日等の営業内容が変更になることや臨時休業等で利用できない場合があります。ご利用の際には改めて事前にご確認ください。店内でお食事できる店舗(テイクアウトのみは除く)を掲載しています。