

# 100年フードデータベース

都道府県名	福井県		
100年フード名	福井のソースカツ丼		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <input type="checkbox"/> 伝承 <u>1913年</u> <input type="checkbox"/> 不詳		
主な伝承地域	福井市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>福井県のソウルフードでもある「ソースカツ丼」は、『ヨーロッパ軒』が最初だということは県民ならば誰もが知っているところ。大正2年に創業者・高島増太郎さんがドイツでの修業時に“ソース”という存在を知り、帰国後東京で開催された料理発表会で「ソースカツ丼」を披露し、早稲田あたりで店を構えていたそうです。その後関東大震災の際に実家に疎開し、そこから『ヨーロッパ軒』を開店しました。誰も見たことがない「ソースカツ丼」に人気は集まります。そこで、他の県内飲食店は真似てみようとして独自でソースカツ丼を作り、今の福井県におけるソースカツ丼文化は形成されていきます。当時福井県は繊維産業が発達しており、全国から多くの方が研修に訪れていたそうです。そのときに食べたソースカツ丼の味が忘れられず、研修後地元に戻って作り始めたことで広がっていきました。その際たる場所が長野県、群馬県、福島県です。それらの地域は現在も繊維産業が存在しており、いわば「日本のシルクロード」を通じてソースカツ丼は伝播していったのです。</p>		
特徴	食材		
	製造方法・調理法	薄くしたトンカツを特製のソースにくぐらせ丼の上に乗せるだけです。キャベツなどは下に敷きません。福井ではそれは「邪道」とされています（笑）。	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組			
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<b>【知】 【食】</b> ・ 『ヨーロッパ軒』ウェブサイト <a href="http://yo-roppaken.gourmet.coocan.jp/">http://yo-roppaken.gourmet.coocan.jp/</a> ・ 食べられるお店をまとめたサイトはこちらをチェック 地域誌 月刊ウララ <a href="https://urala.jp/gourmet/search/?sp=menu_local_katsu&amp;st=1&amp;sd=0.1532546663&amp;cl=5&amp;cs=10&amp;pd=4&amp;pl=2">https://urala.jp/gourmet/search/?sp=menu_local_katsu&amp;st=1&amp;sd=0.1532546663&amp;cl=5&amp;cs=10&amp;pd=4&amp;pl=2</a>		