



まるいメンチカツが乗った「パリ丼」(800円※税別)は、昭和45年に故・赤坂耕二社長がヨーロッパ5カ国を視察後、開発したメニュー。あふれ出る肉汁の旨さに、ファンが多い

号店でした。第二次世界大戦の最中だった当時、食材の調達は困難で、焼き飯や親子丼などを出していました。終戦後はバラックの建物で、敦賀港で揚がつた魚のフライやうどん、そばなどを提供。市役所などが近かつたため、職員が多く利用していました。

「外国船が入港していたので、ロシア人のお客様も多かったですね。私が店の娘だとわかると、チョコレートをくれたもので」というイメージが強かつたのだ



1.パン粉は粉雪のようにキメが細かいものを使用。これが、なんともいえないサクサク感を演出する。2. 握き込んでも噛み切れるようにするため、ロース肉は叩いて柔らかくする。3. 約180℃に熱したラードから、絶妙のタイミングで引き上げる。余熱でじんわりと火を通して、ジューシーでカリッとしたカツのできあがり

77年の歴史のなかで決して譲らなかったのは、「おいしい洋食を大衆化したい」という思い。敦賀に根付いた理由は、カツ丼の味だけにあらず

77年押しつけないよう、ていねいにパン粉を付けたら、油の温度が下がらないよう数枚ずつ揚げていきます。揚げ油の一部は、

そう。自家用車の普及をきっかけに、昭和35年ごろから家族連れが来店するようになりました。

「洋食専門 大衆食堂 ヨーロッパ軒敦賀分店」の暖簾が堂々と敦賀の海風にはためき、メニューであるカツ丼が、本格的に根を下ろし始めたのです。

敦賀に根付いた理由は、カツ丼の味だけにあらず

長い歴史を誇るカツ丼も例外で

なく、こだわりを欠かしません。

77年の歴史のなかで決して譲

らなかつたのは、「おいしい洋

食を大衆化したい」という思い。

敦賀の海風にはためき、メーン

92歳まで厨房に立ち続けた赤坂耕二社長は、ウス

ターソースとスパイスの配合や、

揚げ方など、すべてのレシピを

ノートに遺しました。こうした

おいしさを追求する姿勢には、

驚かされるばかりです。

変わらないのは味だけではあ

りません。敦賀ヨーロッパ軒の

従業員は、長く勤める人が多い

のも特徴のひとつ。

「赤坂耕二社長は、それは嚴

しい人でした。家族経営ですか

ら、中核となる私たち経営者家

族が怠けてはいけないと、『家

族は従業員の2倍働きなさい。

働いてくださる人は財産なのだから」と教えられました。そん

な姿勢が功を奏したのか、長い

人では、50年勤めてくださる人

もいます」

店員の顔が変わらなければ、

常連も安心するというものです。

「から」と教えられました。そん

な姿勢が功を奏したのか、長い

人では、50年勤めてくださる人

もいます」

店員の顔が変わらなければ、

常連も安心するというものです。

「から」と教えられました。そん

な姿勢が功を奏したのか、長い

人では、50年勤めてくださる人

スカツ丼」を披露したのがきっかけでした。敦賀ヨーロッパ軒の創業者・赤坂耕二の娘として、同店で仕事を切り盛りする杉本

さよ子さんは、次のように教えてくれました。

「赤坂耕二の義父であり、師匠だった高畠増太郎は、18歳から安心する——。敦賀市民にと

って、敦賀ヨーロッパ軒のカツ



昭和49年に建設された「味のお城」、敦賀ヨーロッパ軒本店ビル。イギリス風の外観で、いまも子どもたちから“お城のお店”と呼ばれ人気がある



敦賀ヨーロッパ軒本店

④0770-22-1468
⑤敦賀市相生町2-7
⑥11:00~20:00
⑦月・火

※本店のほかに、市内に4店舗（駅前店、金山店、岡山店、中央店）あります



「カツ丼の味」と「従業員の笑顔」。
ふたつの“変わらない”が、
いつしか敦賀の顔になった



敦賀ヨーロッパ軒 取締役社長
赤坂敬造さん

作られたのは大正2年
ドイツ仕込みのカツ丼
カツ丼のフタを開けるとホワ
ソースの香り。カリカリに揚
げられたカツにかぶりつき、
「ああ、これ。この味だよ」と
かしさを秘めたメニューです。
「パ軒」に行こう」と説い合
せるのは、日常のひとコマとい
えるでしょう。

市民を虜にしてきたカツ丼
が産声を上げたのは、いまか
ら100年以上も前のこと。大
正2年、高畠増太郎が東京で行
なわれた料理発表会で、「ソー
ル」

市民を虜にしてきたカツ丼
が産声を上げたのは、いまか
ら100年以上も前のこと。大
正2年、高畠増太郎が東京で行
なわれた料理発表会で、「ソー
ル」



敦賀ヨーロッパ軒本店



杉本さよ子さん
75歳となった現在も店頭に立つ

「1番はあなたのお母さんや
おばあさんの作ってくれる料理。
私たちおふくろの味に少しでも
近づけるよう、努力していま
す」

「ソウルフードとして確たる地
位を築いたカツ丼。一口食べれば
幸せい氣持ちになる丼ぶりには、温かい思いがぎゅっと詰ま
っています。