

グリル あまから

白ソース豚カツにマッチ

豚カツといえば、こ  
つり濃厚なソースが  
主流だが、福井市内の  
老舗洋食店は、見た目  
は白く甘酸っぱいソー  
スを飲食業界に新提案  
する。永平寺町特産の  
「五領玉ねぎ」をメー  
ンに国産タマネギを使  
い、大量生産も可能に  
したソースは、女性客  
の間で既に人気の逸品  
だ。

一九三四（昭和九）  
年創業の「グリルあま  
から」（福井市西谷三  
丁目）が八月、「白い  
トンカツソース」とし  
て業務用に発売する。

三代目店主の野坂昌  
之さん（画）が、各国の  
日本大使館公邸で料理  
人を務めた叔父の睦治  
さん（左）からサーモン  
マリネのソースとして  
教わったのがきっかけ  
だった。

三年前に豚カツ用と  
してメニュー化し、昨  
年になって「カツがさ  
っぱり食べられる」な  
どと女性客を中心に人

「五領玉ねぎ」使い甘酸っぱく



気が出始めた。東京でや、有名専門店とコ  
の食品関連展示会でもボしたカツサンドの販  
好評を博し、業務用販売が三月には具体化し  
売を決めた。大量生産していた。

東日本大震災の影響  
は、みじん切りの機械で中断したが、問い合  
化。手作業と変わらな  
い食感や色合いを出す  
ため、メーカーと改良  
を重ねた。

豚カツ専門店が集中  
する東京の店舗にパン  
フレットを送り、人気  
レストランでの採用  
自宅のドレッシング工

福井の老舗洋食店 業務用に販売へ

五領玉ねぎをメインに使った「白いトンカツソース」を提案する野坂昌之さん＝30日午後、福井市のグリルあまからで

（北原愛）