

日刊県民福井 平成23年7月31日

## グリル あまから

豚カツといえば、こつて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」をメイ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（四〇）が、各日本の日本大使館公邸で料理人を務めた叔父の睦治さん（六七）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たた。三年前に豚カツ用としてメニュー化し、昨年になって「カツがいっぱい食べられる」など女性客を中心の人



### 「五領玉ねぎ」使い甘酸っぱく

気が始めた。東京での食品関連展示会でも好評を博し、業務用販売を決めた。大量生産に向けた最大の課題は、みじん切りの機械化。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。

東日本大震災の影響で中断したが、問い合わせが相次いだため、「一番おいしいソースを食べてほしい」と五領玉ねぎが旬を迎えたこの時期に仕切り直しを決めた。野坂さんは、ソースは冷凍販売を重ねた。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

や、有名専門店とコラボしたカツサンドの販売が三月には具体化していた。

房で作業に没頭。「日本の大震災の影響で中止したが、問い合わせが相次いだため、さを提案したい」と夢を膨らませていている。ソースは冷凍販売して五キロで五千円。問い合わせは、グリルあまから＝電0776（35）310911へ。

（北原愛）

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

白ソース豚カツにマッチ