

読賣新聞 平成23年 8月28日

グリル あまから

永平寺産タマネギ、酢ですっきり

マヨネーズでもホワイトソースでも、チーズでもありません。洋食店「グリルあまから」(福井市西谷)の店主、野坂昌之さん(48)が、永平寺町特産のタマネギを使った「白いトンカツソース」を開発した。ソースカツ丼に代表される「黒色ソース文化圏」の県内で、飲食店を中心に売り込みを図る。

白トンカツソースいかが

福井の洋食店主「幅広い世代に」

野坂さんは昨年2月、親戚の料理人がステーキにかけていた白いソースを気に入り、作り方を教わった。タマネギや酢が材料といい、試しにトンカツと組み合わせたところ、酸味が油の重さを打ち消してすっきりとした味わいに。見た目の斬新さも印象的だった。トンカツ専用のソース作りに取りかかり、タマネギは甘みの強い永平寺町産を採用。自然の風味を生かすため無添加にこだわった。「白」にちなみ、今年3月14日の「ホワイトデー」から店舗で提供を始めたところ「女性や高齢者でも食べやすい優しい味」など人気を集めている。業務用商品として500円入り500円で、県内の飲食店向けにも売っている。野坂さんは「トンカツの魅力を、幅広い世代が再発見するきっかけにしたい」と語り、全国販売も視野に入れている。



野坂さんが開発した白いトンカツソース(福井市のグリルあまから)