

新潟市「とんかつ太郎」三代目店主 小松寿雄氏

新潟市で三代続く人気のカツ丼店

念入りに叩き柔らかくなった豚肉を、特注のきめ細かいパン粉で包み、レードで絶妙なタイミングで揚げ、注ぎ足しで作られた甘辛い醤油ベースのタレにくぐらせ、ごはんの上に載せられ供せられる独特のカツ丼。ごはんとかつとソース、シンプルこの上ない素材が見事にバランスされたそのカツ丼は新潟市民から熱烈に愛されています。そんな人気店でありながら、店舗は一店のみ。出店やフライチヤイズの話がさぞあるのでは？「自分の目と手が届く範囲でないとこの味が維持できないんです」ときっぱり話すのは三代目店主小松寿雄さん。「やっぱり職人気質でね、頑固なんですよ」奥様も横でそう微笑みます。

新潟を出て

働く人にも食べて欲しい

そんな小松さんですが、どうしてお店以外で店名を冠した商品を発売することに？

「子どもの頃からうちのカツ丼を食べてくれた人が、就職して都会へ出て行ってしまふ。そんな人に、どこに居たってうちのカツ丼を味わえるようにしたかったんです」そんな小松さんの熱い想いからスタートした「とんかつ太郎」のカツ丼の商品化。いくつもの難関を越えて、小松さんが納得するカツ丼がようやく完成。新潟出身者も、そうでない方も、男性も女性も、そのおいしさは共通です。ぜひ、ご家庭で新潟名店の味をご賞味ください。

新潟の名店「とんかつ太郎」の 新潟タレカツセット

お店では男性ばかりでなく女性もぺろりとたいらげるカツ丼。シンプルながら、あっさりとお深い味わい。



調理中以外にはこやかな小松さん。老舗の固苦しさはない。「頑固でまげないんですよね」と笑顔の奥様と。

