

# 小坂町



かつらーめん BOO会



## 古くて新しい 庶民の味、 “かつらーめん”

昭和45年頃、小坂町七夕祭（毎年8月開催）の山車作りに携わる

人々の提案で誕生した、とんかつをラーメンにのせたボリューム満点の一品。当初は七夕準備の夜食や消防団の夕飯に出された限定メニューだったが、口コミで流行りだし通常メニューに。現在では小坂町の食文化として広めるため町内7店舗の飲食店がそれぞれの味で提供している。是非ご賞味あれ。



マップ①

料理 日本

**奈良岡屋**

あがや

かつらーめん発祥の老舗店。カツを、カツオ出汁（だし）の効いた卵とじにし、生ハムを隠し味にしたさっぱりとしながらもコクのある醤油スープに合わせている。



マップ②

とんかつ

**栗平**

くりたい

かつらーめんに歴史を持ち、とんかつを知り抜いた名店である。揚げたての厚手のカツと、昔懐かしい醤油スープのラーメンの組み合わせが絶妙。

▶たたらかつラーメン：日本古来のたたら炉をイメージした赤いスープが特徴。辛すぎなくて食べやすい韓国産の唐辛子を使用し、野菜炒めとカツがトッピングされている。



マップ③

伊勢家

**大台園**

だいしょうえん

◀がんばるかつ麺：唐辛子やんにくを生かし、カルビスープをもとにした焼肉屋ならではのラーメンに、ごま油で炒めた野菜の卵とじとカツをのせている。

※どちらも味噌・醤油・塩からお選びいただけます。



人気の味噌味のスープと太麺のラーメンに卵でとじたカツをのせた“かつ味噌らーめん”が味わえる。トッピングのコチュジャンがピリ辛のアクセントに。

マップ④

ドライブイン

**下野**

しもの

マップ⑤

道の駅こさか七滝

**滝の茶屋**

たきのちや

孫左衛門

まごさへもん

かつらーめん発祥店奈良岡屋レシピをアレンジしたかつらーめん。小坂町特産品の桃豚のカツを、昔懐かしいすっきり醤油スープのラーメンにトッピングしている。



マップ⑥

みんなの店

**わいわい**



旨みたっぷりの比内地鶏スープに程よくからむ細麺を使い、桃豚カツの美味しさを引き立てるあっさり塩味のかつラーメン。



**1** 日本料理 **奈良岡屋**  
ならおかや



TEL: 0186-29-2040  
FAX: 0186-29-2476

小坂町小坂鉱山字栗平 19-5  
11:00~22:00 ◆日曜定休

和食に定評・自信のある日本料理店です。定食、麺類等の豊富なメニューからコース料理（要予約）までご用意いたします。

**2** とんかつ **栗平**  
くりたい



TEL: 0186-29-3461  
FAX: 0186-29-2965

小坂町小坂鉱山字栗平 11-29  
11:00~14:00/17:00~24:00

“八幡平ポーク”を使用した揚げたてのとんかつが絶品。夜はお酒に合うメニューを揃えてお待ちしております。

**3** 伊勢家 **大昌園**  
いせやだいしょうえん

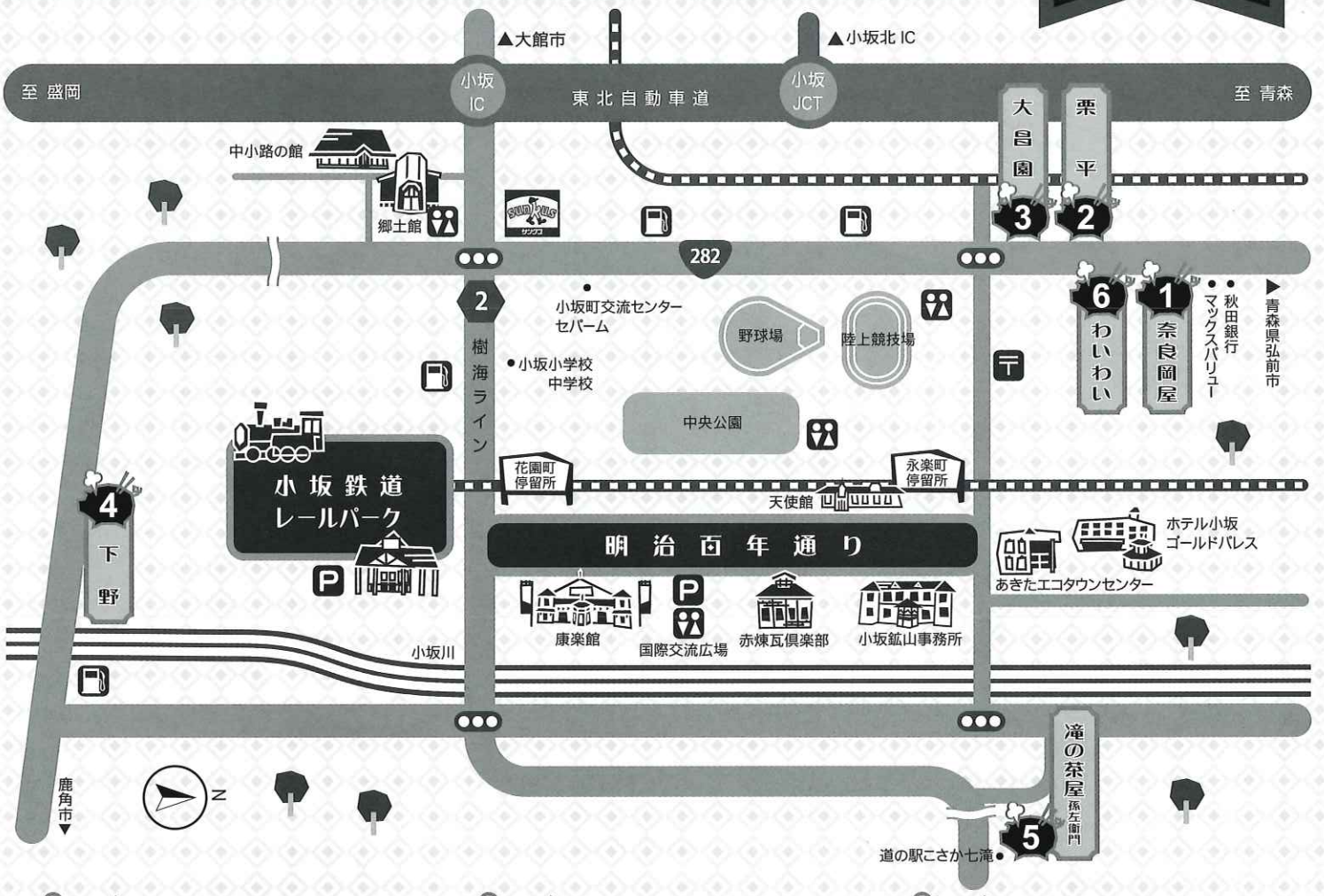


TEL&FAX: 0186-29-2475

小坂町小坂鉱山字栗平 11-1  
11:00~14:00/17:00~22:00  
◆月曜定休（不定休もあり）

国産牛をメインにした焼肉屋です。焼肉以外にも手作りにこだわった丼・ラーメン・定食等のメニューが豊富に揃います。

KOSAKA  
**小坂町**  
**かつらーめん**  
BOO会

**4** ドライブイン **下野**  
しもの



TEL&FAX: 0186-29-5343

小坂町小坂字大福坪 64-1  
10:00~20:00 ◆不定休

特製煮込みうどんが町内の人気メニューです。町内であれば出前も承っております。

**5** 道の駅こさか七滝 **滝の茶屋** 孫左衛門  
たきのちやまごぞえもん



日本100滝百選 七滝

TEL&FAX: 0186-29-3777

小坂町上向字藤原 35-3  
10:00~17:00(L.O.15:00)  
◆営業期間：4月下旬～11月上旬

「道の駅こさか七滝」内にある滝の見えるお食事処です。地元食材を使用した「桃豚重」「比内地鶏親子重」が人気！

**6** みんなの店 **わいわい**



TEL: 0186-29-2061  
FAX: 0186-29-5132

小坂町小坂鉱山字栗平 23-1  
11:00~18:00 ◆日曜定休

比内地鶏のお肉と卵を使った“半熟とろとろの親子丼”は絶品！他にも山菜や野菜、手作りパンなど。コーヒーもお気軽にどうぞ。