

## 18. 金沢カレー

### 濃厚なルーとカツの相性が抜群のカレー

市内にカレー店が多い金沢。そして金沢のカレー店・洋食店では独特なカレーを提供、近年総称して「金沢カレー」と呼ばれている。

金沢カレーの特徴は多数あり、ライスが隠れるようにまんべんなくかけられた濃厚でどろっとしたルーに加え、ルーの上に乗せられソースがかけられたトンカツ、端に添えられた千切りキャベツなどが挙げられる。また容器も特徴的で、ステンレスの皿に盛られ、先割れスプーンかフォークで食べる。30年ほど前から庶民の味として親しまれ、徐々にカレー専門のチェーン店も登場するほどおなじみのメニューとなった。非常にボリュームがある店が多く、幅広い層から人気がある。

「金沢カレー」という名称はここ数年で定着したもので、金沢に本社があるカレー店が東京で出店するにあたり金沢カレーという名称を盛んに使い、メディアにも取り上げられたことで一般化していった。

その発祥は諸説あり、現在「金沢カレーの元祖」を名乗る店舗の創業者が、1960年代当時経営していた洋食店で提供したカツカレーが原型といわれる(諸説あり定かになっていない)。金沢は昔から洋食店が多数あったこともありすぐに広がり、さまざまな店がそれぞれにアレンジした金沢カレーを提供。トンカツ以外にもチキンカツやウインナーなどのトッピングがある。長らく北陸でしか出店していなかったがここ数年で首都圏をはじめ関西・中京圏、海外にも進出しつつある。



トンカツが乗った金沢カレーの一例

**メモ** 数年前は郊外の店舗がほとんどだったが近年金沢の中心部にも店舗が増加している。チェーン店ではサイズが大・中・小と選択できるのもうれしい。

**問い合わせ先** 市内洋食店・カレー専門店など