

第2回 ご当地グルメ 釧路の「スパカツ」

「ご当地グルメ」。その土地でしか食べられないグルメを紹介するコーナーです。ドボク管理社員の出身地を中心に調べ掲載していきます。2回目は、釧路市の「スパカツ」を紹介します。

スパカツ

ミートソーススパゲティの上にトンカツが乗っています。

釧路市



釧路という「スパカツ」!

ミートソーススパゲティの上に、ボリューム満点のトンカツ。釧路市民なら一目でわかる「スパカツ」は釧路が発祥の地元フードです。誕生は1960年代はじめといえますから、かれこれ60年ほどの歴史があります。考案したのは釧路市内の「レストラン泉屋」の当時の社長とか。その頃のメニュー名は「ミートソースポークカツレツ」。ホールの店員がオーダーの際、厨房に向かって「スパカツ」と言ったのがお客さんにも浸透したそうです。



食べログ
「レストラン泉屋本店」

レストラン泉屋 本店

釧路市末広町2-28 定休日：月1回 火曜
(不定休その月の第何火曜が休みかは店舗に要確認)
営業時間：11:00～21:30(ラストオーダー 21:00)
電話：0154-24-4611

釧路が誇るご当地グルメ!



海老天かしわそば

創業が明治7年という釧路の老舗「竹老園 東家 総本店」で、海老天かしわそばを食べてきました。趣のある庭とそれを臨む和室に老舗の風格を感じました。いまの上皇陛下や皇室の方も訪れたことがあるそうです。薄緑のおそばは適度なコシとのどごしで、そばつゆに良く合います。天ぷらはごま油の香りが、さっぱりしたお蕎麦に相性抜群でした。



ザンギ

北海道名物ザンギ。一見すると鶏のから揚げですが、その定義は地方によって異なります。今回は出張のついでに、釧路町遠矢にある「南蛮酛」に行き、ザンギの「カラタレ」のハーフを食べてきました。メニューには「当店が元祖」と書いてあります。うわさでは、宇宙ザンタレの美味しいお店ということらしいです。ちなみにこの「ザンギ」ですが、名前の由来は中国語の炸鶏(ザーギー)に幸運の運(ン)を入れたもので、その名の通り、食べると幸せな気分になれる美味しさです!

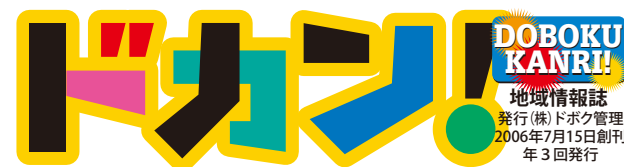


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001：2015認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ●〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ●〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ●〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.42
2020.2.15

近所の公園の笹を敷き、蒸し上げて完成の「べこ餅」

ドボク管理 道路調査部の紹介

特集 北海道の端午の節句に
愛されるべこ餅!

株式会社ドボク管理