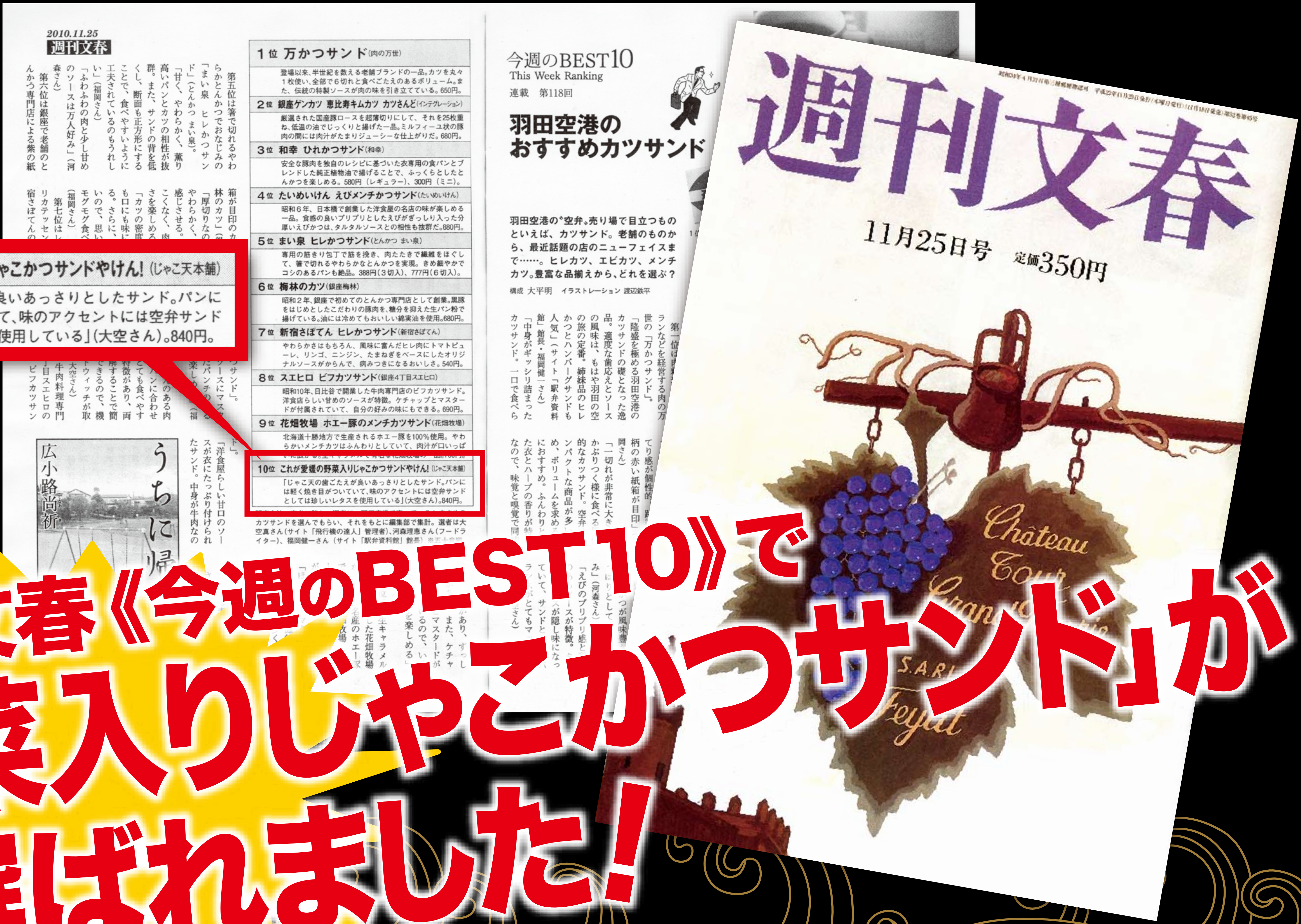

2010.11.25
週刊文春

今週のBEST10
This Week Ranking
連載　第118回

羽田空港のおすすめカツサンド

羽田空港の〝空弁〟売り場で目立つものといえば、カツサンド。老舗のものから、最近話題の店のニューフェイスまで……。ヒレカツ、エビカツ、メンチカツ。豊富な品揃えから、どれを選ぶ？

構成 大平明　イラストレーション 渡辺鉄平

1位 万かつサンド（肉の万世）
登場以来、半世紀を数える老舗ブランドの一品。カツを丸々1枚使い、全部で6切れと食べごたえのあるボリューム。また、伝統の特製ソースが肉の味を引き立てている。650円。

2位 銀座ゲンカツ 恵比寿キムカツ カツさんど（インテグレーション）
厳選された国産豚ロースを超薄切りにして、それを25枚重ね、低温の油でじっくりと揚げた一品。ミルフィーユ状の豚肉の間には肉汁がたまりジューシーな仕上がりだ。680円。

3位 和幸 ひれかつサンド（和幸）
安全な豚肉を独自のレシピに基づいた衣専用の食パンとブレンドした純正植物油で揚げることで、ふっくらとしたとんかつを楽しめる。580円（レギュラー）、300円（ミニ）。

4位 たいめいけん えびメンチかつサンド（たいめいけん）
昭和6年、日本橋で創業した洋食屋の名店の味が楽しめる一品。食感の良いプリプリとしたえびがぎっしり入った分厚いえびかつは、タルタルソースとの相性も抜群だ。880円。

5位 まい泉 ヒレかつサンド（とんかつ まい泉）
専用の筋きり包丁で筋を挽き、肉たたきで繊維をほぐして、箸で切れるやわらかなとんかつを実現。きめ細やかでコシのあるパンも絶品。388円（3切入）、777円（6切入）。

6位 梅林のカツ（銀座梅林）
昭和2年、銀座で初めてのとんかつ専門店として創業。黒豚をはじめとしたこだわりの豚肉を、糖分を抑えた生パン粉で揚げている。油には冷めてもおいしい綿実油を使用。680円。

7位 新宿さぼてん ヒレかつサンド（新宿さぼてん）
やわらかさはもちろん、風味に富んだヒレ肉にトマトピューレ、リンゴ、ニンジン、たまねぎをベースにしたオリジナルソースがからんで、病みつきになるおいしさ。540円。

8位 スエヒロ ビフカツサンド（銀座4丁目スエヒロ）
昭和10年、日比谷で開業した牛肉専門店のビフカツサンド。洋食店らしい甘めのソースが特徴。ケチャップとマスタードが付属されていて、自分の好みの味にもできる。690円。

9位 花畑牧場 ホエー豚のメンチカツサンド（花畑牧場）
北海道十勝地方で生産されるホエー豚を100%使用。やわらかいメンチカツはふんわりとしていて、肉汁が口いっぱ

10位 これが愛媛の野菜入りじゃこかつサンドやけん!（じゃこ天本舗）
「じゃこ天の歯ごたえが良いあっさりとしたサンド。パンには軽く焼き目がついていて、味のアクセントには空弁サンドとしては珍しいレタスを使用している」（大空さん）。840円。

カツサンドを選んでもらい、それをもとに編集部で集計。選者は大空真さん（サイト「飛行機の達人」管理者）、河森理恵さん（フードライター）、福岡健一さん（サイト「駅弁資料館」館長）

週刊文春
11月25日号　定価350円

10位 これが愛媛の野菜入りじゃこかつサンドやけん!（じゃこ天本舗）

「じゃこ天の歯ごたえが良いあっさりとしたサンド。パンには軽く焼き目がついていて、味のアクセントには空弁サンドとしては珍しいレタスを使用している」（大空さん）。840円。

週刊文春《今週のBEST10》で
「野菜入りじゃこかつサンド」が
選ばれました！
]