



ソースかつ丼(上ヒレ)
1100円

やわらかいカツを
自慢のソースで

歴史

正確な記録は残っていないが、大正時代にはあったようだね。桐生にはウナギ料理店が多く、最初はカツにウナギのタレをかけていたという説もあるよ。

店の数

専門店は2軒だけど、桐生の食事処ならどこにでもあるくらい一般的だね。

藤屋食堂
遠藤健三郎さん



店の前にあるご主人の等身大の看板が目印

藤屋食堂

ふじやしよくどう

☎0277-45-1805 MAP P15A3

昭和42年の創業以来、継ぎ足して使っているソースが決め手。カツは、ソースがよく染み込むようソフトパン粉で揚げている。焼肉丼950円やトンカツ定食1050円などメニューも豊富。

📍桐生市清瀬町5-49 📍桐生駅から徒歩10分 🕒11時～14時30分、17時～20時15分 📅月曜 📍15台

カツ

桐生市新里町と黒保根町の牧場で育った豚のヒレ肉を使用。やわらかい食感が特徴



桐生での
ソースカツ丼の
元祖

ソースかつ丼(4個入り)
870円



志多美屋本店

したみやほんてん

☎0277-44-4693 MAP P15C4

約80年前にこの店を出したのが、桐生のソースカツ丼の始まりだという。特注のパン粉を使ったカツはカリッとした食感に。ソースカツ丼にはサラダ、味噌汁、お新香が付く。

📍桐生市浜松町1-1-1 📍桐生駅から徒歩15分 🕒11～14時、17～20時 📅木曜、第3金曜 📍15台



一際目立つ色の建物。行列ができることも多い

桐生はB級
グルメの
宝庫です!



ソースカツ丼

桐生2大
B級グルメ

ソースカツ丼 & ひもかわ

桐生の人が愛してやまないソウルフード、驚くほど幅広いうどん「ひもかわ」と、シンプルを極めた「ソースカツ丼」。桐生に来たら、これを食べなきゃはじまらない!

三吉湯

みよしゆ

☎0277-44-3277 MAP P14C3

昭和6年建造の銭湯だが、2008年に改築して食堂スペースが誕生。食べ歩きを楽しんでほしいと考案したのが、ご飯の上に豚ヒレ肉をのせて揚げたソースカツ。ソースも3種揃う。

📍桐生市三吉町1-2-15 📍桐生駅から車で5分 🕒11時30分～14時、16～22時 📅日曜 📍5台

コロリンシュウマイ : アイスまんじゅう

男爵イモ、タマネギ、ジャガイモのデンプンでつくる、もちっとした食感が特徴のシュウマイ。特製ソースと青のりをかけて味わって。



コロリンシュウマイ
コロリンシュウマイ
4個100円～

☎0277-53-8617
MAP P14B3

📍桐生市相生町5-204-23 📍相老駅から車で5分 🕒10～19時 📅月曜 📍4台

餡をミルクアイスで包んだ和風アイスクリーム。先端の餡部分はカチカチに凍っているので、下の方から食べるのがツウ。



アイスまんじゅう
1個210円

しろふじ
シロフジ
☎0277-53-5115
MAP P14B3

📍桐生市相生町1-298 📍桐生駅から車で5分 🕒10～18時 📅月曜、第2・4日曜 📍10台

桐生B級グルメ

まだまだあります