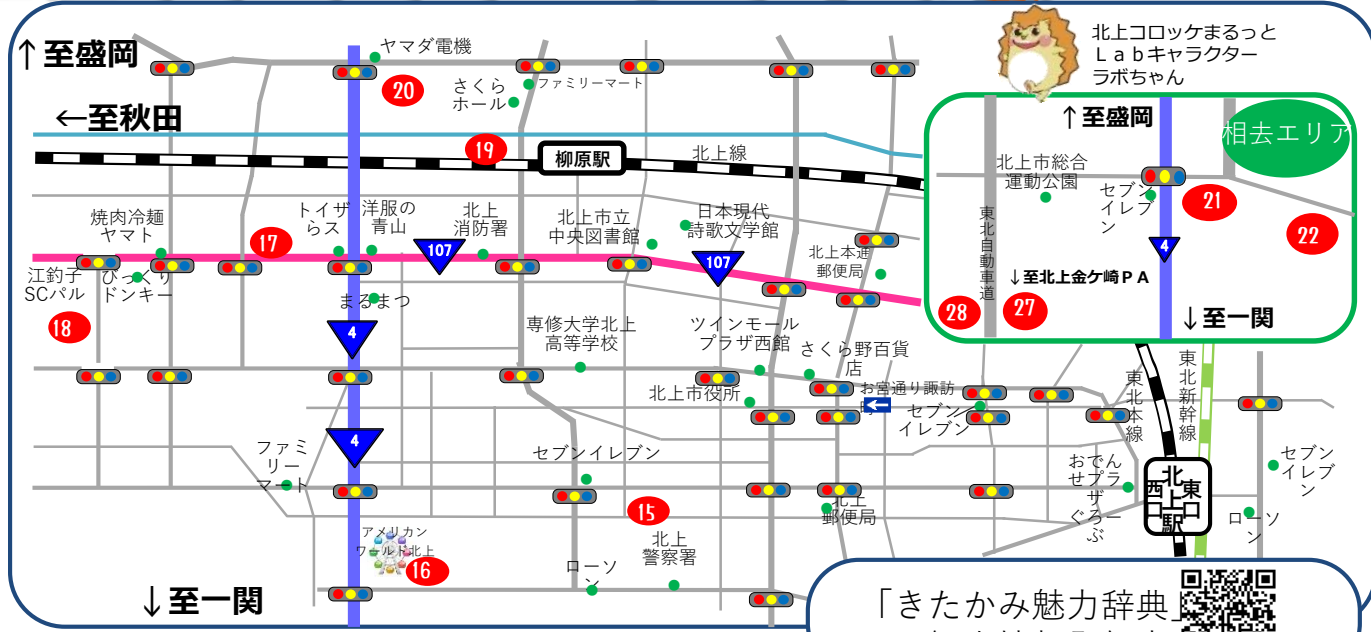
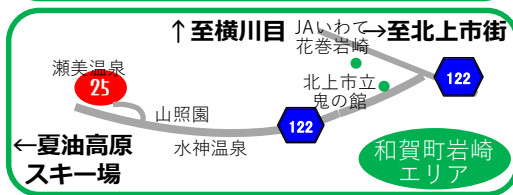
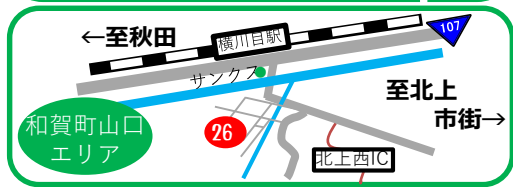
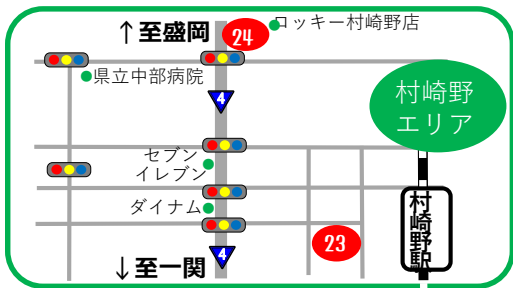


北上コロッケマップ～ドライブ版～



「きたかみ魅力辞典にて観光情報発信中」

魅力

北上コロッケ取扱店

作成 (一社) 北上観光コンベンション協会 2019年11月11日現在

番号	店舗名	住所 (岩手県北上市は省略)	電話番号	営業時間	定休日	番号	店舗名	住所 (岩手県北上市は省略)	電話番号	営業時間	定休日
15	菊寿し	大通り3-11-21	0197-63-6374	11:00~14:00 17:00~22:00	火	23	金寿司	村崎野14-432-59	0197-66-5646	11:30~14:00 16:30~23:00	火
16	郷土芸能居酒屋 鬼剣舞	北鬼柳32-44	0197-63-2288	11:30~14:30 17:30~24:00	年中無休	24	味噌家 がんこ亭	村崎野19-296-5	0197-71-1133	月~土11:00~22:00 日11:00~21:00	年中無休
17	喜乃字 本店	北鬼柳18-18-1	0197-64-3310	11:30~15:00 17:30~21:00	水	25	瀬美温泉	和賀町岩崎新田1-128-2	0197-73-7294	11:00~14:00	年中無休
18	喜乃字 パル店	北鬼柳19-68江釣子SC/パル内	0197-65-3926	10:00~20:00	年中無休	26	ふるさと体験館 北上	和賀町山口23-24-5	0197-72-2883	11:30~14:00	年中無休
19	和食処きくおい 北上市	柳原町5-12-30	0197-62-0022	11:30~15:00 (14:00LO) 17:00~22:00 (21:00LO)	第2・第3火	27	北上金ヶ崎パーキングエリア(上)	相去町中平沢7-4	0197-67-2571	7:30~19:30	年中無休
20	ピストロ ファミリーチェ	さくら通り2-4-23	0197-65-0958	11:30~15:00 (14:30LO) 17:30~22:00 (21:30LO)	火・第3水	28	北上金ヶ崎パーキングエリア(下)	相去町中平沢6-2	0197-67-2586	7:30~19:30	年中無休
21	食事処 時代屋	相去町旧館沢18-3	0197-67-3956	11:00~22:00	第1・第3火						
22	株式会社 リスケレイカー	相去町後堤23-2 (移動販売のため)	080-5577-5310	10:00~18:00 (無くなりしたら終了)	月						



お店ならではの北上コロッケの特徴



番号	店舗名	お店ならではの北上コロッケの特徴	メニュー提供時間	単品持帰り
15	菊寿し	お弁当として刺身は本マグロ、米はこしひかり、寿司シャリで使うこしひかりを使用しています。そこにシンプルな味付の北上コロッケを入れてみました。寿司屋のお弁当を提供しています。	ランチ/ ディナー	○※
16	郷土芸能居酒屋 鬼剣舞	和風だしがきいてるので何もつけなくても美味しく食べる事ができます。	ランチ/ ディナー	○
17	喜乃字 本店	頭芋を使用して作っています。	ランチ/ ディナー	○
18	喜乃字 バル店	頭芋を使用して作っています。	ランチ/ ディナー	○
19	和食処きくすい 北上店	里芋を丁寧に裏ごししているので、もっちり、なめらかな食感です。	ランチ/ ディナー	○
20	ピストロ フェリーチェ	焼いています！旬の素材の割合を多くしています。	ランチ/ディナー (都合によりご希望にそえないこともございます)	
21	食事処 時代屋	大きさにこだわり、味付けはシンプル！肉を炒めているので、里芋のトロトロ感と肉の食感が楽しめます。	ランチ/ ディナー	
22	株式会社 リスクプレイヤー	ファーストフードとして、揚げたてをその場でワンハンド、ソース無しで召し上がれるよう海鮮とポークのダシを練りこんだ会心のコロッケです。生地にトマトスープを練りこみ、さらに、とろ〜りチーズを中に、とじこめたイタリアンテイストなコロッケです。(やけど注意！)	移動販売のみ (販売先はお問い合わせ下さい)	○
23	金寿司	調理師会のレシピ通りに作っています。ただし、北上コロッケ巻きについては、お肉と里芋の割合を多くしています。	ランチ/ ディナー	○
24	味噌家 がんこ亭	北上特産、二子町川端地区の「二子里芋」を限定使用しています。二子里芋・北上産アスパラ、どちらも収穫時期に一年分を仕入れ、仕込み、冷凍保存して、年中ご提供できるようにしています。二子里芋の強い粘りとコクが、とろりと口の中に広がります。	ランチ/ ディナー	○
25	瀬美温泉	ホワイトソース味とカレー味の2種類！	ランチ	
26	ふるさと体験館 北上	みそ味、カレー味、塩こしょう味の3種類で、形も3種類に作っております。	ランチ	
27	北上金ヶ崎パーキング エリア(上り)	オーダーを受けてから揚げて提供いたします。	7:30~19:30	○
28	北上金ヶ崎パーキング エリア(下り)	里芋の食感を味わっていただくため、あえて里芋を荒つぶしにし、芋の食感を残しました。	7:30~19:30	○

北上コロッケとは？

北上コロッケまるっとLabキャラクター
ラボちゃん



岩手県北上市特産の里芋を使った独特の粘りが特徴のコロッケです。アスパラガス・県産和牛(きたかみ牛等)・白ゆりポークがさらに旨みを引き出しています。里芋・県産黒毛和牛・白ゆりポーク・アスパラガスの4種類が入っていれば味付け、提供方法はお店により自由です。それぞれ個性のある北上コロッケを食べることができます。