

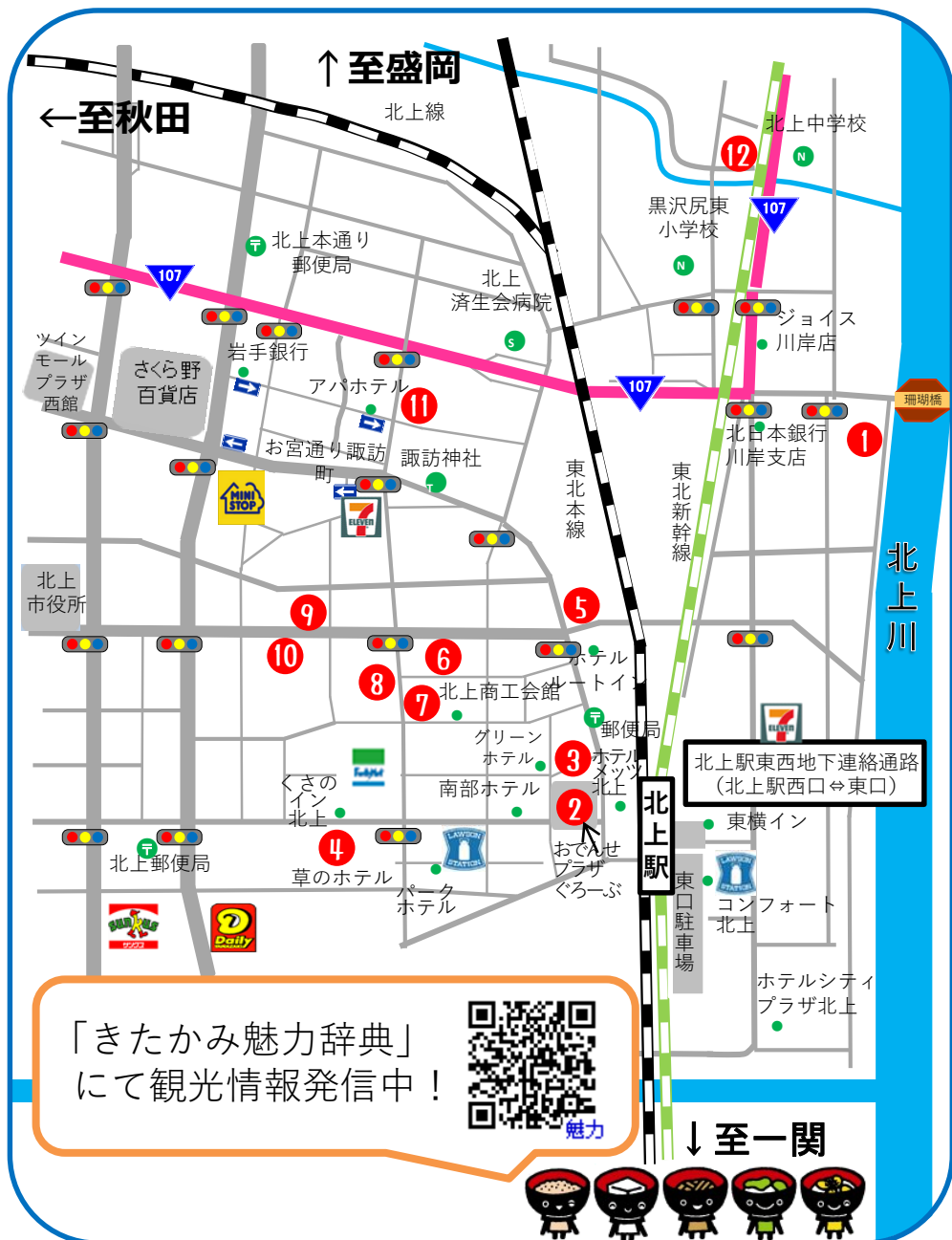
北上コロッケマップ～食べ歩き版～



北上コロッケ取扱店



北上駅から徒歩での距離を計測しています！



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	駅から
1	四季乃味 枕流亭	川岸3-15-20	0197-63-3033	11:30～14:00 17:00～21:00	水・第1火	約10分
2	あじと 麗家 北上店	大通り1-3-1 おでんせプラザぐるーぶ地下F	0197-72-5440	ディナー(月～木) 17:30～1:00 (金・土・祝前日) 17:30～2:00 (日・祝) 17:30～0:00	不定休	約1分
3	ピアレ스토랑 アリーブ北上店	大通り1-3-27 入山北ビル 1F	0197-61-0484	月～木17:00～1:00(100L) 金・土17:00～2:00(100L)	日	約1分
4	和食処 湧水	大通り2-9-8 草のホテル 1F	0197-65-1712	月～土11:30～14:00, 17:30～21:00 日・祝12:00～14:00, 17:30～21:00	不定休	約7分
5	おでん千石	青柳町1-2-22	0197-63-2086	17:00～22:00	日	約6分
6	割烹鎌倉 青柳店	青柳町2-2-24	0197-65-6868	17:00～23:00	日	約7分
7	つぼ八 北上店	青柳町2-1-12 マックスビル 1F	0197-61-5028	17:00～1:00	年中無休	約7分
8	鎌倉 中央店	青柳町2-5-34	0197-65-6900	火～土17:30～22:30 日17:30～22:00	月	約7分
9	風土	青柳町2-7-1	0197-64-2010	11:30～13:30 18:00～22:00	日	約9分
10	てなもんや コネクション	青柳町2-6-35	0197-61-2501	17:30～2:00	不定休	約12分
11	なんぼんや	花園町1-3-10	0197-63-2716	11:00～20:00	不定休	約15分
12	お惣菜風土(株) クッチーナ	孫屋敷6-1	0197-64-2788	8:00～17:00	元旦	約20分

僕は北上市のイメージキャラクター「おに丸くん」です！
北上名物「北上コロッケ」が食べられるお店をご紹介します♪





☆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
1	枕流亭	かくし味に味噌が入っています。調理師会のレシピに近いコロッケで、冷めても大丈夫なように、米粉を入れているのでお持ち帰りでも美味しくいただけるようになっています。	ランチ/ディナー	○
2	隠家 北上店	素材の味を活かした和風な味わい、お持ち帰りも出来ます。	ディナー	○
3	ピアレストラン アリーブ北上店	白ゆりポークと県産和牛でミートソースを作り、チーズと里芋でトロ~とした食感！バルサミコ酢とタルタルソースで食べて頂きます。	ディナー	
4	和食処 湧水	里芋独自の粘りがあり、もちっとした食感！里芋は饅だしで茹でています。チーズ入りコロッケは、口の中でトロ~ととろけ、里芋との絶妙な味わい！	ランチ/ディナー	○
5	おでん千石	生クリームたっぷり使って、肉の旨味と良く合っております。	ディナー	
6	割烹鎌倉 青柳店	一口サイズで食べやすい。コクを出す為にクリームチーズが入っています。自家製の味噌だれ、ソースだれ、山椒塩で食べると更に味わいが深まります。	ディナー	○
7	つぼ八 北上店	レシピをそのままに、家庭的な値段で提供しています。事前にお電話頂ければ単品1個の提供も可能ですので、お気軽にお声がけ下さい。	ディナー	○
8	鎌倉 中央店	一口サイズで食べやすい。コクを出す為にクリームチーズが入っています。自家製の味噌だれ、ソースだれ、山椒塩で食べると更に味わいが深まります。	ディナー	○
9	風土	ホワイトソース入りのクリーミーな仕上がりになっております。自家製トマトソースと一緒に！	ランチ/ディナー	○
10	てなもんや コネクション	立ち上げ当初からのレシピで素材を活かしたコロッケです。日によってソースも様々変えておりますので、ぜひご賞味下さい！	ディナー	○
11	なんぼんや	サイズ小さめのカレー味で、人参・玉ねぎも入っています。	ランチ/ディナー	○
12	お惣菜風土(株) クッチーナ	あえて特徴を出さずに、お求めやすい価格で提供しております。里芋のねばりけなど基本の持ち味を、ダイレクトで味わってください。	お持ち帰りのみ	事前に電話の上取りに行けば○

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。

