

龍ヶ崎コロッケ

私たちが食べてきました！

TABIDO
p16 no.20

肉じゃが
コロッケ

オニオン
グラタン
コロッケ



肉じゃがは、日本の食卓で冬によく作られる、肉とジャガイモを煮込んだものです。一般的なコロッケと違ってソースが必要ないくらい甘みがあります。味に深みがあり、冷めても美味しいです。

玉ねぎの甘味がありながらも胡椒が効いていて、お酒にもよく合う味です。玉ねぎが多くグラタンが主張しすぎないため、こってりしすぎず軽い食感で食べやすくなっています。味が濃く、深みがあるのでソースがなくても美味しく食べられます。

MINT TREE
p15 no.2

たまカレー
コロッケ

竜鉄コロッケ



たまごとカレー風味のコロッケで、食べやすい小さめのサイズです。衣がサクサクしていて特に出来立ては絶品です。中身が詰まっっていて何回も食べたくなる味です。

竜ヶ崎線とのコラボ企画で誕生したコロッケです。車両の赤いラインを表現した紅生姜を添えたお好み焼き風の味付けになっています。濃厚な味わいでお腹も満たされます。ソースなしでも美味しく食べられますよ。

しゃんしゃん龍
p14 no.16

米粉クリーム
コロッケ

豚バラ巻き
コロッケ



こだわり抜かれた滑らかな米粉と、10種類以上の野菜をふんだんに使っています。芋煮、ご飯、味噌汁とともに提供され、どれも美味しいです。

コロッケの中には豚バラ肉に巻かれているじゃがいもが入っています。マッシュされたジャガイモではなく、そのままの状態のジャガイモが入っていて新しい食感です。衣もサクサクで美味しいです。

まいんコロッケ
p12 no.9

ポテトコロッケ

りんごコロッケ



こちらは定番のポテトコロッケ。外はカリカリ、中はホクホクです。シンプルですが飽きのこない味と程よい塩味で大満足のコロッケです。私たちが地域探究フィールドワーク「りゅう散歩」で毎年いただいています。

甘酸っぱい味でりんごがシャキシャキしています。ハートの形がかわいく、形が崩れないようにするために硬めのりんごを選んでいます。りんごによって衣の油っこさが緩和されています。

龍ヶ崎コロッケ

私たちが食べてきました！



茨城県立
竜ヶ崎第一高等学校・附属中学校



高橋肉店

p12 no.12

ばあちゃん
コロッケ



ジャガイモは柔らかくて肉がたっぷり入っています。故郷の風景、人の愛、元気、希望を失わない気持ちなど、「宝物」が詰まっていると言われるされており、その思いが「故郷・龍ヶ崎」の味をさらに豊かにつないでいます。

豚トロコロッケ



頬から肩までの霜降り豚肉であるトロトロを使用したコロッケ。衣がサクサクしていて、中はもちもちとした食感です。ジャガイモは厚く、お肉は柔らかいです。

常陸牛コロッケ



茨城のブランド牛である「常陸牛」の塊が惜しげもなく入っています。食感は柔らかくて味わい深いです。薄い衣はサクサクで油っぽくなく、食べやすいです。

こんにちは、竜ヶ崎第一高等学校・附属中学校です。

私たちは龍ヶ崎市をより良いまちにするために日々探究活動を行っています。

その一環として、このコロッケマップの作成をお手伝いさせていただきました。

実際に現地のお店を訪れ、コロッケを食べて感想を英語で書きました。私たちの考えを英語に翻訳するのは大変でしたが、ぜひ皆さんに食べてもらいたいので、一生懸命頑張りました。この食レポは、その英語版食レポを日本語に直したものです。

これを見て、食べてみたいと思っていただければ幸いです。

