



# 高崎はコロッケの街

## 糸山さんも絶賛する高崎コロッケ



寺田精肉店本店 (左) 平井精肉店 (右)



●寺田精肉店 本店 / 高崎市鍛冶町 1-35  
営業時間: 11:00 ~ 1:30 16:00 ~ 19:00  
定休日: 日曜日 (駐車場はなし)  
電話: 027-322-5979



●平井精肉店 / 高崎市大橋町 7-18  
営業時間: 10:00 ~ 19:00  
定休日: 日曜日・祝日 (店舗裏に駐車場有)  
電話: 027-322-3625

「縁起のいいまち高崎」が誕生した。スタ」が開催されたのを機に、名物商品として「オランダコロッケ」が誕生した。オランダコロッケは、平井精肉店が研究を重ねた逸品で、ナチュラルチーズとじゃがいも、ベーコン、たまねぎ、パセリが味わい深い。形はたわら型で、1個120円。日本コロッケ協

●レベルの高い高崎コロッケ  
安くておいしいコロッケは庶民の味である。サクサクのころも、じゃがいものホクホクした食感で、素朴であるがゆえに、ごまかしがきかない。  
高崎在住の芥川賞作家、糸山秋子さんは、コロッケをこよなく愛しているようで、食のエッセイ『豚キムチにジnkクスはあるのか』(2007年マガジンハウス)の中で、高崎コロッケのレベルの高さについて言及している。  
かつて糸山さんが住んだ都内

でも「高崎に対抗できるコロッケとは出会えなかった気がします」と述べ、高崎を「コロッケの街」と書いている。コロッケは高崎自慢、高崎名物である。  
●80年続く老舗「寺田のコロッケ」  
高崎の老舗、寺田精肉店のコロッケは「寺田のコロッケ」と呼ばれるブランドである。南銀座商店街の一角にたたずむ店舗は、昔ながらの雰囲気がつぶぶりで、「肉の寺田」と書かれているのが目印だ。コロッケの価格は1個70円、おやつや部活帰

の買い食いにはぴったりである。寺田のコロッケは、言うなれば、なんの変哲もないコロッケだが、まさにコロッケの基本である。味わいといい形といい、コロッケの国際標準、コロッケの中のコロッケ、コロッケはこうあるべきだ、というコロッケである。  
寺田精肉店は、昭和8年(1933)に創業した80年以上続くお店である。高崎で初めて揚げ物を販売したとも言われ、寺田の名前を世に知らしめたのが名物コロッケであった。  
●高崎名物「オランダコロッケ」  
高崎名物と銘打ち、観光スポットにもなっている「オランダコロッケ」の平井精肉店。西暦2000年に高崎市が市制100周年を迎え、記念事業の一環として「オランダフェ

●素朴な味わいの寺西精肉店  
高崎が生んだコロッケバンド BOWWのヴォーカリスト氷室京介さんの実家は、かつて精肉店を営んでおり、コロッケがともおいしかったという。既に氷室さんの実家の店舗はないが、血縁の「寺西精肉店末広支店」は健在。素朴で飽きのこないコロッケ、チーズの入ったオランダコロッケも食べられる。  
■寺西精肉店末広支店 高崎市末広町65。  
営業時間: 午前9時~午後7時、揚げ物はお昼と夕方、定休日: 日曜・祝日。  
電話: 027-323-5998 (駐車場有)  
●揚げたてアツアツが一番  
精肉店なのでテイクアウトとなるが、コロッケのほかにも、もちろんハムカツ、メンチ、クリームコロッケ、トンカツなど魅力的なラインアップが揃っている。創作バリエーションも豊富で揚げたてが何と言ってもおいしい。気軽に立ち寄り、高崎の食へ歩きにお勧めのご当地グルメである。