

ニシパの恋人ランチ 2021 “冬”

★くろべこ(紫雲古津)★

びらとり和牛トマトソース
煮込みハンバーグ



★味処いこい(本町)★

平取産黒豚とトマトのマリアージュ



★生そば藤(本町)★

平取産黒豚肉そばとミニ天丼



★びらとり温泉ゆから(二風谷)★

平取産黒豚ハンバーグ
～ニシパのトマト風味ソースがけ～



★じゃんけんぼん(振内)★

びらとりトマトとイナキビを使った
びらとり黒豚ヒレカツカレー



私たちは「7つのポイントプラス1」への取り組みを実施しております。



マスク着用・
手洗いを徹底します



健康管理を
徹底します



こまめに換気します



消毒・洗浄します



一定の距離を
とっています



お客様へ除菌エチケット・
手洗いをお願いします



取組を
お知らせします



北海道コロナ通知
システムを活用します

「北海道スタイル」はじめよう。 平取地産地消の会

「北海道スタイル」を徹底し、感染リスクのないよう対応しております。
安心してご来店ください。

期間：令和3年11月8日(月)～
令和4年5月末頃まで

オール **980円** (税込)

※定休日また仕入等都合により各店一律ではない場合あり、詳細は各店舗にお問い合わせください。

※冬バージョンの終了、夏バージョンへの正式な切り替え日は、事前にチラシにて告知いたします。

びらとり地産地消の会 / お問い合わせ：平取町商工会 TEL:01457-2-2329 又は参画店(裏面)まで

ニシパの恋人ランチって？

★ニシパの恋人ランチの概要★

平取町の地場産品を使用した料理の新メニューを開発し、町内飲食店にて提供・発信。交流人口の増と町内消費の促進を図り、地域の活性化に資することを目的とする。

平取町では、野菜など豊富な一次産品があり、ニシパの恋人ランチには「びらとり和牛」「平取産黒豚」等を使用する。

★ニシパの恋人ランチの定義★

- 1 お米は平取産を使用する。
- 2 お肉は「びらとり和牛」、「平取産黒豚」のうちいずれかを使用する。
- 3 びらとりトマト又はびらとりトマトの加工品を使用する。
- 4 野菜は、季節に合わせた平取産野菜を使用する。
※収穫状況等によりやむを得ず町外産を使用する場合もあるが道内産などできるだけ地産地消に拘る。
- 5 必ず所定の「のぼり」を立てる。
- 6 価格は全店980円（税込）

★ニシパの恋人って★

北海道一の出荷量を誇るびらとりトマトやその加工品をブランド化した名称です。

ニシパとは、アイヌ語で長老・紳士など尊敬される人をあらわします。

ニシパが健康な体を保つために真っ赤に熟れたトマトを毎日食べて、恋人のように愛してしまったというストーリーからネーミングされています。

★メッセージ★

わが町の新・ご当地グルメは、豊富な食材を広く味わって頂くことと、お店の特徴を最大限に生かしたいということから、あえて統一メニューとせず、“これぞびらとりの味！！”として顔の見える安心安全な地場の食材を使用し、それぞれのお店が趣向を凝らしたメニューをご提供いたします。何度足を運んでいただいても、また一味違った”平取の食”を味わって頂きたいと思えます。
＝びらとり地産地消の会＝

この5店！！

「くろべこ」 代表 山口尚之

- 住所：平取町字紫雲古津200-2
- 電話：01457-2-4129
- 営業時間：11:00～15:00(LO14:30)
17:00～20:00(LO19:30)
- 定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）



「びらとり温泉ゆから」 シェフ 毛利 泰

- 住所：平取町字二風谷92-6
- 電話：01457-2-3280
- 営業時間：11:00～14:00
16:00～19:30(LO)
(全日 14:00～16:00 close)
- 定休日：管内メンテナンスで年数回（不定休）



「味処いこい」 店長 高橋辰弥

- 住所：平取町本町41-10
- 電話：01457-2-2448
- 営業時間：10:30～15:30(LO15:00)
17:00～20:00(LO19:30)
- 定休日：日曜日



「じゃんけんぼん」 店主 佐々木幸博

- 住所：平取町振内町30-11
- 電話：01457-3-3200
- 営業時間：11:00～14:00
17:00～20:00
- 定休日：月曜日（祝日の場合は要確認）



「生そば藤」 店主 藤原謙和

- 住所：平取町本町41-13
- 電話：01457-4-6868
- 営業時間：10:30～20:00
- 定休日：木曜日

