

“夏バージョン”★平取町のご当地グルメ★ ニシパの恋人ランチ

平取町には「びらとりトマト(桃太郎)」「びらとり和牛」「平取産黒豚」をはじめ、お米や多くの野菜など豊富な食材が揃っています。それらの地場産品をふんだんに使用し、町内飲食5店舗が創意工夫を凝らした「ニシパの恋人ランチ」を是非ご賞味ください。

★くろべこ(紫雲古津)★

びらとり和牛と
黒豚のWハンバーグトマトづくし



和牛と黒豚を一度に味わえるハンバーグプレート。肉の旨味を引き立たせるさっぱりとしたトマトソースの上にはチーズでコクもプラス。トマトの果汁で炊き上げたトマトライスもおススメ。爽やかな風味がハンバーグに好相性。徹底したトマトへのこだわりを感じる力作だ。デザートには体に優しい新鮮な生搾りトマトジュースがつけます。

★生そば藤(本町)★

完熟トマトの天ざる



創業七十年の老舗そば屋が完熟トマトという素材と出会い、試行錯誤を繰り返しながら独自の技法で天ぷらにすることに成功。ジューシーなトマトの甘みと酸味が溢れ出す。肉厚の黒豚も天ぷらにすることでより旨味を凝縮。天つゆはもちろん、岩塩で食すのもおすすめ。食後にはニシパの恋人ジュースをどうぞ。

★味処いこい(本町)★

トマトと黒豚のマリアージュ



平取産黒豚とトマトの好相性をワンプレートに！黒豚のハンバーグにトマトソースをかけたトマトを表現。日高山脈をイメージしたご飯と横に添えたポークチャップに沙流川(黒豚のカレー)のせせらぎを表現しました。デザートには、大人気のトマトのシロップ煮又はトマトジュース(ニシパの恋人)からチョイス。

★びらとり温泉ゆから(二風谷)★

びらとり産トマトと黒豚のさっぱり担々冷麺



今年のランチは、“地産地消と健康”をワードとし、ゴマのセサミン、トマトのリコピン、黒豚のビタミン、ほうれん草の鉄分を組合せました。麺は黒ゴマを練りこみ、細麺でツルツとのど越し良く召し上がれます。付け合せの黒豚は、びらとりのトマトで丸一日かけ柔らかく煮込んだトマトチャーシューに！！タレは辛味を抑えた担々胡麻だれであっさりながら濃厚な冷麺に仕上げました。

★じゃんけんぼん(振内)★

黒豚のあぶりチャーシュープレート トマトのジュレかけ



びらとり産黒豚を低温でじっくりと仕上げた柔らかなチャーシューをあぶり香ばしさを加えた逸品。トマトジュレの爽やかな酸味と風味と食感のハーモニーをお楽しみ下さい。味噌汁・漬物・トマトのサラダ・バジル香る自家製トマトジュース付き。添えているバジルは自家製です。

期間：平成29年6月1日(木)～平成29年10月31日(火)

オール **980円** (税込)

※夏バージョンの終了、冬バージョンへの切り替え日は仕入等事情により前後する場合がございますが、事前に新聞チラシにて告知いたしますので予めご了解願います。

びらとり地産地消の会

／ お問合せ：平取町商工会 tel01457-2-2329 又はお店まで
ホームページでの検索は 「ニシパの恋人ランチ」

ニシパ(平取)は 食材の宝庫だ！！

★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」の内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を使用した加工品を使用する。
- 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 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・旦那をあらわします。

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言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、平取町の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としてお出ししており、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いう思いでご提供しております。

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)



「味処いこい」 シェフ 平脇育子

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



「生そば藤」 店主 藤原謙和

- 住所:平取町本町41-13
- 電話:01457-2-2454
- 営業時間:10:30~20:00
- 定休日:第1第3木曜日



「びらとり温泉ゆから」 料理長 寺本政治

- 住所:平取町字二風谷92-6
- 電話:01457-2-3280
- 営業時間:11:00~20:30
全日(14:00-16:00 close)
- 定休日:なし



「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~LO14:00, 17:00~LO20:00
- 定休日:月曜日(祝日の場合要確認)

