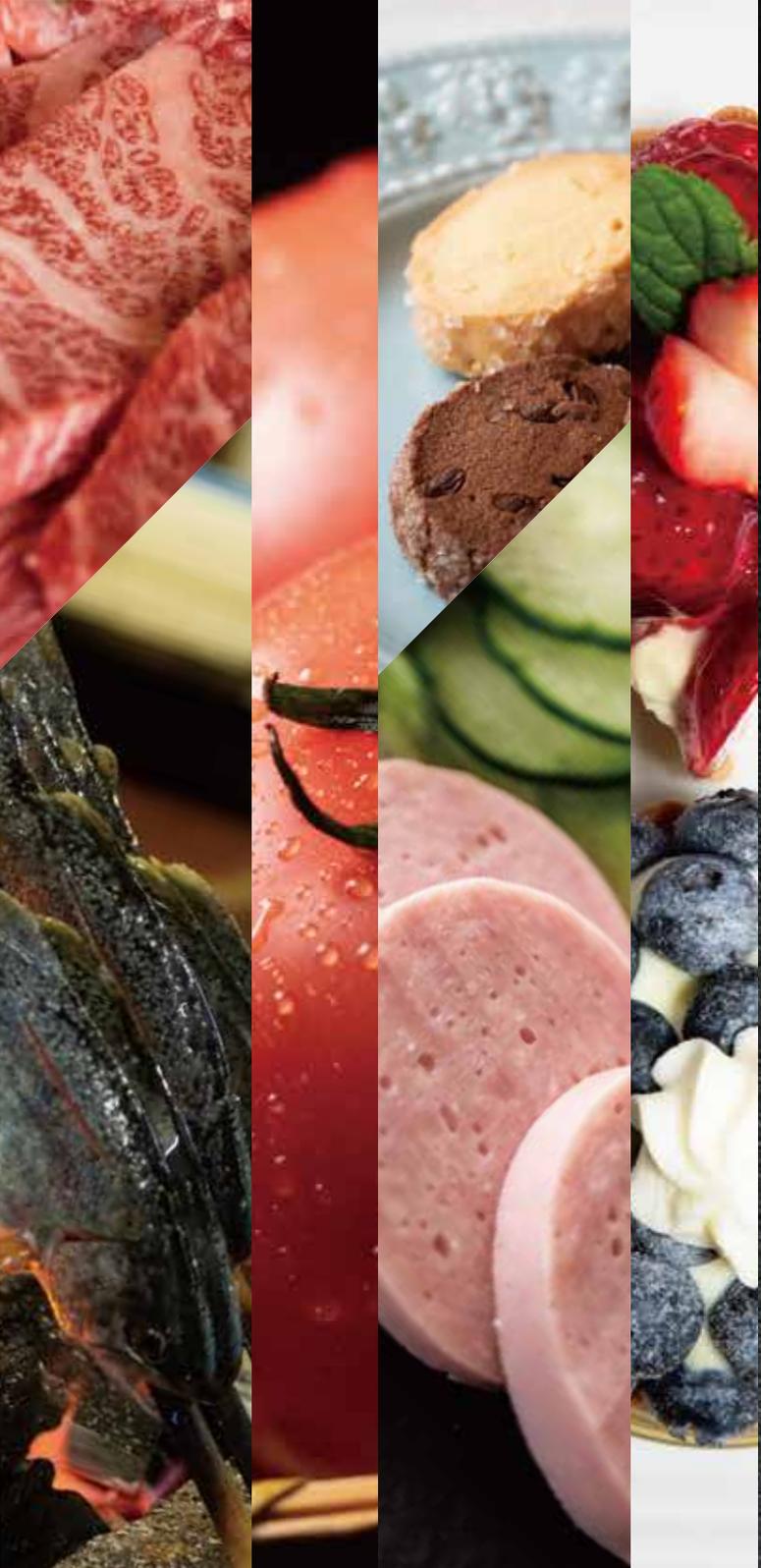


BIRATORI

Restaurant & Specialty



一般社団法人びらとり観光協会



design by  BERRY.FIVE

MAP

- 1 くらべこ 飲食店 特産品
TEL 01457-2-4129
- 2 びらとり観光協会 特産品
TEL 01457-3-7703

JAびらとり 特産品
TEL 01457-2-2211

いこい 飲食店
TEL 01457-2-2448

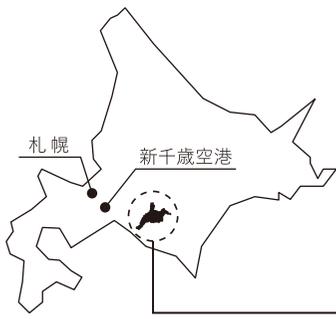
はれのあさ 特産品
TEL 01457-3-7654
- 3 二風谷工芸館 特産品
TEL 01457-2-3299

びらとりハム 特産品
TEL 01457-3-7086
- 4 じゃんけんぼん 飲食店
TEL 01457-3-3200
- 5 仁世宇園 飲食店 特産品
TEL 01457-3-3134

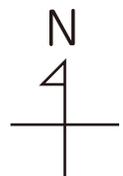
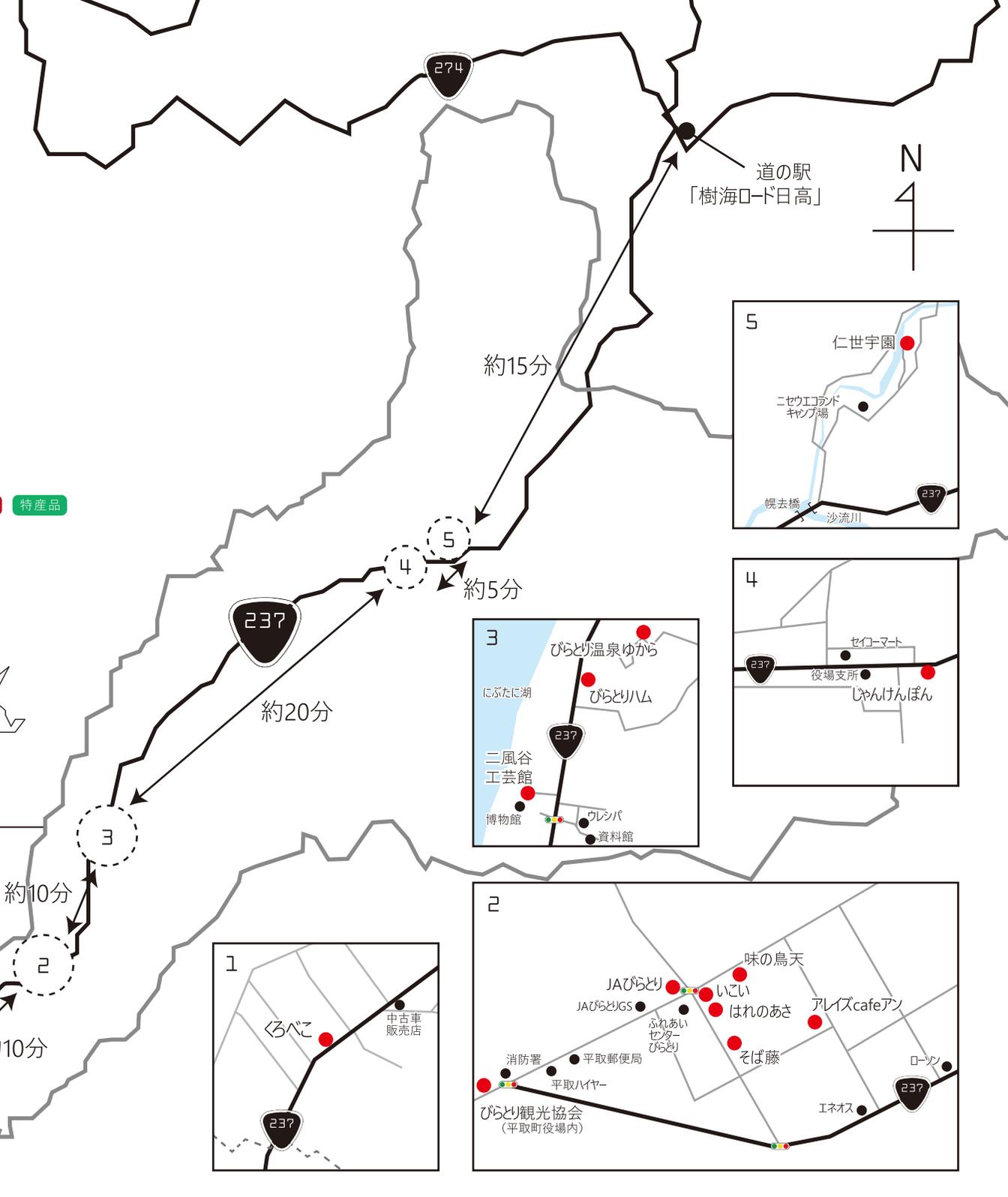
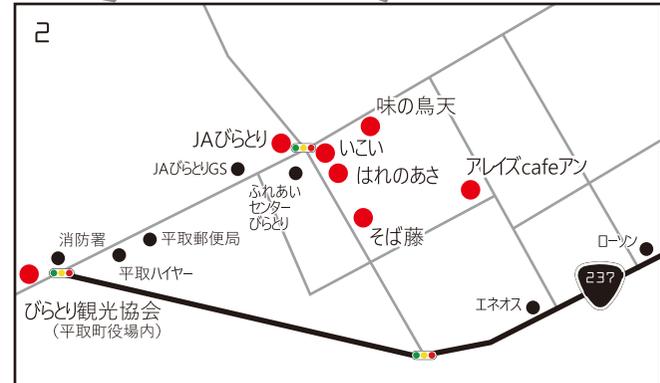
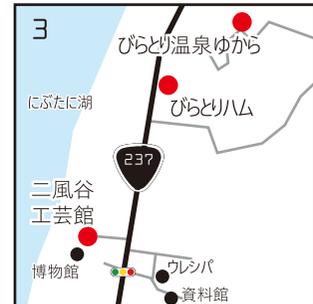
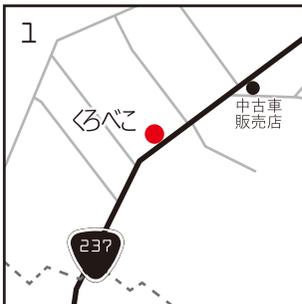
- そば藤 飲食店
TEL 01457-4-6868

アレイズcafeアン 飲食店
TEL 01457-3-7770

味の鳥天 飲食店
TEL 01457-2-2525
- びらとり温泉ゆから 飲食店 特産品
TEL 01457-2-3280



札幌から約1時間30分
新千歳空港から約1時間



OSHOKUJI



肥沃な土地で育った農作物。
凍てつく寒さを乗り越え育った畜産物。
今もなお色濃く残るアイヌ文化。
日本一の清流「沙流川」の
恩恵をたっぷりと。

味処 いこい

昭和24年創業の老舗店。4代目の現店主から5代目となる息子さんとともに厨房に立っている。地産地消にこだわり、びらとり黒豚、びらとり和牛、お米、トマトなどほとんどの料理が平取産の食材で作られている。お昼時には地元住民や観光客であふれている。

びらとり和牛専門店 くらべこ

知名度は全国区！町のランドマーク的存在の和牛専門店。凍てつく冬の寒さを乗り越えたびらとり和牛は、肉のうまみが凝縮され、味の濃い牛肉になっているのが特徴。びらとり和牛のうまみがあふれ出るステーキやハンバーグはもちろん、びらとり特産のトマトを使った自家製パンなどのサイドメニューも豊富。売店ではびらとり和牛も購入できる。



和牛くらべこスペシャルステーキ300g
(ライスorパン/サラダ、スープ付)



A4・A5ステーキ、焼肉各種販売
(要問合せ)



和牛ハンバーグ180g

びらとり和牛専門店 くらべこ

平取町紫雲古津200-2
電話/01457-2-4129
営業時間/
昼11:00~15:00(L.O14:30)
夜17:00~20:00(L.O19:30)
売店11:00~19:00
定休日/月曜(祝日の場合は翌日)



黒豚メンチカツ定食

毎週新鮮な黒豚が入荷



味処 いこい

平取町本町41-10
電話/01457-2-2448
営業時間/
昼10:30~15:30(L.O15:00)
夜17:00~20:00(L.O19:30)
定休日/日曜(お盆正月休み有)



店内はアットホームな雰囲気
小上がり席も充実

A'laise cafe Ann

ホテル駿に併設するおしゃれなカフェ&レストラン。アレイズはくつろぎやゆったりとするという意味があり、時を忘れて長居してしまう。地場産のこだわり食材を使用し、特に平取黒豚とソースには平取産トマトを使用したボリューム満点のポークチャップは、とろけるような柔らかさでぜひとも味わって頂きたい一品。

生そば 藤

店主の祖父母が創業し、地元はもとより、遠方からも足繁く通うリピーターが絶えない老舗そば店。平たく太めでざく切りの田舎そばは、風味がよくコシもあり少し辛めのつゆと合う。愛別産の舞茸を使用した舞茸天は風味もよくファンが多い。びらとり黒豚を使用した「黒豚肉そば」は豚肉の甘みがつゆに深みを増す一杯となっている。



Bira豚チャップセット350g
[その他]
Bira豚丼(スープ付)
ハンバーグステーキセット
(スープ・サラダ・ライス付)



生そば 藤

平取町本町41-13
電話 / 01457-4-6868
営業時間 /
平日10:30~20:00
日曜・休日10:00~19:00
定休日 / 木曜



広い座敷で
家族連れでもOK

舞茸天そば



梅おろしそば



オリジナルブレンドや
カフェオレなど
ソフトドリンクも充実

おしゃれな店内で
ソファー席も用意されている



A'laise cafe Ann (アレイズカフェ アン)

平取町本町46-3(ホテル駿館内)
電話 / 070-4488-1780
営業時間 /
昼11:00~14:00(L.O13:30)
カフェタイム14:00~16:00(L.O15:30)
定休日 / 日曜
(GW、お盆、お正月は休み※要確認)



びらとり温泉 ゆから

日高乳業のモッツアレラチーズと地場産野菜を中心にびらとり和牛カルビをのせた窯焼きPIZZAは絶品。生地はミラノ風のうすいPIZZAで食べやすい。その他びらとり和牛ステーキ丼は大人気で当店一番のメニュー。びらとり温泉ゆからは、レストランの他ホテルも併設されていて、グランピングは予約が取れないほど人気。

味の鳥天

昭和44年創業の老舗寿司店。店主の鶴野さんご夫婦と板前さんの3人で切り盛りしている。アットホームな雰囲気、家族連れが多く、地域に愛され続けている。特筆すべきは「シャリ」の旨さ。地元米2品種をブレンドし自家精米したシャリは、口いっぱいに旨さが広がり、老舗たる所以を物語っている。



びらとり和牛カルビPIZZA
※テイクアウト可能
[その他]
ニシパの恋人ランチ
売店にて地場産品も販売中



和牛ステーキ丼

広いスペースで大人数も可
反対側には座敷スペースもある



びらとり温泉 ゆから

平取町二風谷92-6
電話 / 01457-2-3280
営業時間 /
昼11:00~14:30 (L.O14:00)
夜16:00~20:30 (L.O20:00)
定休日 / なし



生チラシ・ざるセット



味の鳥天

平取町本町41-1
電話 / 01457-2-2525
営業時間 /
昼11:00~14:00 (L.O13:30)
夜17:00~21:00 (L.O20:30)
定休日 / 水曜

うな重
冬季限定の鴨鍋もおすすめ
(要予約)

カウンターのほかに小上がりも



仁世宇園

札幌から車で約2時間。日本一の清流のせせらぎと自然に囲まれた中にある、年間約2万人の人が訪れるやまべの釣堀「仁世宇園」。小上がりもある広いレストランでは日本一の清流で育ったやまべの絶品料理が楽しめる。また、釣り堀で釣ったやまべをその場で調理もしてくれる。秋の紅葉は息をのむほど美しい。

びらとり和牛 じゃんけんぽん

国道237号線沿いにあるひと際目立つ赤い三角屋根のレストラン。平成元年のオープンから2代に渡り、町内はもとより道外からも愛され続けるリピーターが後を絶たない名店である。希少部位を使ったびらとり和牛ステーキ、そして肉汁たっぷりのびらとり和牛ハンバーグは絶品。地元野菜を使用したメニューも人気である。



沙流川コース(刺身・塩焼き・唐揚げ・南蛮漬け+ライス・きのこ味噌汁付)
[その他]
仁世宇川コース※上記南蛮漬け抜き

仁世宇園(にせうえん)

平取町岩知志68-4
電話/01457-3-3134
営業時間/
9:30~日没まで
(4~11月まで無休)
定休日/12~3月は休業
※PAYPAY使用可



炭火で焼くやまべは絶品

食事を待っている間も楽しい



小さなフクロウたちが出迎えてくれる

びらとり和牛 じゃんけんぽん

平取町振内町30-11
電話/01457-3-3200
営業時間/
昼11:00~14:00(L.O13:30)
夜17:00~20:30(L.O19:30)
定休日/月曜
(祝日の場合は要問合せ)



トマトジュースは当店オリジナル

びらとり和牛のビーフカツ
(ライス・お味噌汁付)
[その他]
びらとり和牛のハンバーグ150gと
カットステーキ100g(ライス・お味噌汁付)





TOKUSANHIN

わずか6軒の農家さんから始まったトマト栽培。実に多くの作型、土壌消毒方法を用い、工夫に工夫を重ね自根苗にこだわったことで、糖度の高い甘み、ひきしまった日持ちする品質のとおきのびらとブランドが生まれた。

肥沃な土地と冷涼な気候、降り注ぐ太陽。そこにたくさんの関わった人たちの思いが根を張ってニシバの恋人はここにある。





■びらとりトマトカレー

水を一切使わず「びらとりトマト」をそのまま搾ったトマトジュースで煮込み、平取黒豚がさらに旨みを引き出したカレー。

■ミートソース

特産のトマトの甘みとびらとり黒毛和牛の柔らかい肉質とうま味が濃厚に合わさり、口の中でとろけるような味わい。ピザ風パンにしてもgoo。



JAびらとり



びらとり温泉ゆから



■トマトどら焼き

びらとりトマトで作ったジュース「ニシパの恋人」のさわやかな風味をしっとりとした皮でとじこめた、びらとり温泉ゆからオリジナル商品。口に入れる前にほんのり香るトマト餡をおこのみの飲み物と召し上がれ。

■トマトジュース

(有塩・無塩)

夏の太陽の光を浴びて真っ赤に熟されトマトの旬を閉じ込めた、びらとり特産の生食用桃太郎トマト「ニシパの恋人」。トマト本来のうま味を味わいたい方におすすめのジュース。有塩・無塩はお好みで。



写真左 トマトジュース(有塩)

写真右 トマトジュース(無塩)



JAびらとり



写真左 トマトケチャップ(320g)

写真右 トマトピューレ(200g)

■トマトピューレ

旬のトマトをそのまま搾り、その果汁が1/3になるまでいだけ煮込んでつくったピューレは添加物が全く入っていない。パスタなど幅広い料理につかえる一品。

■トマトケチャップ

ピューレ同様にそのまま搾り、タマネギ、ニンニクなどを調合し、トマト本来のうま味と絶妙な味付けにより、ウインナーやオムライスなど、いろいろつけて楽しんで。



※写真はイメージです



■くろべこ びらとり和牛ハンバーグ

肉そのものを味わってもらいたいから、強い香辛料もハーブも使わず、つなぎを除いて和牛100%というシンプルな素材にも店長のこだわりが表れている。

■ゆから びらとり和牛ハンバーグ

A-4、5ランクのびらとり和牛のみを使用し、冷凍肉は使わず、自社で製造から冷凍までしている安心安全の商品。

■じゃんけんぽん特製ハンバーグ

しっかりとした下地を感じることができ、素材に生クリームが入っていることでコクがでて、岩塩を使用することで味に深みを感じることができる。



写真左 くろべこ びらとり和牛ハンバーグ(180g)
写真中 ゆから びらとり和牛ハンバーグ(180g)
写真右 じゃんけんぽん特製ハンバーグ(150g)
※ご購入はそれぞれの飲食店で。

■びらとり和牛カレー
(中辛・辛口)

A-5ランクに格付けされる通もうならせるびらとり和牛がごろっと入ったぜいたくビーフカレー。凍てつく冬の寒さを乗り越えた出来上がる和牛の旨みが凝縮された本格カレーをお手軽にレトルトで。



写真左 びらとり和牛カレー(中辛)
写真右 びらとり和牛カレー(辛口)

JAびらとり

1962年。島根から繁殖牛が導入されスタートしたびらとり和牛ブランドは、和牛の歴史の中でも浅いにもかかわらず、なぜ最高ランクA5を獲得するブランドにまでなったのか。通常和牛は温暖な気候を好むが、びらとり和牛はこの厳しい寒さの中で生産者が40か月もの期間、1頭1頭手塩をかけ大切に育て上げるから。凝縮された旨み、きめの細かな絶妙な「サシ」の食感。だからどこをとっても口にすると人を魅了し虜にするのだ。





※写真はイメージです

■ポロニアソーセージ

おいしさをより引き出すため、十分に塩漬けし肉の持ち味を大切にしているびらとりハムの一番人気商品。焼くと甘みがぎゅっとでてきて、ついついやっぱりフォークにさして口に運んでしまうのだ。

■荒挽きフランクフルト

天然の羊腸の中にこだわりのお肉を詰め込んだプリプリのフランクフルト。これはやっぱりグサツとさしてガブッといってもらいたい。オーソドックスにバケットに挟んで食べるのももちろんいい。



仁世宇園

※お店でご購入できるほか、HPにショッピングページ有



■尺やまめ一夜干し

体長30cm以上で最も脂がのっている貴重な時期のやまめのみを一夜干しに。川魚特有の臭みもなく、頭と尻尾からのだし汁が格別。肉厚の身をたっぷりのせたお茶漬けや熱燗に入れて一度味わってみてほしい。ふるさと納税の返礼品にもなっている貴重なひと品。



■びらとり純米酒 涼爛

平取町産酒造好適米「吟風」を100%使用した、優しい香りとほどよい旨味が広がるすっきりとした口当たりの純米酒。町花のすずらんをイメージしたラベルで、製品名の「涼爛(すずらん)」には、「冷酒にしても、熱燗にしても美味しいお酒」という意味が込められている。ぜひ、お好みの飲み方で味わってほしいお酒。



ギフトセット

写真左から ピリ辛フランク、ポロニアソーセージ
荒挽きフランクフルト、ボンレスハム
写真中下 ベーコン



びらとりハム



平取町二風谷88
電話 / 01457-3-7086
営業時間 / 9:00~17:00
定休日 / 水曜



びらとり観光協会



■ 古今の伝統が息づく、アイヌ文化空間



二風谷工芸館

平取町二風谷61-6
電話 / 01457-2-3299
営業時間 / 9:00~17:00
定休日 / 12月31日~1月5日

アイヌ文化の伝統が色濃く残る平取町の「二風谷コタン」にある工芸館では、現代の工芸家たちによる「二風谷アットゥシ」「二風谷イタ」が代表する伝統工芸品の展示販売に加え、木彫コースターの製作体験などを行っている。同じエリアには二風谷アイヌ文化博物館、沙流川歴史館や復元されたアイヌのチセ(家)が立ち並び、昔ながらのアイヌ文化を丸ごと堪能できる空間となっている。木彫コースターの製作体験などは博物館で予約を受け付けている。

■ NIPTAI(ニプタイ)クッキー

アイヌ語で「木の生い茂るところ」という意味を持つ、二風谷の名のクッキー。中の個包装のデザインは伝統的工芸品「二風谷イタ」にほどこす文様が。眺めながらゆっくりとしたティータイムもいいのでは。

びらとり観光協会



NIPTAIクッキーはブラックサンダーの
有楽製菓とのコラボ商品

はれのあさ

地元特産のトマトを使ったシュークリームなど、地域の魅力を生かした菓子作りで人気。ケーキのほかに町内の卵を使った「平取プリン」や、町内産米で醸造した日本酒「びらとり純米酒 涼爛(すずらん)」の酒かすを使った焼き菓子「フィンシエ」など、工夫を凝らした逸品がそろっている。



写真手前 えぞりすサブレ 180円
コタンコロカムイ(クッキー) 150円
フィンシエ 150円
トマトクッキー 150円
※お土産・贈答用に詰め合わせもある

ショーケースが小さいため
商品の入れ替わりが
早く、来るたびにたのしめる

写真中央 苺のタルト 450円
ブルーベリータルト 450円
ショートケーキ 350円
トマトの生シュー 180円
平取プリン 300円



はれのあさ

平取町本町41-11
電話 / 01457-3-7654
営業時間 / 11:00~17:00
定休日 / 水曜、木曜

