

第13回 ウレクレク ～風の谷の響き～

AINU MUSIC LIVE

音楽でつながる。
アイヌ文化を感じる。



2026

6.20 SAT

会場：二風谷ダム周辺ステージ
(二風谷湖公園)

北海道沙流郡平取町二風谷228番地
※雨天時は二風谷生活館

入場・音楽ライブの観覧・遊び体験費用は

無料!!



14:00-15:30

アイヌの遊び体験

弓矢体験、ふえ、けん玉、わなげ、釣り
※雨天時は内容が変更になる場合があります



16:00-19:00

AINU MUSIC LIVE

二風谷アイヌ語教室子どもの部、ペナンベ竜也
平取アイヌ文化保存会、ankes、LINK、CHAZ
チア☆エンジェルズ、アイヌアートプロジェクト



FOOD&DRINKS キッチンカー

- ・サニーココ
- ・にじから
- ・ピンスケ
- ・UTTINO-PIZZA



※キッチンカーの他にも焼き鳥、豚串、飲み物を販売しております
※芝生上で開催のため、レジャーシートをご持参ください



ふるあいセンターで移動開催中！
萱野茂
メモリアル100

主催：平取アイヌ協会青年部 | 問い合わせ：平取町アイヌ施策推進課 (01457-2-2341)

この事業は公益財団法人アイヌ民族文化財団の助成を受けています



びらとり和牛と黒豚の Wハンバーグトマトづくし

びらとりトマトをふんだんにちりばめた逸品になります。是非ご賞味下さい。

びらとり和牛専門店
くろべこ (紫雲古津)



平取三重奏の贅沢濃厚麺 feat.ダイブ飯

平取和牛の脂の旨み、平取黒豚チャーシューのコク、平取産トマトの爽やかな酸味を北海道小麦100%の麺に凝縮。濃厚チーズと絡めて味わい、最後は“ダイブ飯”で旨みを最後の一口まで。

お食事処彩かえ(荷菜)



デミチーズメンチと 串カツ定食

いこいのメンチカツにとろ〜りチーズをたっぷり詰めました。デミグラスソースと平取トマトを混ぜたオリジナルソースとの相性もバッチリです。

味処いこい (本町)



平取和牛のミニ牛丼と ざるそばセット

当店定番メニューの田舎風の手打ちざるそばと平取和牛100%のミニ牛丼セットです。

手打
生そば 藤 (本町)



平取産黒豚すき焼き定食

黒豚の特徴である濃い旨味と甘い脂がすき焼きの割り下と混ぜると更にお肉の旨味が鍋全体に広がり美味しく頂く事が出来ます。黒豚も柔らかく口当たりも良いため平取産なつぼしを使用したご飯も進み、トマトも楽しめる一品になります。

びらとり温泉
ゆから (二風谷)



びらとり和牛ハンバーグ ~トマトチーズトッピング~

自家製のドライトマトがアクセント！びらとり和牛ハンバーグと合わせました。
※ライス、みそ汁付

じゃんけんぽん (振内)

ニシパ の恋人 夏 ランチ

2026

6月15日~
10月末まで



平取町公式キャラクター
ビラッキー
©2014平取町

オール
¥1,500
(税込)

1日限定20食
提供時間:開店~14時まで

平取のおいしさ満点!



びらとり地産地消の会

※仕入れ価格等の上昇により価格が変動する可能性がありますので、あらかじめご了承ください。
※夏バージョン終了後、冬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。

ニシパの恋人ランチって？

What is Nishipa's Lover's Lunch?



ニシパの
恋人ランチ

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

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。
5. 価格は全店1,500円（税込）。

※収穫状況により、やむを得ず町外産を使用する場合もあるが、道内産など出来る限り地産地消に拘る。

北

ニシパの恋人

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（北海道の先住民族）で、紳士・旦那などをあらわします。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。

びらとり和牛専門店 くろべこ

お食事処 彩かえ

手打 味処いこい 生そば 藤

びらとり温泉 ゆから

びらとり和牛ステーキ&ハンバーグ じゃんけんぽん

住所
平取町紫雲古津200-2

電話
01457-2-4129

▼営業時間
11:00~15:00
(ラストオーダー 14:30)
17:00~20:00
(ラストオーダー 19:30)

▼定休日
月曜日（祝日の場合は翌日）



代表 山口 尚之

住所
平取町字荷葉15-10

電話
070-8326-2686

▼営業時間
11:30~14:30
(ラストオーダー 14:00)
17:00~22:00
(ラストオーダー 21:00)

▼定休日
ランチ（月曜日~木曜日）
ディナー（日曜日~水曜日）



代表 吉田彩香
店長 吉田高之

住所
平取町本町41-10

電話
01457-2-2448

▼営業時間
10:30~15:00
17:00~20:00
(ラストオーダー 19:30)

▼定休日
日曜日



店長 高橋 辰弥

住所
平取町本町41-13

電話
01457-4-6868

▼営業時間
10:30~20:00
(ラストオーダー 19:30)

▼定休日
木曜日



店主 藤原 謙和

住所
平取町二風谷92-6

電話
01457-2-3280

▼営業時間
11:00~14:30
(ラストオーダー 14:00)
16:00~20:00
(ラストオーダー 19:30)

▼定休日
管内メンテナンスで年数回（不定期）



チーフ 毛利 泰

住所
平取町振内町30-11

電話
01457-3-3200

▼営業時間
11:00~14:00
(ラストオーダー 13:30)
17:00~20:00
(ラストオーダー 19:30)

▼定休日
毎週月曜日の他
第2、第4火曜日定休日
(祝日の場合は要確認)



店主 佐々木 廣大

わが町の新・ご当地グルメは、豊富な食材を広く味わっていただくことと、お店の特徴を最大限活かしたいということから、あえて統一メニューにせず「これぞ平取の味」として顔の見える安心安全な地場食材を使用し、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。何度も足を運んでまた一味違った「平取の味」を楽しんで頂きたいと思っております。

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 または 参画店まで

