

2026 年 8 月 28 日 SPH-26-5

【札幌パークホテル】 食べて、見て、知って愉しむ。札幌で味わう平取町の魅力 「平取町 特産品フェア ～アイヌ文様の器で愉しむ 平取の美食～」開催

開催時期：2026 年 9 月 1 日（火）～9 月 30 日（水）

URL：<https://park1964.com/topics/topics-15153/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）が経営する、札幌パークホテル（札幌市中央区、総支配人：齊 広樹）では、2026 年 9 月 1 日（火）から 9 月 30 日（水）までの期間、「平取町 特産品フェア ～アイヌ文様の器で愉しむ 平取の美食～」を開催いたします。



桃源郷 / 平取町特産品ランチコースの一品



びらとり和牛 イメージ

北海道南西部に位置する平取町（びらとりちょう）は、古くからアイヌ文化が色濃く受け継がれてきた地域です。豊かな自然のもと、出荷量全道一を誇る「びらとりトマト」や北海道を代表する銘柄牛「びらとり和牛」など、全国に誇る特産品が数多く育まれています。

このたび札幌パークホテルでは、レストランおよびクラブにて、平取町の特産品をふんだんに使用したコース料理やアラカルト、オリジナルカクテルをご提供いたします。お料理は伝統的なアイヌ文様が施された器で提供し、味覚だけでなく、視覚からも受け継がれてきた文化の魅力に触れていただけます。さらに、期間中は館内で特産品販売や工芸作家による制作実演も開催。味わうだけにとどまらず、見て、知って、五感で平取町を愉しめるコンテンツをご用意いたしました。ぜひこの機会に、平取町の豊かな自然と歴史が育む味覚と文化をご堪能ください。

1964 年の開業から 60 余年にわたり地域とともに歩んできた札幌パークホテルは、2027 年 2 月 28 日をもって閉館いたします。これまでの長年のご愛顧への感謝の気持ちを込め、「ありがとうを、ひとつ、ひとつ。」この言葉を胸にお客様をお迎えするとともに、フィナーレに向けて様々な企画に取り組んでまいります。

〔報道関係お問い合わせ先〕

札幌パークホテル 営業推進課 担当：富田

Tel: 011-511-3143

E-mail: wataru_tomita@granvista.co.jp

「平取町 特産品フェア ～アイヌ文様の器で楽しむ平取の美食～」概要

URL : <https://park1964.com/topics/topics-15153/>

日程 : 2026 年 9 月 1 日 (火) ～9 月 30 日 (水)

ご予約・お問い合わせ : 011-511-3136 (食堂予約係)

後援 : 平取町

協賛 : 一般社団法人 びらとり観光協会、二風谷アイヌクラフト

企画協力 : ぐうたび北海道

※表示料金にはサービス料 10%および税金が含まれております。

※画像は全てイメージです。

■ 1F テラスレストラン ピアレ「平取町特産品ランチコース」

提供時間 : 11:30～14:00 (L.O.)

価格 : おひとり様 4,500 円

メニュー :

本日のオードブル盛り合わせ / びらとりトマトと浅蜷貝のスープパスタ /

西京味噌でマリネした「びらとり黒豚」の炭火焼き

ほか、コーヒーまたは紅茶を含む全 6 品

※ + ¥1,500 で、メイン料理を「びらとり和牛」もも肉のタリアータ に変更可能



■ 4F 四川料理 桃源郷「平取町特産品ランチコース」

提供時間 : 11:30～14:00 (L.O.)

価格 : おひとり様 6,000 円

メニュー :

びらとりトマトの中華サラダ / びらとり和牛もも肉の低温調理 オイスターソース仕立て /

びらとりメロン入り杏仁豆腐 ほかに全 7 品



[報道関係お問い合わせ先]

札幌パークホテル 営業推進課 担当 : 富田

Tel: 011-511-3143

E-mail: wataru_tomita@granvista.co.jp

■ B1F 会員制クラブ パーククラブ

営業時間：17:00～22:30（L.O.）※日曜日・祝日定休日

メニュー・価格：

- ・ 平取町特産品を使用したオリジナルカクテル
（びらとり純米酒「涼爛」・クラフトジン「PORO SIR」）1,800 円～
- ・ びらとり黒豚ロース肉とえのきのロール巻き サラダ仕立て 2,900 円



■ 特別イベント「平取町の魅力 アイヌ文化と食の恵み」

アイヌ文化と伝統工芸が脈々と受け継がれている平取町二風谷（にぶたに）エリアから工芸作家をお招きし、木彫の実演を披露していただきます。平取町の特産品とともに、ぜひお楽しみください。

日時：9月4日（金）11:00～18:00

場所：1F ロビー（ケーキコーナー横）

内容：

アイヌ工芸の木彫実演 / 伝統的工芸品「二風谷イタ」「二風谷アットゥシ」の展示 / アイヌ文様の食器「ウトウラノ」シリーズの販売 / 「ニシパの恋人」トマトジュース（無塩）の試飲など



■ 平取町の特産品販売

場所：1F ケーキコーナー

時間：11:00～18:00（金曜日～日曜日・祝日は 20:30 まで営業）

販売商品例：びらとり和牛、びらとり黒豚入りレトルトトマトカレー、
トマトジュース「ニシパの恋人」など



平取町（びらとりちよう）について

北海道南西に位置し、雄大な沙流川に育まれた豊かな自然環境の中で、全道一の出荷量を誇る「びらとりトマト」や北海道を代表する銘柄牛の「びらとり和牛」など、全国に誇れる逸品が揃います。また、沙流川流域特有の「アイヌ文化」が色濃く残り、この地に伝承されてきた「二風谷イタ」「二風谷アットゥシ」は北海道で唯一の、経済産業省が指定する伝統的工芸品になっています。



〔報道関係お問い合わせ先〕

札幌パークホテル 営業推進課 担当：富田

Tel: 011-511-3143

E-mail: wataru_tomita@granvista.co.jp

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創立： 1958 年 8 月 27 日
資本金： 1 億円
代表取締役社長： 荒井 幸雄
TEL： 03-5209-4121 (代表)
URL： granvista.co.jp
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp
X： x.com/granvistaTW
Instagram： instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャプション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES & RESORT 沖縄恩納村 / YOKI MATSUSHIMA / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

SAPPORO PARK HOTEL

札幌パークホテルは、1964 年 7 月に緑溢れる中島公園の中に開業しました。お客様が自分を取り戻し輝かせることができるシティ・リゾートホテルとして、また国際都市札幌における社交場、コンベンションホテルとして、国際化時代に対応した数々の実績を挙げております。1972 年、オリンピック冬期札幌大会の IOC 本部ホテルをはじめ、2000 年には JCI（国際青年会議所）世界会議、アジア国連軍縮会議等、多くの国際会議・コンベンションの施設として指名を受けております。また、皇族の方々を始め、多くの賓客・各国の要人をおもてなししてきた歴史と伝統により、お客様からも高い信頼を得ております。

※札幌パークホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名称： 札幌パークホテル
所在地： 北海道札幌市中央区南 10 条西 3 丁目 1 番 1 号
開業： 1964 年 7 月 10 日
構造： 地上 11 階・地下 3 階
客室数： 216 室・357 名
TEL： 011-511-3131
URL： park1964.com
Facebook： facebook.com/park1964
Instagram： instagram.com/sapporo.parkhotel/

〔報道関係お問い合わせ先〕

札幌パークホテル 営業推進課 担当：富田

Tel: 011-511-3143

E-mail: wataru_tomita@granvista.co.jp