

2024年12月26日

報道関係者各位

ニセコ東急 グラン・ヒラフ

## ニセコ東急 グラン・ヒラフが JA ようていと業務提携 スキー場で「ようてい産じゃがいも」 8トン使用のメニューを提供し 国内外に地元素材の魅力 PR

ニセコ東急 グラン・ヒラフ（北海道虻田郡倶知安町、統括総支配人：内田 竜也）と JA ようてい（北海道虻田郡倶知安町、代表理事組合長：八田 米造）は業務提携を結び、国内外のお客様に地元素材のおいしさや魅力を発信するため、スキー場内のレストラン 3 店舗にて「ようてい産じゃがいも」総量 8 トン分を使用した料理をご提供いたします。



### ■ 地元名産品の認知度向上に貢献

ニセコ東急 グラン・ヒラフは JA ようていと業務提携を結び、2024年12月から2025年3月までのスキーシーズンで約8トンの「ようてい産じゃがいも」をレストランメニューとしてご提供いたします。羊蹄山麓エリアの名産品であるじゃがいもの地産地消を促進させることや、ニセコに訪れる国内外のお客様にむけて、「ようてい産じゃがいも」の認知度を向上させ、その品質の高さも広く知っていただくことを目的としています。またニセコ東急 グラン・ヒラフは羊蹄産じゃがいもを皮切りに、今後は同エリアにおけるじゃがいも以外の農産物や畜産物を使用したメニューの開発を行い、さらなる地産地消の拡大を目指します。

### ■ 「ようてい産じゃがいも」を使用したメニューが登場

ニセコ東急 グラン・ヒラフにあるレストラン3店舗にて、ようてい産じゃがいも「キタアカリ」を使用した「ようてい産フライドポテト」が登場いたします。またキングゴンドラ山頂駅舎に隣接のレストラン「KING BELL」（キングベル）では「ごろっとじゃがいものチーズカレー」として、今月リニューアルオープンした山麓のレストラン「sanshoku」（サンショク）では、「5種類のワンプレートランチ」の付け合わせとして、それぞれお召し上がりいただけます。この他にも道産素材を使用した料理やローカルグルメをご用意しており、北海道グルメの魅力を全世界に向けて発信しています。



ようてい産フライドポテト 900円



ごろっとじゃがいものチーズカレー 2,000円

### レストラン営業概要

#### ■sanshoku

【営業期間】2025年3月31日（月）まで

【営業時間】モーニング 8：00～11：00／ランチ 11：00～15：00／  
アフタime 15：00～19：00（オーダーストップ 18：30）

【場 所】マウンテンセンター2階

#### ■KING BELL

【営業期間】2025年3月31日（月）まで

【営業時間】10：00～15：00（オーダーストップ 15：00）

【場 所】キングゴンドラ山頂駅舎隣

#### ■ACE HILL

【営業期間】2025年3月31日（月）まで

【営業時間】カフェ 9：30～11：00／ランチ 11：00～15：30（オーダーストップ 15：00）

【場 所】エースゴンドラ山頂駅舎隣

### ■「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」施設概要

【営業期間】2024年12月1日（日）～2025年3月31日（月）

【所在地】〒044-0080 北海道虻田郡倶知安町ニセコひらふ1条2丁目9番1号

【交通】車 | 札幌より国道230号線経由で約2時間10分

新千歳空港より国道276号線経由で約2時間10分

鉄道 | 札幌駅～倶知安駅（小樽経由）、倶知安駅よりタクシーまたはバスにて約20分

【公式URL】<https://www.grand-hirafu.jp/>

#### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ニセコ東急リゾート ニセコ東急 グラン・ヒラフ

担当：成瀬（なるせ）、立壁（たてかべ）

TEL：0136-23-0483 FAX：0136-22-0302

MAIL：[pr-nisekohirafu@tokyu-rs.co.jp](mailto:pr-nisekohirafu@tokyu-rs.co.jp)