

2026 年 2 月 12 日

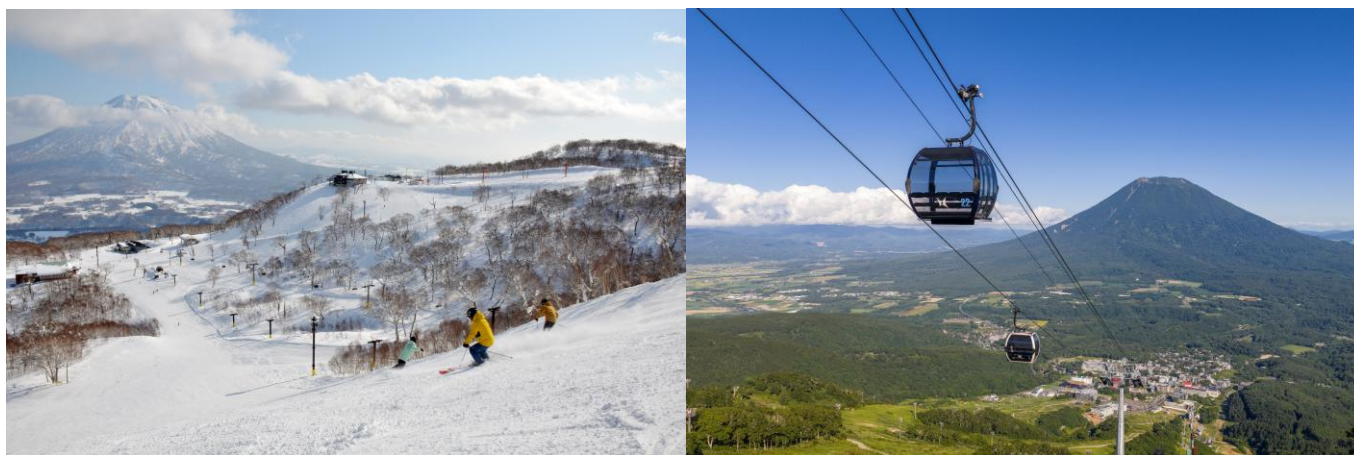
報道関係者各位

東急不動産株式会社
東急リゾート＆ステイ株式会社

ニセコ東急 グラン・ヒラフ
～「Value up NISEKO 2030」プロジェクト第 13 弾～
ニセコの雪と自然を守る
持続可能なリゾート運営に向けた環境取り組み

東急不動産株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：星野 浩明、以下「東急不動産」）と東急リゾート＆ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：丹下 慎也、以下「東急リゾート＆ステイ」）の 2 社は、両社が運営するオールシーズン型マウンテンリゾート「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」（以下、「グラン・ヒラフ」）において、持続可能なリゾート運営の実現に向け、100%再生可能エネルギーの活用による炭素排出削減や、自動販売機の撤去・マイボトル利用推進、地元食材や道産製品などの積極的活用など、環境保護と地域共生を主軸としたさまざまな取り組みを推進しています。また、今年度からは、使い捨てカイロのリサイクルなど新たな環境取り組みを開始しましたのでお知らせいたします。

ニセコ東急 グラン・ヒラフでは、国際的マウンテンリゾートとして更なる利便性向上・輸送力向上・来場者の体験価値向上とともに、サステナブルなリゾートづくりを目指してまいります。



【今年度から実施を開始した新たな環境取り組み】

- ①使い捨てカイロの回収による、水環境改善材・土壌環境改善材等にアップサイクル
- ②資源循環によるチェアリフト「エース第 3 リフト」のリニューアル
- ③レストラン「NEST813」におけるアップサイクル建材での空間づくり
- ④地元の湧水由来のウォーターサーバー設置で、地産地消の促進とプラスチックごみの削減
- ⑤地元食材や名産品の活用による環境・地域貢献と「食の循環」への取り組み

<環境取り組み 詳細>

① 使い捨てカイロから新たな資源へ

多くのゲストにとって快適なスキー・スノーボード体験に欠かせない「使い捨てカイロ」に着目し、リサイクル回収ボックスを導入いたしました。使用済みカイロを適切に回収し、リサイクル資源として有効活用することで、さらなる環境保護に貢献します。ゲストの皆さまとともに持続可能な未来を目指す取り組みとして、回収ボックスは山麓エリアの5か所^{*1}に設置しています。回収したカイロは一般社団法人 Go Green Japan^{*2}を通して、水環境改善材・土壌環境改善材等にアップサイクルされます。リゾート滞在中のゲストと共に、使用後も資源がめぐる持続可能な循環型社会づくりに貢献していきます。

*1 マウンテンセンター2F、マウンテンセンター アネックス、Base、ALPEN NODE、ウェルカムセンターに設置

*2 一般社団法人 Go Green Japan は、全国から回収した使い捨てカイロを、「鉄」と「炭」の力を活かし、水環境改善材（キューブ）や土壌環境改善材へとアップサイクルする活動を行っています。再生された資源は、汚れた水や痩せた土壌の再生に役立てられ、持続可能な環境づくりにつながっています。

一般社団法人 Go Green Japan 公式サイト：<https://go-green-japan.jp/>



GoGreenJapan (GGJ) は使い捨てカイロを集めて地球の浄化剤を製造しています

Go Green Japan 公式フライヤー

② 資源循環によるチェアリフトのリニューアル

2026-2027 シーズンに、スキー場中腹に位置する2人乗りリフト「エース第3リフト」を新たに4人乗りチェアリフトへリニューアルいたします。本リニューアルでは環境への配慮と資源循環の観点から、2025-2026 シーズンに全面リニューアルした「キング第3シックス」の従来リフトの搬器、支柱や電気設備などの再利用を予定しています。

今後もリニューアルにあたり、産業廃棄物の削減・環境循環を意識した計画を推進し、環境負荷低減を図りながら、オールシーズンリゾートとしての体験価値や安全性の向上に取り組んでまいります。



③ レストラン「NEST813」でのアップサイクル空間づくり

2025年12月20日、標高813mのエースゴンドラ山頂駅舎2階に、雄大な羊蹄山を望む絶景テラス付きのレストラン「NEST813」がオープンしました。「NEST813」では、環境配慮型の材料を積極的に利用し、持続可能なリゾート開発に取り組んでいます。施設の内外装には、火力発電所で発生するフライアッシュ（石炭灰）や使用済みコーヒー豆かすなどの廃材を積極的にアップサイクル建材として使用。廃棄されがちな資源に新たな価値を与え、循環型社会への貢献を可視化しています。また、店内には本格的な音響設備として北海道の

白樺の間伐材を活用した特注スピーカーを導入。地域の自然素材を使うことで、サステナビリティと地域性を音響体験の中にも取り込んでいます。さらに、グラン・ヒラフで38年間親しまれた日本最古のクワッドリフト「センターフォー」の椅子（搬器）を店内のベンチやインテリアとして再利用し、過去から現在へと続くスキー場の歴史やゲストの思い出を大切に継承しています。「NEST813」は、食を通じたリゾート滞在の楽しみとともに、文化・歴史・環境が体験できる空間です。



④ウォーターサーバー設置による水の地産地消とプラスチックごみの削減

2025年12月にオープンした新施設「NEST813」「ALPEN NODE」には、ウォーターサーバーを導入し、給水スポットとしていつでも美味しい水が飲める環境の整備でゲストの体験価値向上を提供します。また、ゲストにはマイボトルやタンブラーの持参を推奨し給水を促すことで、ペットボトルをはじめとするプラスチックごみ削減を目指します。「NEST813」に設置されたウォーターサーバーは、ヒラフ・アンヌプリエリアの水源から供給された湧き水を提供しており、地元資源の地産地消とすることで、地域資源の有効活用にも取り組みます。



⑤地元食材の活用による環境・地域貢献と「食の循環」への取り組み

グラン・ヒラフ内の5つのレストランでは、倶知安町、後志地域、北海道内を中心とした地元の豊かな食材や飲み物を積極的に活用し、“地産地消”による食の循環に取り組んでいます。ようてい産のじゃがいもをはじめ、北海道産米「ななつぼし」や北海道の新鮮な野菜、肉、魚、乳製品など地域の誇りである食材を使ったメニューを多数提供しています。また、ニセコ町産、北海道産クラフトビールをはじめ、ジャパンメイドのウィスキーやジン、地酒を中心とした日本酒といったアルコール類、地域の農産物でつくられたジュースなど、ドリンクからも地域の魅力を感じていただけます。「ALPEN NODE」内のブリュワリーでは、ヒラフエリア初のクラフトビールブランド「POWDERHOOD BREWING」の醸造開始を予定^{*3}しており、グラン・ヒラフ内の料飲施設を中心に、エリア内の他店舗でも販売を予定しています。地域資源の持続的な活用を通じたサステナブルな取り組みの一環として、食文化の発信、体験価値の向上に取り組めます。

^{*3} 2026年3月上旬頃を予定



■「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」施設概要 <https://www.grand-hirafu.jp/>

「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」は、22 のバリエーション豊かなコースを持ち、日本百名山にも数えられる羊蹄山を眼前に望みながら滑走が楽しめるスキー場です。その豊富な雪量とパウダースノーと呼ばれる雪質は、国内外問わず多くのスキーヤー・スノーボーダーを魅了しています。



2025-2026 ウィンターシーズン

【営業期間】～2026 年 5 月 6 日（水）予定

【営業時間】8：30～16：30 ※ナイター期間は 19：00 まで
（ナイター期間：～2026 年 3 月 22 日（日））

【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 号中山峠経由で 94km/約 120 分

後志自動車道仁木 IC 経由 105km/約 105 分

新千歳空港より国道 276 号線経由美笛峠経由で 112km/約 125 分

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

【主要施設】ゲレンデ | [標高]260m～1,200m [標高差]940m [コース数]22 [面積]135.3ha

[最長滑走距離]約 5,300m [最大斜度]40° [平均斜度]15°

[構成]初級 45% 中級 28% 上級 27%

リフト・ゴンドラ | [ゴンドラ]2 本 [シックス]1 本 [クワッド]1 本 [ペア]4 本 [シングル]1 本

■東急不動産が進める「Value up NISEKO 2030」について

2030 年に向け持続可能な発展を目指すリゾート、選ばれ続けるデスティネーションとして、世界に通用する「NISEKO」ブランドを行政・地元企業・地域の方々と連携して、課題解決やエリアの活性化を企図したまちづくりプロジェクトです。2022 年 10 月に北海道・倶知安町と「スキーの町宣言 50 周年を契機とするオールシーズン型国際リゾートの形成に関する包括連携協定」を締結し、スマートリゾート推進のほか、スキー場の索道更新などのハード面整備だけでなく、オールシーズン化に向けた施策などソフト面の取組みも地域連携を強化して取り組んで参ります。ソフト面の取組みとして、グリーンシーズン活性化に向けた取組みの他、"ファーストトラック"の権利を付した国内初のスキー NFT「Niseko Powder Token2.0」の実証実験や積雪を利用した発電事業の社会実装実験、スキーバレーサービスの試験運用を実施しました。ニセコ東急 グラン・ヒラフは、「アジア No.1 の国際的リゾート」の実現を目指し、来場者の体験価値向上に向け、今後も複数の取組みを推進してまいります。

なお、これまでお知らせしてまいりました Value up NISEKO 2030 プロジェクトについては、下記 URL よりご参照ください。

<https://www.tokyu-land.co.jp/wellness/resort/niseko.html>

■環境体験の取組みとしての「体感型サステナブルリゾート」

東急不動産・東急リゾート＆ステイ・東急リゾートの 3 社は「体感型サステナブルリゾート」として、3 つのテーマ「環境」「体験」「地域」に基づいた、楽しみながら地球や地域に優しく過ごせるサステナブルな空間や体験・活動を、施設を訪れるお客様やステークホルダーの皆様へ提供していきます。



「体感型サステナブルリゾート」のコンセプトや、当社リゾート施設で提供している環境体験を紹介するWEB サイトはこちらから

ENJOY ! GREEN GUIDE

URL | <https://www.tokyu-green-resort.com/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

東急不動産株式会社 広報室 林・高橋 E-mail : tlc-hodo@tokyu-land.co.jp

東急リゾート＆ステイ株式会社

ブランディング広報室 平田 E-mail : koho@tokyu-rs.co.jp

ニセコ東急リゾート広報担当 成瀬・山口 E-mail : pr-nisekohirafu@tokyu-rs.co.jp