

2022年2月24日  
東急リゾート&ステイ株式会社  
ホテルニセコアルペン

## 全国の銘酒と地酒「選べる日本酒飲み比べセット」新発売

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：田中 辰明）が北海道虻田郡倶知安で運営する「ホテルニセコアルペン」（総支配人：今井 正三）では、3月5日（土）から3月18日（金）の期間限定で「全国の銘酒と地酒『選べる日本酒飲み比べセット』」の販売を開始いたします。



### ■ 日替わり選べる銘柄は全部で10種

「選べる日本酒飲み比べセット」は、長期滞在でスキーをする日本酒好きのお客様に楽しんでいただけるよう、毎日選べる日本酒の組み合わせが変わります。レストラン入り口にずらりと並んだ銘柄より、成分やラベルをじっくり吟味し、2種類をチョイスしていただきます。甘口から辛口、原酒から熟成大吟醸まで揃えておりますので、お気に入りの一杯との出会いお楽しみください。

#### <選べる日本酒飲み比べセット 代表銘柄>

- ・ 広島県/中尾醸造 … 「熟成大吟醸酒 幻」
- ・ 新潟県/朝日酒造 … 「純米大吟醸酒 久保田 萬壽」
- ・ 新潟県/八海酒造 … 「吟醸 ニセコ蝦夷富士」
- ・ 北海道（旭川市）/高砂酒造 … 「純米大吟醸酒 国士無双（北海道限定）」
- ・ 北海道（夕張郡）/小林酒造 … 「まる田」

#### <選べる日本酒飲み比べセット概要>

期間：2022年3月5日（土）～3月18日（金）  
場所：ニセコアルペン レストラン「スラローム」  
料金：1,200円（税込） 60ml×2杯  
営業時間：17:30-20:30（ラストオーダー）



## ■ 日本酒と一緒に地元食材がたっぷりのお鍋で体の芯から温まる

レストラン「スラローム」ではこの冬、北海道の食材にこだわったメニュー9品からメインを選べるハーフブッフェディナーをご用意。メインの中でも、日本酒との組み合わせのは、お鍋が透けるくらいに薄く切られた「羅臼産の蛸しゃぶしゃぶ」がおすすめです。餌が豊富な羅臼の蛸は、上質なエビやカニ、貝類を主食として、流氷がくる知床の海で磨かれます。大きく成長し、身が柔らかいのが特徴で、ホテルニセコアルペン総料理長の中井は「羅臼で当たり前と言われる蛸は、国内では絶品と呼ばれる蛸」と話します。

### <ハーフブッフェ概要>

場所：ニセコアルペン レストラン「スラローム」

料金：大人 4,800 円、7～12 歳 3,360 円（税込）

予約方法：お電話 0136-22-1105（ホテル代表）

1泊2食付き ご宿泊プラン

洋室ツイン 1泊2日2食付き 15,080 円～

デラックス和洋室 1泊2日2食付き 16,600 円～

アンヌプリスイート 1泊2日2食付き 31,300 円～



羅臼産蛸しゃぶしゃぶ

### 【予約サイト】

[https://asp.hotel-](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=76880&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A2HZ7&pac=P02&hidSELECTARRYMD=&hidSELECTHAKSU=1&rooms=1&selectptyp=&selectpsn=&hidk=&reffrom=&LB01=server7)

[story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=76880&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A2HZ7&pac=P02&](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=76880&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A2HZ7&pac=P02&hidSELECTARRYMD=&hidSELECTHAKSU=1&rooms=1&selectptyp=&selectpsn=&hidk=&reffrom=&LB01=server7)

[hidSELECTARRYMD=&hidSELECTHAKSU=1&rooms=1&selectptyp=&selectpsn=&hidk=&reffrom=&LB01=server7](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=76880&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A2HZ7&pac=P02&hidSELECTARRYMD=&hidSELECTHAKSU=1&rooms=1&selectptyp=&selectpsn=&hidk=&reffrom=&LB01=server7)

## ■ ホテルニセコアルペン総料理長・中井茂義プロフィール

1967年9月生、北海道士別市出身。

1983年調理の道に入り、札幌市内のレストラン・ホテルにて研鑽を積み、料理長を務める。

2006年ホテルオークラ札幌に入社し、宴会料理長、コンチネンタル料理長を務める。2018年7月ホテルオークラ総料理長に就任。

2021年4月ホテルニセコアルペン総料理長に就任、現在に至る。



## ■ コロナ感染予防対策徹底宣言

ご来場いただいたお客様に安心してご利用いただくために、東急スノーリゾートでは様々な取り組みを実施しております。業界トップクラスの感染予防対策の中で今シーズンもウィンターリゾートをお楽しみください。

コロナ感染予防対策徹底宣言→<https://www.tokyu-snow-resort.com/covid-safetyguide/>

ホテルニセコアルペンコロナ感染予防対策→<https://www.hotel-nisekoalpen.jp/covid-19/>



<ホテルニセコアルペン <https://www.hotel-nisekoalpen.jp/> >



「ホテルニセコアルペン」は、ニセコ東急 グラン・ヒラフスキー場に直結したロケーションに恵まれ、世界的にも名高いパウダースノーでスキーやスノーボードを満喫していただけます。たっぷり遊んだ後に疲れを癒してくれる温泉をはじめ、岩盤浴やボディケアなどの様々なリラクゼーションと、笑顔とホスピタリティ溢れるサービスで、お寛ぎいただけるご滞在を提供しています。

所在地/〒044-0081 北海道虻田郡倶知安町字山田 204

交通（車）/札幌より国道 230 号線経由 約 100km、新千歳空港より国道 276 号線経由 約 100km

交通（電車）/札幌～JP 倶知安駅（小樽経由）、倶知安駅よりタクシー又はバス 約 20 分

客室数/[総客室数]125 室（ツイン 66 室、ラージツイン 2 室、トリプル 6 室、フォース 2 室、和洋室 36 室、デラックス和洋室 5 室、和室 5 室、スイート 1 室、ジュニアスイート 1 室）

## ■ 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立 1979 年 3 月 13 日

資本金 100 百万円

### 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

ホテルニセコアルペン <https://www.hotel-nisekoalpen.jp/>

料飲グループ 竹村・佐藤

TEL : 0136-22-1105 FAX : 0136-22-2821

MAIL : [alpen.rsv@tokyu-rs.co.jp](mailto:alpen.rsv@tokyu-rs.co.jp)

