

ニセコアンヌプリ国際スキー場『ヌックアンヌプリ』にて ルピシア・羊蹄山麓ビール「白い恋人ビール」の生ビールと なるとキッチン「若鶏半身揚げ」「手羽先ザンギ」を販売開始



ニセコアンヌプリ国際スキー場では、レストハウス『ヌックアンヌプリ』にてルピシア・羊蹄山麓ビールの「白い恋人ビール」の生ビールと、なるとキッチンの「若鶏半身揚げ」「手羽先ザンギ」を冬期シーズンより提供します。

白い恋人ビールの生ビールはルピシアの直営レストラン以外での常設提供は初めての例、若鶏半身揚げと手羽先ザンギの店舗での提供はニセコでは初めてという特別なケースとなります。

提供は 11 月 29 日(土)のヌックアンヌプリの冬期オープンから開始。ニセコのスキー場という各国の旅行者が集まる場所から、北海道に根付いたブランドを世界へと発信してまいります。

ルピシア・羊蹄山麓ビール「白い恋人ビール」の提供に至るまで

「白い恋人ビール」の生ビールの販売は、北海道中央バスグループが長年築いてきた石屋製菓様・ルピシア様との信頼関係によるものです。この信頼関係は、グループ施設の「砂川ハイウェイオアシス館」や「札幌バスターミナル売店・ドナ」での商品の取り扱い、「小樽バイン運河店」でのアイスクリーム販売などを通じ数十年にわたり積み重ねてきたもので、品質やブランド価値を尊重した販売と運営実績に基づくものです。これにより、特別な商品の取り扱いも安心して実現できる体制が整っています。

レストラン・ヌックアンヌプリでの販売によって、特別感のある体験とブランド価値向上が同時に実現されることを期待しています。

小樽で 70 年以上愛される伝統の味！なるとキッチン「若鶏半身揚げ」「手羽先ザンギ」の提供に至るまで

「なるとキッチン」は、小樽発祥で昭和 23 年創業の老舗「若鶏時代なると」の創業者の実孫である佐藤友昭氏が、平成 28 年に立ち上げた新しい“なるとブランド”です。

同ブランドは、原則として直営店以外での提供をほとんど行っておりませんが、今回、佐藤氏との強固な信頼関係と、当社調理スタッフの技術・経験が高く評価されたことにより、特別なコラボレーションが実現いたしました。

祖父から父へ、そして父から孫へと受け継がれてきた、北海道を代表するブランド商品の提供を通じて、施設の利用率や顧客満足度の向上だけでなく、ニセコ全体の観光魅力の向上に寄与する取り組みとなることを期待しています。

レストラン ヌックアンヌプリ 施設概要

- ◆住 所：北海道虻田郡ニセコ町ニセコ 481
- ◆電 話：050-5488-7715
- ◆営業期間：2025 年 11 月 29 日～2026 年 5 月 6 日
- ◆営業時間：11:00～16:00
※12 月 13 日～3 月 8 日は～20:00 まで
3 月 9 日～3 月 22 日は～19:30 まで、LO 各 1 時間前
- ◆定 休 日：期間中無休
- ◆H P：<https://annupuri.info/restaurant/>



【本件に関するお問い合わせ先】

中央バスニセコ観光開発株式会社 ヌックアンヌプリ支配人 石田
TEL：0136-55-6685 MAIL：ishida@ckk.chuo-bus.co.jp

「白い恋人【樽生】」メニュー概要



NISEKO LUPICIA BREWERY 羊蹄山麓ビール

白い恋人【樽生】 Large ¥3,250

白い恋人【樽生】 Small ¥1,650

北海道を代表する銘菓「白い恋人」と、ニセコのブルワリー「羊蹄山麓ビール」がコラボレーションして誕生した特別なビール。白い恋人のホワイトチョコを使用しており、麦芽のコクとまろやかな甘みが絶妙に調和します。苦味を抑えたやさしい飲み口で、デザートビールとしても楽しめます。

白い恋人ビールの【樽生】が味わえるのは、ルピシア直営レストラン以外ではニセコアンヌプリ国際スキー場「ヌックアンヌプリ」だけ！ もちろん、ニセコユナイテッドエリアでも唯一の存在です。

「若鶏半身揚げ」「手羽先ザンギ」メニュー概要と専用ロゴ



若鶏半身揚げ ¥2,800 (冬期シーズン価格)

生後45日以内の国産若鶏の半身を、「天日塩」をベースにした秘伝のスパイスで一つひとつ丁寧に下味を付け、高温で一気に素揚げ。

ジューシーなもも、手羽先、さっぱりとした味わいのむねやささみ、そして全体を包む香ばしくパリッと揚げた鶏皮、これ一つで鶏の魅力を余すところなく味わえる“小樽のソウルフード”です。ゲレンデで冷えた身体を温める一品としても最適です。



手羽先ザンギ ¥1,200 (冬期シーズン価格)

北海道のご当地唐揚げとして親しまれる「ザンギ」。コラーゲン豊富な国産手羽先に、伝統の“しょうが風味”の下味をしっかりと。

肉付きが良くジューシーな手羽先ザンギは、寒い北海道ならではのしっかりと味わいが特徴で、疲れた身体を癒す一品です。



なるとキッチン／ニセコアンヌプリ国際スキー場 専用ロゴ

今回のコラボレーションにあたり、ニセコエリアにおけるブランド認知の拡大と、特別な体験価値の創出に寄与する取り組みとして、なるとキッチンとニセコアンヌプリ国際スキー場によるコラボレーションロゴを新たに制作しました。

このロゴは、両社が築いてきた強固なパートナーシップと、今後に向けた協力体制の確立を象徴するものです。特別なコラボレーションであることをより多くのお客様に印象づけてまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

中央バスニセコ観光開発株式会社 ヌックアンヌプリ支配人 石田

TEL : 0136-55-6685 MAIL : ishida@ckk.chuo-bus.co.jp