

発表日：2025年11月20日

ニセコ町産野菜の新たな楽しみ方を提案する

恋する、やさい Niseko Vege 12月1日スタート

第一弾は、きたかむいの新じゃがと熟じゃがの食べ比べセットを限定販売

ニセコ町の50以上の農家※1が参画するニセコビュープラザ直売会は、ニセコ町産の野菜の特徴をより楽しめる「恋する、やさい Niseko Vege」を12月1日から始めます。

恋する、やさい。

ニセコベジ

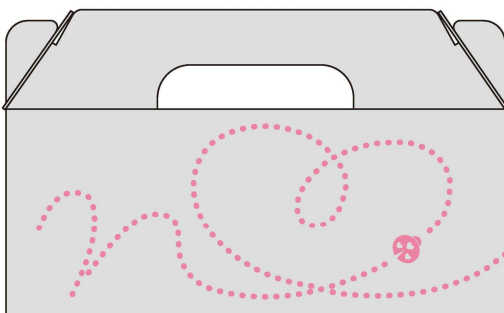
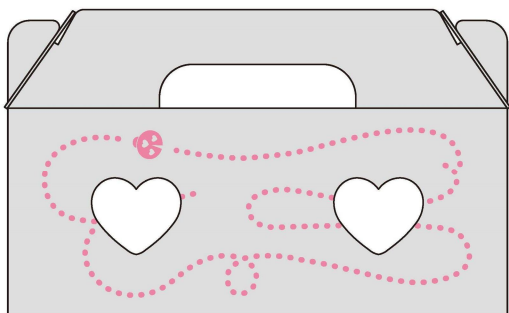
Niseko Vege

■ニセコ町産野菜の特徴を楽しめる商品体験

ニセコ町産野菜の特徴は、多品種であることや同じ品種の野菜でも時期によって味が変化することなど、とても幅広い味わいが楽しめることです。たとえば、ニセコビュープラザ直売会が今年1月から販売したじゃがいもは17種類、トマトは25種類、かぼちゃは36種類です。また、ぜいたくトマトは7月から10月末まで販売されますが、時期によって酸味と甘みのバランスが変わります。このようなニセコ町産野菜の特徴をより楽しんでもらうために始まったのが「恋する、やさい Niseko Vege」です。

これまでニセコビュープラザ直売会のお客様には、“選んで楽しむ、違いを味わって楽しむ、そしてお気に入りを見つける”と言った野菜の楽しみ方をされている人が多いです。その行為が、“お菓子屋さんで好きなスイーツをいくつも選び、食べることを楽しみにして帰り、そして家で違いを楽しむ”ことにとても似ていることから、「恋する、やさい Niseko Vege」では、スイーツのようなかわいいパッケージで、同じ種類の野菜だけど味の違いを楽しめる商品を開発しました。

<本商品のパッケージ（外装）>



■第一弾は、時期によって大きく味が変化する”きたかむい”で、12月1日から限定販売

第一弾は、じゃがいもの“きたかむい”です。本商品には、“きたかむい”の新じゃが（2025年産）と1年間予冷库で熟成させた熟じゃが（2024年産）の2つが入っています。“きたかむい”は、じゃがいもの品種の中でも熟成させることで味が大きく変化するとされています。この味の大きな変化を体験し、楽しんでもらうために、“きたかむい”を選びました。サイズは、3Lという一番大きなサイズとなっており、1つのじゃがいもでも、半分はフライドポテト、半分はお味噌汁に入れるなど、様々な楽しみ方ができます。

パッケージのかわいさ、そして味わいが違う同じ品種のじゃがいもを楽しむ体験ができる本商品は、ご自身のご褒美やお土産向けとなっております。

<3L サイズとS サイズのじゃがいも比較>



<外装と包装紙に入れられた本商品>



※左側がS サイズ、右側が本商品に入っている3Lサイズ

<本商品の包装紙（表）/POP>

Niseko Vege

ニセコベジ

私たちは野菜のスイーツ売っているようで……
実は、野菜そのものをお届けしています。
でも、ちょっと特別な。

昼と夜の寒暖差が大きいニセコ町。
ここで育つ野菜は、ぎゅっと味わいが濃縮されています。
さらに、この町で出会える野菜は驚くほど豊富。
まるで宝石を選ぶように、さまざまな種類がそろっています。

甘く、ときにみずみずしく、ひとくちごとに、濃く、深く。
同じ野菜でも、品種や時期によってまったく異なる表情を見せてくれます。
野菜から広がる色とりどりの世界を、どうぞスイーツのように味わってみてください。

“恋する、やさい。”
ニセコから、今日もお届けします。

恋する、やさい。

365日 **熟** じゃが

365日眠らせた、悪魔的な甘さ
甘くて、ねっとり、じゃがいもとは思えない熟成の甘さ。ゆっくり眠った365日のあいだに、でんぷんは糖へと変わり、じゃがいもは皆みに目覚めました。じゅわっととろける、濃厚なコク。一度食べたら忘れられない、悪魔的な甘さをどうぞお楽しみください。

♥おすすめのお楽しみ方
フライドポテトやじゃがバター、グリルで甘さを堪能。ポテトサラダもおすすめ。

2つのおいしさ食べくらべ
きたかむい、

2025年 **新** じゃが

みずみずしく、やさしい新鮮さ
果肉は白く、きめ細やかで煮崩れにくい。口に含むと、しっとりとなめらかな舌ざわりが広がります。だしや調味料を静かに受けとめ、煮含めるほどにその持ち味を際立たせる。じゃがいもならではの奥行きある旨みを、どうぞお楽しみください。

♥おすすめのお楽しみ方
肉じゃがやイタジャがなど、味付け料理で素材のやさしい旨みを楽しんで。

<本商品（熟じゃが）の包装紙（裏）>



<本商品（新じゃが）の包装紙（裏）>



<ニセコビュープラザ直売会の販売用什器>



■地域産品を魅力を発見するための外の目と内の目の体制構築

ニセコ町産野菜をもっとお客様に楽しんでもらうことを検討している中で、ニセコ町の外からの目の方が地域の魅力を発見できるのではないか？という視点から、東京都で地域×ブランド視点でものづくりやパッケージのプロデュースを手掛けている株式会社ポック（以下、ポック）へ相談をはじめたのが、本プロジェクトのキッカケです。

ポックへニセコビュープラザ直売会のお客様の行動を含め、様々な情報を共有したところ、「スイーツのように楽しんでいるように思える。その体験を商品、パッケージで強めていきましょう」という視点から前頁のようなコンセプトとアウトプットとなりました。

パッケージのデザインを含む制作に関しては、北海道のお客様の物を選ぶ感覚がわかり、物流コストを抑えることができる道内の企業をポックが探索した結果、株式会社北海紙工社にお願いすることとなりました。

■企業・団体紹介

①ニセコビュープラザ直売会 ／商品開発・販売 <https://niseko-viewplaza.jp/>

ニセコ町の60以上の農家※1による共同組合で、開所当時から「安心」「安全」「安価」の3つの「安」を基本に直売活動を行ってきました。また、地場産、本人産にこだわり、店内で販売されているもの全てが「ニセコ産」ということも実現しております。

②株式会社ポック（東京都渋谷区）／企画開発・プロデュース <https://poc-inc.jp/>

戦略と実際のものづくりを横断し、社会とブランドの変化を共創する戦略デザインスタジオです。共創型受託事業と自社事業を循環させる実践型アプローチで、構想から実装まで伴走します。（実績：地域ブランドの企画製造例：「青森ねぶた祭り」の彩色和紙の端材をアップサイクルした「ねぶたのかげら名刺入れ」 <https://civic-pride.com/feature/nebuta/>）

③株式会社北海紙工社（北海道札幌市）／デザイン・製造 <https://sikoh.co.jp/>

紙パッケージや印刷物のプロデュースを軸に、企画から完成まで一貫してサポートしています。企画の意図を汲んだデザイン性の高い紙箱や、心をつなぐコミュニケーションツールとしての印刷物の設計を得意としています。1931年札幌市にて創業。

取材してくださる報道関係者様向けの試食イベント実施

発売開始日の2025年12月1日に取材してくださる場合、本商品を実際に食べ比べができる場を特別にご用意いたします。食べ比べは、じゃがいもの素材の味がよりわかるフライドポテトで行います。試食の時間帯に関しましては、10：00から12：00、14：00から16：00とさせていただきます。試食は、おいしく味わって頂くために出来たてでご提供する予定です。そのため、試食を常時行っているわけではなく、取材のタイミングに合わせて、ご用意させていただきます。事前にスケジュールを調整させていただきますので、ご了承ください。状況によっては、試食を実施できない場合がございますので、併せてご了承ください。

また、取材タイミングによって、本商品のじゃがいもを作っている農家がじゃがいもの選果をおこなっている現場なども取材できます。

報道関係者様のお問い合わせ先

①ニセコ町 企画環境課広報広聴係

〒048-1595 虻田郡ニセコ町字富士見 55 番地

TEL 0136-56-8837、E-mail koho@town.niseko.lg.jp

商品及び取り組みに関するお問い合わせ先

②ニセコビュープラザ直売会

〒048-1544 北海道虻田郡ニセコ町元町 7 7 - 1 0 ニセコビュープラザ内

TEL：0136-44-3433

問い合わせフォーム：<https://nisekoviewplaza.shop-pro.jp/customer/inquiries/new>

③ニセコ町 農政課農政係

〒048-1595 虻田郡ニセコ町字富士見55番地

TEL：0136-56-8841 Email：nousei@town.niseko.lg.jp

※ 1：2025年4月1日時点で正組員52名、準組員8名