

PRESS RELEASE

2022年10月20日
Seafood from Norway PR 事務局

ノルウェーの冷たく澄んだ海で生まれ、脂が乗った豊かな旨味の
「ノルウェーサバ」「ノルウェーサーモン」人気投票を！

「あなたはどっち!? ノルウェーシーフード総選挙」 キャンペーンを本日より開始

投票は公式 SNS & 特設サイトから（11月30日まで）：<https://norwayseafood-campaign.jp/>
平野レミさん考案おうちでも簡単に楽しめる「ノルウェーサバ」「ノルウェーサーモン」を使った特別レシピも公開

ノルウェー水産物審議会（本社：ノルウェー・トロムソ）は、ノルウェーの冷たく澄んだ海でこそ育まれる、日本でも多くの人に親しまれるノルウェー産サバおよびサーモンの人気を調査する「あなたはどっち!? ノルウェーシーフード総選挙」キャンペーンを2022年10月20日（木）より開始いたします。ノルウェー水産物審議会公式の SNS もしくはキャンペーンサイトより、サバもしくはサーモンのどちらかを選んで投票すると、抽選で50名様にノルウェーシーフード1年分があたります。



昨年は「ノルウェーサーモン派」が勝利を収める結果となりましたが、今年はどうな戦いが繰り広げられるか注目です。遠く離れたノルウェーの雄大な極寒の大自然で育てられたシーフードは高品質であり、脂の乗りと豊かな旨みが魅力です。ノルウェーは漁業先進国であることに責任を持ち、サステナブルな漁業で世界をリードし、地球にやさしくありながらカラダにもやさしい美味しさを提供します。ノルウェー産サバは冷たく澄んだ海で育まれたこそ上質な脂が乗っており、ノルウェー産サーモンも直接空輸をされているため、豊かな旨みを生でも加熱をしても楽しめます。

また、キャンペーンに伴い平野レミさんには、「ノルウェーサバ」と「ノルウェーサーモン」を使用した、ノルウェーシーフードの特徴である脂がたっぷり乗った豊かな旨みが楽しめる特別レシピをご考案いただき、キャンペーン特設サイトで公開いたします。

■「あなたはどっち!? ノルウェーシーフード総選挙」プレゼントキャンペーン概要

・期 間：2022年10月20日（木）11:00～11月30日（木）23:59

・応募方法：1. Twitter:

- ・Seafood From Norway 公式サイト（@NorwaySeafoodJP）をフォロー。
- ・対象投稿の2択「#私はノルウェーサバ派」または「#私はノルウェーサーモン派」からハッシュタグを選びツイート！

2. Instagram:

- ・Seafood From Norway 公式アカウント（@norwayseafoodjp）をフォロー。
- ・「私はノルウェーサバ派」と「私はノルウェーサーモン派」の投稿のうち、投稿したい方にコメント！

3. キャンペーンサイト:

- ・応募フォームに必要な情報を入れ、投票

・賞 品：ノルウェーシーフード1年分 50名様

・キャンペーンサイト：<https://norwayseafood-campaign.jp/>

・公 式 Twitter：@NorwaySeafoodJP

・公式 Instagram：@norwayseafoodjp

■平野レミさん考案「ノルウェーサバ」「ノルウェーサーモンレシピ」を公開！

レシピ掲載先（特設サイト内）：<https://norwayseafood-campaign.jp/>



<ノルウェーサバの赤ソース>



<ノルウェーサーモンの白ソース>

■プロフィール



平野レミ

料理愛好家・シャンソン歌手。主婦として家庭料理を作り続けた経験を活かし、「料理愛好家」として活躍。“シェフ料理”ではなく、“シユフ料理”をモットーに、テレビ、雑誌などを通じて数々のアイデア料理を発信。また、後援会、エッセイを通じて、明るく元気なライフスタイルを提案するほか、特産物を使った料理で全国の町おこしなどにも参加し、好評を得る。レミパンやエプロンなどのキッチングッズの開発も行う。著書は、50冊以上。エッセイ「おいしいこと子育て」は第9回料理レシピ賞を受賞し、新刊の「平野レミのオールスターレシピ」も好評発売中。

■「Seafood from Norway」ノルウェー産シーフードについて

ノルウェーは、現在約 150 カ国にシーフードを輸出している世界第 2 位の水産物輸出国です。2021 年の水産物輸出量は 310 万トン、輸出額は約 1 兆 425 億円で過去最高を記録し、毎日 4,200 万食ほどのノルウェー産シーフードが世界各地で楽しまれています。ノルウェーは世界で販売されているサーモンやサバの主な原産地のひとつです。ノルウェー産のサーモンはノルウェー政府の認可を得た養殖場にて、海水環境の保全を考え、サステナブルに養殖されています。ノルウェー産のサバは、ノルウェー近海で漁獲できる天然のサバで、資源量の調査をしながら、年間の漁獲割当量を定めて漁獲しています。

北ヨーロッパのスカンジナビア半島の西岸に位置する南北に細長いノルウェーの海岸沿いには、1,700 以上のフィヨルドがあり、氷河の水が大西洋に流れ込むことから、冷たく透明で塩分の低い海水に満ちて魚にとって最適な環境です。ノルウェーの冷たく澄んだ海でゆっくりと育まれる魚は、身が大きく引き締まり、脂がたっぷり乗ることで引き出される豊かな旨み特徴です。また、高品質のシーフードを世界中に提供し続けるために、代々伝わる経験を基に、最新技術と専門知識を駆使しつつ、ノルウェーの海と資源に配慮した持続可能な漁法で漁獲・養殖を行っています。「Seafood from Norway」の原産地表示は、ノルウェーが世界で品質の誉れ高い水産物の原産国であるとともに、それを保証することを示すものです。

ノルウェー水産物審議会について

ノルウェー水産物審議会（Norwegian Seafood Council）は、世界の重要市場において、ノルウェー産シーフードの価値を高める事を目標に市場インサイト調査、流通・消費者マーケティング、リスクマネジメントを柱に活動を行っています。ノルウェー漁業省が所有する公共企業で、ノルウェーの北部の水産都市トロンソに本部を構え、世界 12 カ国に支部を設置しています。NSC はノルウェーの漁業・養殖業界と連携し、ノルウェー産シーフードの市場開拓、需要の強化を図っています。

ノルウェー産シーフードやノルウェーの水産業に関する情報は、seafoodfromnorway.jp をご参照ください。