

PRESS RELEASE

2023年1月19日
Seafood from Norway PR 事務局

ノルウェー沿岸沖で1年のうち数週間しか獲れない、“ノルウェーの奇跡”と呼ばれるプレミアムフィッシュ
ノルウェーサーモンの輸送技術を利用し、一度も冷凍せず生のまま日本への空輸が実現

ノルウェー産「スクレイ」が日本初上陸

1月20日（金）から期間限定で、全国の「イオン」「イオンスタイル」約60店舗にて販売

ノルウェー水産物審議会（本社：ノルウェー・トロンソ、CEO代理：ベルゲ・グレンバック）は、日本レロイ株式会社（本社：東京都西日暮里、代表取締役：四ツ井 幸希、以下「日本レロイ」）と協業し、本日2023年1月19日（木）、ノルウェーで1月から期間限定でしか漁獲できないプレミアムフィッシュ「スクレイ」の日本初上陸を果たしました。「スクレイ」は生のまま一度も冷凍されずに空輸で日本に運ばれ、1月20日（金）より数週間の期間限定で、全国の「イオン」「イオンスタイル」約60店舗にて販売されます。



■ 1月から3月の間、ノルウェー沿岸沖のみで漁獲できる“ノルウェーの奇跡”の魚「スクレイ」

「スクレイ」は、「放浪者」という意味を持ち、毎年1月から3月上旬頃にノルウェー沿岸沖のみで漁獲できるタイセイヨウマダラ的一种です。限られた時期・場所でしか獲れない特別な「スクレイ」をノルウェーの人々は“ノルウェーの奇跡”と呼び、ヨーロッパでは季節のプレミアムフィッシュとして長年楽しまれています。

「スクレイ」は世界の魚介類の中で唯一、専門の品質検査組織をもっており、ノルウェー水産物審議会が定める項目（漁獲後12時間以内にパック、2℃以下の温度帯で貯蔵、指定した場所で漁獲など）によって選別、加工、包装されているのが特徴です。これらの厳しい基準を満たしたもののだけが「スクレイ」の品質表示ラベル付きで販売されており、水揚げから食卓に並ぶまで最高の品質が保証されています。

毎年産卵のため北極海のヨーロッパ側にある海氷の多いバレンツ海から北ノルウェー沿岸沖の比較的暖かい海域まで、約1,000 kmの道のりを回避する「スクレイ」は、独特の歯ごたえとあっさりした白身を備えています。加熱した際にほろほろとほける食感とすっきりとした味わいは、世界中の料理人から絶賛されるほどです。また美味しくて脂肪分の少ない白身魚でありながら、「スクレイ」にはいつもの重要な栄養素が含まれており、オメガ3脂肪酸、ビタミン、タンパク質に加え、ヨウ素も豊富に含まれています。

■ 最高品質を保証する「スケイ品質表示ラベル」



■ ノルウェーサーモンの輸送技術を活用した、生の「スケイ」を全国の「イオン」「イオンスタイル」約 60 店舗にて販売

この度日本に初上陸する「スケイ」は、一度も冷凍されず生のまま日本に空輸されます。これまでは「スケイ」の安定した供給網の確立が難しかったことから、日本で販売されたことがありませんでしたが、これまでに培ってきたノルウェーサーモンの安全かつ新鮮な品質を保つ輸送ノウハウを活用し、「スケイ」が漁獲されるノルウェーの北極圏に位置するロフォーテン諸島やバステローデン諸島沖から日本に届けることが今年遂に実現しました。「スケイ」は、本日 2023 年 1 月 19 日（木）よりイオンスタイル品川シーサイドにて先行発売し、明日 1 月 20 日（金）より本州（東北を除く）及び四国の「イオン」「イオンスタイル」のうち約 60 店舗にて販売いたします。

■ ノルウェー産「スケイ」の販売概要

販売期間：2023 年 1 月 20 日（金）～ 2023 年 3 月上旬（予定）※¹

販売店舗：関東、北陸信越、東海、近畿、中四国の「イオン」「イオンスタイル」のうち約 60 店舗

価格：皮なし切身 100g 当り 本体価格 398 円（税込み 429.84 円）

※¹：毎週末（土曜～日曜）が主な販売日となります。

イオンスタイル品川シーサイド（東京都品川区）では 1 月 19 日（木）から先行販売します。

※：水揚げ状況等により入荷がない場合、販売状況により品切れの場合はご容赦願います。

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ムソに本部を構え、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。