

## PRESS RELEASE

2023年11月15日  
Seafood from Norway PR 事務局

11月29日は「いい肉の日」！ノルウェー発、新しいスタイルの“お肉屋さん”が登場

## 「さも、肉屋」期間限定オープン

口の中でとろけるレア食感に仕上げた“第4のお肉”  
ノルウェーサーモンの「サモ肉」料理3種を1,129個無料配布！

また毎日先着5名で「お肉のレシート」を「サーモン」にスイッチするキャンペーン実施

11月28日（火）～12月2日（土）渋谷にて開催

ノルウェー大使館 水産部（Seafood from Norway / シーフードフロムノルウェー）は、ノルウェーサーモンを“第4の肉”として幅広い料理で楽しむことを提案する「サモ肉」プロジェクトの一環として、より多くの方にノルウェーサーモンのジューシーな魅力を知っていただきたい思いから、いい肉の日（11月29日）に合わせて2023年11月28日（火）から12月2日（土）までの5日間限定でサモ肉のお店「さも、肉屋」をオープンいたします。期間中にお店にお立ち寄りいただいた1,129名の方に、サモテキ（サーモンステーキ）、サモカツ（サーモンかつ）、サモタル（サーモン南蛮）の3種類の「サモ肉」料理を無料で提供いたします。



「サモ肉」とは、脂の乗りが良く旨みたっぷりのヘルシーでジューシーなノルウェーサーモンを、牛肉・豚肉・鶏肉に並ぶ“第4のお肉”として、より肉厚でとろける旨みを味わえる形や火を入れてお好みのレア加減で幅広い料理で楽しむ、新しい食スタイルの提案です。日本の食卓で中心的な存在の「お肉」を使ったお馴染みの料理を、ノルウェーサーモンを使って「サモ肉」料理にスイッチするだけで、健康的で美味しい、満足感たっぷりの新メニューを料理のレパートリーに追加することができます。

この度期間限定でオープンする「さも、肉屋」では、さも、お肉屋さんを訪れたかのような新しい空間をお届けいたします。目印となる脂の乗ったノルウェーサーモン柄のお店に入ると、ノルウェーサーモンの幅広い使い方が学べる「サモ肉」のショーケースが並びます。対象時間中に店頭を訪れていただいた先着1,129名には、カウンターにて好きなお肉（牛肉・豚肉・鶏肉）のスイッチを押すと、それぞれの人気料理をノルウェーサーモンで「サモ肉」にスイッチしたワンハンドフードを無料配布いたします。

また、店頭では3つの「さも、肉屋チャレンジ」をご用意いたします。ノルウェーサーモンの色んな部位を一度に楽しむことができる「ポーション」カットを当てる「ノルウェーサーモン“ポーション”チャレンジ」、ノルウェーサーモンが育まれる世界に飛び込める「VR ノルウェーサーモンファーム体験」、SNS にサモ肉料理やお店の写真をシェアする「サモ肉アンバサダー」に挑戦いただいた方には素敵なプレゼントをお渡しします。さらに、期間中に調理用に購入したお肉（牛肉・豚肉・鶏肉）のレシートを店頭にお持ちいただき「サモ肉スイッチ宣言」いただくと、毎日先着5名様にノルウェーサーモンのフィレをプレゼント（後日郵送）いたします。



※画像はイメージです

## ■「さも、肉屋」概要

- ・期間：2023年11月28日（火）から12月2日（土）までの5日間限定、11:00 AM～18:00 PM
- ・場所：渋谷センタービル・1F（東京都渋谷区宇田川町16-8）
- ・実施内容：「いい肉の日」（11月29日）に合わせて、5日間限定でノルウェーサーモンの“サモ肉”のお店「さも、肉屋」をオープン。「さも、肉屋」にお越しいただいた方に、旨みたっぷりのヘルシーでジューシーなノルウェーサーモンを使った「サモテキ（サーモンステーキ）」、「サモカツ（サーモンかつ）」、「サモタル（サーモン南蛮）」のいずれか1つをお配りします。（先着順、5日間で合計1,129個配布）※お一人様「サモテキ」「サモカツ」「サモタル」1個限りとなり、無くなり次第配布を終了します。

### 〈配布時間〉

毎日 11:00～11:30 / 12:30～13:00 / 14:00～14:30 / 16:00～16:30 / 17:30～18:00

### 〈3つの「さも、肉屋チャレンジ」〉

#### ① ノルウェーサーモン“ポーション”チャレンジ

ノルウェーを含むヨーロッパなどで一般的な切り方で、ひと切れでサーモンの色んな部位を楽しむ「ポーション」カットは、ノルウェーサーモンのフィレを縦にカットし、約120gのものが一人用のおすすめのサイズ。様々な切り方をしたサーモンの中から理想の「ポーション」を選び、計りに乗せて約120gのサーモンを当てよう！

#### ② VR ノルウェーサーモンファーム体験

ノルウェーサーモンの美味しさの秘訣は、サーモンの養殖に最適な環境のノルウェーの冷たく澄んだ海や、美味しさや品質を保つための徹底管理。原産国の秘密をVRで体験してみよう！

#### ③ サモ肉アンバサダー

今回5日間限定でオープンする、ノルウェーからやってくる新しいスタイルの「さも、肉屋」。「さも、肉屋」や期間中に配布するサモ肉料理3種について「#サモ肉」ともシェアして、サモ肉アンバサダーになろう！

### 〈「サモ肉スイッチ宣言」〉

「さも、肉屋」開催中、調理用に購入したお肉（牛肉・豚肉・鶏肉）のレシートを店頭にお持ちいただき、お肉料理をノルウェーサーモンで「サモ肉スイッチ宣言」をいただくと、毎日先着5名様にノルウェーサーモンのフィレをプレゼント！※後日郵送

- ・WEBサイト：<https://norwayseafood-campaign.jp/samonikuya>

## ■「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。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。

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の特徴です。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](http://seafoodfromnorway.jp) をご参照ください。