

PRESS RELEASE

2024年2月29日
Seafood from Norway PR 事務局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をはじめとした食文化を発信
ノルウェーが「FOODEX JAPAN 2024」に初出展

日程：3月5日（火）～8日（金） 場所：東京ビックサイト（ブース番号：E3-C04）

ノルウェー大使館 水産部（本社：東京都港区、水産参事官：ヨハン・クアルハイム）と在日ノルウェー商工会議所（本社：東京都港区、専務理事：松永ヴァレンティーナ）は、2024年3月5日（火）から8日（金）に東京ビックサイトで開催されるアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2024」に初出展いたします。世界第2位のシーフード輸出国として誇る高品質のサーモンやサバをはじめとした、雄大な大自然で育まれたお酒や乳製品などを提供する合計6つの企業・団体が集い、日本の皆様にノルウェーの食文化の魅力を伝えます。



国土のおおよそ半分が北極圏に含まれるノルウェーでは、極寒の厳しさと向き合いながら、自然と共存する食文化があります。生産においては持続可能性を重視し、限られた資源を大切に作る素地が培われてきました。健康志向も高く、シンプルで栄養価の高い、素材の味を活かした食生活もノルウェーを特徴づける重要な文化の一つです。そのような大自然で培われたノルウェーの食文化や食材を、日本の皆様にもより広くご紹介したく、この度ノルウェーを代表する6つの企業・団体とともに「FOODEX JAPAN 2024」に初めて参加します。

今年は世界第2位の水産物輸出国ノルウェーが誇る、日本でも多くの人に愛されるノルウェーサーモンや脂の乗りが魅力のノルウェーサバ、世界最北端の蒸溜所「オーロラ・スピリット」で生まれたお酒、そしてノルウェー最大の乳製品メーカーが製造するノルウェー産キャラメルチーズなど、ノルウェーという土地だからこそ育まれる品々をブースにて体験いただけます。また、ヘルシーで栄養素が高い丈夫なカラダを作る「バランスゼリー」や高タンパク高ファイバー、豊富なビタミン・ミネラル類、オメガ3を有し、サクッとした噛みごたえの「クリスマスブレッド」なども提供し、素材の味を活かしたヘルシーな食体験を紹介します。

ノルウェー大使館 水産部 水産参事官 ヨハン・クアルハイム コメント：

「ノルウェーシーフードは多くの日本の皆様に愛されていると感じており、この度より多くの人々にノルウェー産の宝石のようなシーフードを紹介したいと考え、今年初となる出展を決めました。特にサーモンはノルウェーが誇る高い養殖技術と衛生基準により生産され、1980年代にノルウェー政府が日本に寿司や刺身などの生食用として初めてサーモンという食材を広めて以来、そのおいしさは年齢関係なく多くの人に愛されてきました。また、実は日本で食べられているサバ約半数はノルウェー産であったりと、ふっくらした身と上質な脂を魅力とし多くの食卓で楽しまれています。FOODEX JAPAN 2024にて皆様にノルウェーシーフードの魅力を紹介できることを楽しみにしています。」

在日ノルウェー商工会議所 専務理事 松永ヴァレンティーナ コメント：

「FOODEX JAPAN 2024に初出展し、ノルウェーを代表する飲食ブランドやメーカーをご紹介できることを、大変嬉しく思っています。各ブランドとも日本での展開拡大を目指しており、日本人の嗜好や、昨今求められるサステナビリティや健康への配慮との親和性が高い商品を取り揃えております。ぜひ FOODEX JAPAN 2024 ノルウェーブースにお立ち寄りください。」

■「FOODEX JAPAN 2024」開催概要

日程 : 2024年3月5日(火)～3月8日(金)

時間 : 10:00～17:00 (最終日は16:30まで)

会場 : 東京ビッグサイト

ブース位置 : 東館3ホール (ブース番号 : E3-C04)

公式 URL : <https://www.jma.or.jp/foodex/>

出展企業・団体 : Bivrost (ジン、アクアビット、リキュール) <https://www.bivrost.com/>

BeinBein (栄養機能食品) <https://sikksakk.jp/>

TINE (チーズ) <https://www.tine.no/english>

SIGDAL (クリスピーブレッド、クラッカー) <https://sigdalbakeri.no/com/>

LEROY (シーフード) <https://www.leroy.co.jp/>

ノルウェー大使館 水産部 (シーフード) <https://en.seafood.no/>

■出展者企業・団体一覧と詳細 (順不同) ※写真はイメージになります。**● BIVROST (ビヴロスト/オーロラ・スピリット蒸溜所)**

ノルウェーの北極圏、空に輝くオーロラが夢のように美しい場所に建つ世界最北端の蒸溜所「オーロラ・スピリット」は地元の氷河の水と北極圏の植物を使用し、地元北極圏の素晴らしさを活かしたユニークでハイクオリティなお酒を手づくりしています。古いヴァイキングの言葉でオーロラを意味する「ビヴロスト」と名付けられたそのお酒のおいしさに魅了されて国境を越えて大ファンになる人が確実に増え続けており、世界中の注目を集めています。

<http://www.kingsbarrel.shop/aurora>



- BeinBein (ベインベイン)

「摂るおやつ」をコンセプトに、骨の強さに関わるカルシウムとその吸収に必要な栄養素をぎゅっと詰め込んだバランスゼリー「BeinBein 骨+」。これらの栄養素は、成長期にしっかり摂り続けることが大切です。厳しい基準をクリアしたエビデンスを持つ原料を使用し、安心してお子さんに摂取していただける商品を提供します。アレルギーについては特定原材料指定される 7 品目を不使用としており、白砂糖や果糖ブドウ糖液、人工甘味料なども不使用としています。ぜひ、毎日の習慣に。

<https://sikksakk.jp>



- TINE (ティナ)

TINEはノルウェー最大の乳製品メーカーであり、国内8千戸の酪農家所有の酪農協働組合です。TINEの絶対の自信、それは農場から食卓に至るまで、品質へのこだわり、安全性の追及、持続可能な発展への取組。160年培ってきた酪農ノウハウと世界トップクラスの技術を持つTINEしかできない業です。2023年TINEはノルウェーで最も持続可能な食品ブランドとして4度目の受賞を果たしました。FOODEXではノルウェーの国民的チーズ、TINE® Brunost™(ブルノスト)=キャラメルチーズをはじめとしたラインナップを披露します。

<https://www.tine.com/>



- Leroy Seafood AS (レロイ・シーフード)

ノルウェーでサーモン、トラウトの養殖、天然白身魚の漁業、また世界各地で加工・販売を行う会社です。弊社ブランドであるオーロラサーモン®に代表されるノルウェーの冷たく綺麗な海で育てたサーモンやトラウト、タラなどの天然魚を使った加工品を生産しています。全てのバリューチェーンにおいてサステナビリティを重視し、様々なシーンに合わせた商品を生産しています。

<https://www.leroy.co.jp/>



- SIGDAL (シグダル)

小さな家族経営ベーカリーから始まり、今やスカンジナビアでシェア38%を誇るSigdalのクリスブレッド。ひまわりの種、オートミール、フラックスシードなどが主原料。高タンパク高ファイバー、豊富なビタミン・ミネラル類、オメガ3を有し、サクッとした噛みごたえと自然のままの滋養深い味わいをお楽しみいただけます。朝食やおやつに限らず、夕食やおつまみにもおすすめ。遺伝子組み換え作物及びパーム油不使用、添加物なし。ビーガン、グルテンフリー対応。

<https://sigdalbakeri.no/com/>



■ノルウェー大使館 水産部について

世界第 2 位の水産物輸出国ノルウェーが誇る、雄大な極寒の大自然で育てられた高品質のノルウェー産サーモン・サバのプロモーションを行っております。ノルウェーの冷たく澄んだ海をアピールしたポスターや、ノルウェー産サーモン・サバの豊富なレシピ提案ができるレシピリーフレットなど、店頭でご利用頂ける販促ツールをバリエーション豊かにご用意しております。その他にもノルウェー産シーフードの販促企画のご相談を受け付けております。

<https://seafoodfromnorway.jp/>



ノルウェー産シーフード

■在日ノルウェー商工会議所について

在日ノルウェー商工会議所（NCCJ）は、日本における日本 - ノルウェー両国のビジネスコミュニティの強化に努めています。会員の皆さんが出会い、チャンスを作り、ともに成長できる場を提供すべく、各種勉強会やビジネスネットワーキングイベントの開催、展示会等への共同出展の運営などを行なっています。

<http://www.nccj.or.jp>

在日ノルウェー商工会議所



NORWEGIAN CHAMBER
OF COMMERCE IN JAPAN