

## PRESS RELEASE

2024年9月18日  
Seafood from Norway PR 事務局

日本の食卓で愛されるノルウェーサバの美味しさにまつわる「知られざる3つの真実」を解き明かす  
「実はそれノルウェーサバ」キャンペーンを本日より開始  
「ノルウェーサバを堪能！特別ギフトセット」を抽選で50名様にプレゼント

<https://seafoodfromnorway.jp/campaign/saba/>

Seafood from Norway（シーフードフロムノルウェー）は、秋にかけて漁獲シーズンの旬を迎える、ノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれる豊かな旨みと脂の乗りが特徴のノルウェーサバの魅力を日本の皆様に伝えていくために「実はそれノルウェーサバ」キャンペーンを2024年9月18日（水）より開始いたします。



ノルウェーは、サーモンやサバをはじめとした多くの上質なシーフードの原産国であり、世界第2位の水産物輸出量を誇ります。その中でもはっきりとした縞模様が特徴のノルウェーサバ（ノルウェー産のタイセイヨウサバ）は、日本が最大輸出国であり、サバを食べる習慣が古くからある日本においても、現在楽しまれているサバの約半数を実はノルウェーサバが占めています。サバの味噌煮やサバ定食など、様々なメニューで日本の食卓に愛されてきたサバですが、その美味しさの秘訣は、サバが育つ環境としてぴったりのノルウェーの冷たく澄んだ海にあります。最先端のテクノロジーを駆使した持続可能な漁業の元、最も脂の乗りが良い旬の秋にかけてのみ漁獲されたタイセイヨウサバが、安全と品質を最優先に考えた丁寧な加工を経て日本に届けられ、日本の食卓で様々な料理で楽しまれています。

そんな旬の季節に合わせて2024年9月18日（水）から10月31日（木）まで、「実はそれノルウェーサバ」キャンペーンを実施いたします。Seafood from Norway 日本公式 SNS よりノルウェーサバの美味しさにまつわる3つの知られざる真実と題して3つのクイズを出題し、参加いただいた方から抽選で50名様にノルウェーサバを調理するのにぴったりの北欧デザインの調理器具や、ノルウェーサバを使ったサバ缶やほぐし焼鯖などが詰め合わせになった「ノルウェーサバを堪能！特別ギフトセット」をプレゼントいたします。加えて「実はこんな楽しみ方もあるんだ！」と驚いていただけるようなちょっと意外なノルウェーサバレシピもキャンペーン期間中、公式 SNS にてご紹介いたします。全国のスーパーマーケット約3,000店舗も参加する本キャンペーンを通じて、日本の食卓に愛されてきたノルウェーサバをぜひこの季節に楽しんでください。

## ■「実はそれノルウェーサバ」キャンペーン概要

・期 間：2024年9月18日（水）18:00～10月31日（木）23:59

・応募方法：1. X:

- ・Seafood from Norway 日本公式アカウント（@NorwaySeafoodJP）をフォロー。
- ・対象投稿の正解だと思う回答を選んで引用ポスト！※3問正解で当選率アップ

2. Instagram:

- ・Seafood from Norway 日本公式アカウント（@norwayseafoodjp）をフォロー。
- ・対象投稿の正解だと思う回答をコメント！※3問正解で当選率アップ

・賞 品：「ノルウェーサバを堪能！特別ギフトセット」50名様

- ・FIKA セラミックフライパン 18cm
- ・ノルウェー産サバ缶（No.38 味噌とショウガを感じる 2缶セット）
- ・ノルウェー産ほぐし焼鯖（久世福商店 ゴロゴロほぐし焼鯖） の詰め合わせ

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

・日本公式 X（旧 Twitter） : @NorwaySeafoodJP

・日本公式 Instagram : @norwayseafoodjp

## ■ちょっと意外なノルウェーサバ料理のレシピを公開！

### 【ノルウェーサバの和風ピザ】

分量：1人分

調理時間：20分



#### 【材料】

- ピザ生地..... 1枚分（約20cm）
- ノルウェーサバ（塩サバ）..... 1/2枚（半身）
- シメジ..... 1/2パック
- マイタケ..... 1/2パック
- シイタケ..... 2枚
- （他にもエリンギやエノキなどお好みで追加してもOK）
- あさつき.....適量
- 刻みのり.....適量
- 市販のピザ生地..... 1枚
- ピザ用チーズ.....お好みで
- ごま油.....少々

#### 【作り方】

- ①キノコ類は石づきを取り、小房、またはスライスする。ノルウェーサバを2cm幅に切る。
- ②フライパンにごま油を加え塩さばを皮目から焼き、キノコ類も軽く炒める。
- ③ピザ生地にチーズを乗せて、その上に炒めたキノコ類、塩さばをのせる。

④ フライパンにピザをのせてフタをし、弱火で約 5 分焼きチーズを溶かす。刻んだあさつき、刻みのりを散らす。  
※強火だと焦げやすいのでご注意ください。ピザ生地によって焼き時間は多少異なります。

### 【ノルウェー塩サバのヨーグルト添え】

分量：1 人分

調理時間：20 分



#### 【材料】

ノルウェーサバ（塩サバ） .....1 枚  
 ヨーグルト ..... 100g  
 にんにく..... 1/2 片  
 E.X.V.オリーブオイル .....大さじ 1  
 黒コショウ .....少々  
 おろしにんにく.....少々

#### 【作り方】

- ① ヨーグルトをコーヒーペーパーに包んで冷蔵庫で一晩おき、水切りヨーグルトを作る。
- ② フライパンにオリーブオイルを適量（分量外）入れ、弱火で薄くスライスしたにんにくを炒めにんにくチップを作る。
- ③ ノルウェーサバは骨を取り幅 1cm 幅に切りフライパンで焼く。おろしにんにく、E.X.V.オリーブオイルと混ぜる。
- ④ 器にノルウェーサバ、①の水切りヨーグルトを盛り、③のオイルをまわしかけ、黒コショウ・にんにくチップをふる。

### 【食パンでつくるノルウェー塩サバの秋キッシュ】

分量：1 人分

調理時間：40～60 分



#### 【材料】（直径 16cm のケーキ型 1 台分）

食パン(6 枚切り) .....3 枚  
 ノルウェーサバ（塩サバ） ..... 1/2 枚（半身）  
 玉ねぎ..... 1 個  
 しめじ..... 1 パック  
 オリーブオイル.....大さじ 1  
 コンソメ.....小さじ 1  
 塩、こしょう.....適宜  
 甘栗..... 70g（約 10 粒）  
 とろけるチーズ..... 80g  
 卵..... 2 個  
 生クリーム..... 100ml  
 牛乳..... 100ml

**【作り方】**

- ① ケーキ型にオープンペーパーを型より大きめに敷く。
- ② 食パンを綿棒で少し伸ばし、1枚はそのまま2枚は半分に切る。ケーキ型の底に食パンを1枚しき、半分に切ったものを側面に4枚埋めるように敷き土台を作る。
- ③ 塩サバはグリルで焼き、骨を取って2cm幅の角切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、薄切りにした玉ねぎとしめじを炒め、コンソメ、塩、こしょうで味付けする。
- ⑤ 食パンの型に炒めた④と甘栗をのせる。卵、生クリーム、牛乳を混ぜ合わせ流し入れ、チーズと焼いた塩サバをのせて、予熱180°Cのオーブンで40分焼く。
- ⑥ 粗熱がとれたら、オープンペーパーを持ち上げて型から抜いて完成。

**■「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。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が特徴です。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。