

(共同リリース)

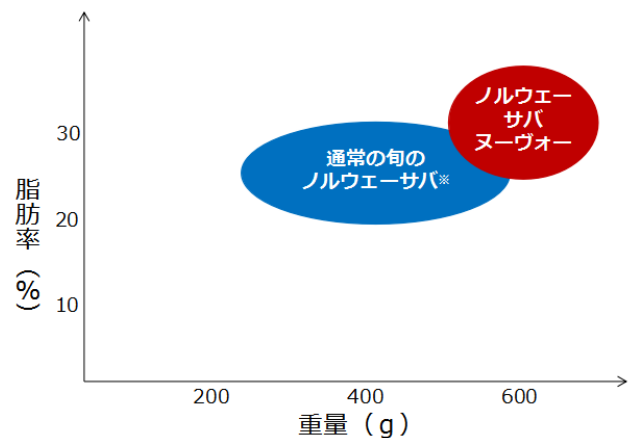
2021年9月24日
株式会社 JALUX
ノルウェー水産物審議会

ノルウェー産 旬の“生”サバ「サバヌーヴォー」が JAL 便で日本初上 陸

株式会社 JALUX（本社：東京都港区、代表取締役社長：篠原 昌司、以下「JALUX」）とノルウェー水産物審議会（本社：ノルウェー・トロンソ、CEO：レナータ・ラーセン）は、2021年9月24日（金）より、旬のノルウェー産新物サバを、「サバヌーヴォー（Saba Nouveau）」として、高鮮度の状態で北欧から JAL 直行便にて空輸します。冷凍されていない「生」のノルウェー産サバの輸入は、**日本初***¹の取り組みとなります。この時期しか味わえないサバヌーヴォーは、脂の乗りはもちろんのこと、肉厚でふわっとした今までにない食感です。コロナ禍で国境を越えた人の行き来が難しい中、ノルウェーから空飛ぶ生サバ*²として、旬のおいしさをお届けします。JAL 国内線ファーストクラスの機内食でご提供するほか、首都圏のスーパーマーケットなどで販売します。

(*1) 財務省貿易統計 1989年～2020年実績調べ

(*2) 加熱してお召し上がりいただけます。生食には、専門家による調理が必要です。



※参照 脂肪率：日本食品標準成分表2020年版（八訂）
重量：Norsk eksport av fryst（ノルウェー輸出統計2020年）

◆サバヌーヴォーとは？

日本でも広く知られている、フランスの新酒ワイン「ボジョレー・ヌーヴォー」。今回、旬のノルウェー産新物サバを、鮮度の高い「生」の状態でお届けするにあたり、これを「サバヌーヴォー」と名付けました。20年以上にわたり現地でサバの買い付けを行ってきた JALUX の担当者が、栄養価の高い旬のノルウェー産サバの中でもさらに**脂肪率約 30%、重量 500g 以上**のものを目利きします。

◆ノルウェー産サバについて

日本の食卓で人気の「サバ」。現在国内で食べられているサバの約半数はノルウェー産です。ノルウェーでは、サステナビリティの観点から、サバの脂肪分が霜降り状に乗り栄養価が高くなる **9月下旬から11月上旬に期間を限定**して、漁を行なっています。通常は、旬の時期に水揚げした高品質なサバを冷凍し、一年を通して船便等で日本に輸送しています。今回、漁獲直後から 0℃前後の状態を保ち、保冷梱包から輸送、通関に至るまで、ノルウェー現地と日本の各社が連携することによって、鮮度の高さを保って「生」のままの輸送が実現しました。



◆サバは海の栄養のブースター！

サバの脂肪は健康全般に役立ち、近年、世界中のスーパーフード愛好家に注目される食品の上位へと急上昇してきました。ノルウェー産のサバには、オメガ-3 脂肪酸、ビタミン D やタンパク質、セレンが含まれています。サバを食べると、さまざまな栄養が同時に摂取できます。

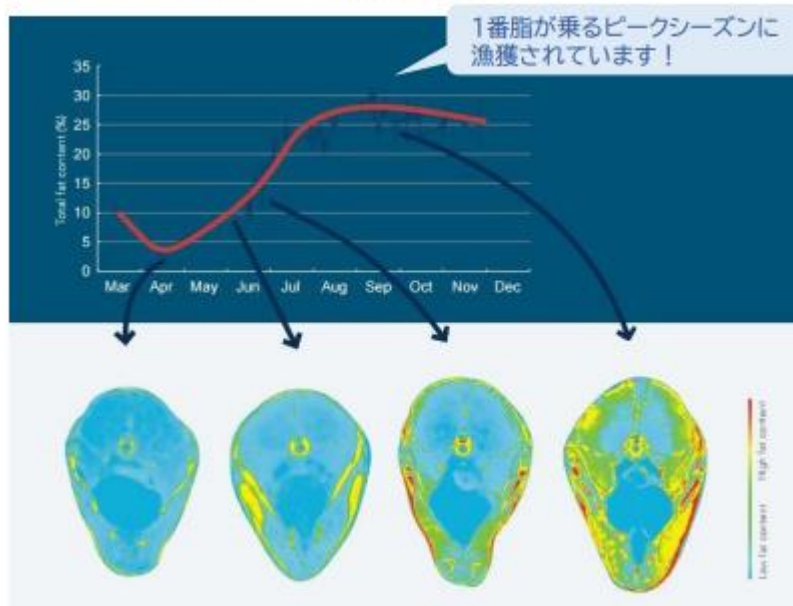


○タンパク質: 100g あたり 18.6g を含む高タンパク源。

○オメガ-3 脂肪酸: 脂肪酸 EPA と DHA で構成されており、循環器系の病床リスクを抑える。

○脂肪酸: 高レベルの必須脂肪酸を含み、運動後の体力を助けたり美しい肌を維持する働きがある。

ノルウェーサバの月ごとの脂肪分推移



◆JAL の国際貨物輸送によるお届け

JAL は、ノルウェー産サーモンをはじめ、世界各地の鮮魚を国際線で輸送してきました。航空輸送ならではのスピードと、JAL ならではのきめ細やかな取り扱いのノウハウを生かし、この時期にしか味わえない旬の「サバヌーヴォー」を、フィンランド・ヘルシンキからの直行便（JL48 便）にて空からお届けします。

今後も、JAL、JALUX とノルウェー水産物審議会の連携により、秋の新しい味覚として、ノルウェーからの「サバヌーヴォー」を毎年お届けします。日本の食卓を豊かにするとともに、ノルウェーの海のサステナビリティに貢献してまいります。

【サバヌーヴォーの販売・提供について】

以下にてご提供、販売を予定しています。

◆調理品

・羽田発着便の JAL 国内線 ファーストクラス機内食にてご提供

(9月21日～30日、10月21日～31日 朝食を予定)



9月 URL: <https://www.jal.co.jp/jp/ja/dom/service/f/meal/menu/2109/index.html>

10月 URL: <https://www.jal.co.jp/jp/ja/dom/service/f/meal/menu/2110/index.html>

◆鮮魚（切り身）

以下食品専門スーパーマーケット

・ロピア 首都圏(東京・神奈川・埼玉・千葉)全店舗

・クイーンズ伊勢丹 都内複数店舗（白金高輪店、品川店からスタート）

9月28日（火）以降販売予定（水揚げの状況により変更する可能性があります）

◆加工品

・サバヌーヴォーを使った焼鯖寿司（予定）

日本航空公式通販サイト「JAL ショッピング」等での販売に向け商品企画中

【株式会社 JALUX】

航空・空港領域に強みをもつ商社。フーズ・ビバレッジ事業では、世界各国から農産物、水産物、ワインなどを輸入して国内のホテル・レストラン、小売店などに提供するほか、加工食品の販売、お弁当などの食品製造も手掛けています。

水産事業は、1980年代に JAL 便にて世界中の鮮魚を日本へ輸入したことから始まりました。以降、ノルウェーサーモンを中心に他魚種にわたり、取り扱いを広げてまいりました。水産物の取り扱いが増えるにあたり、お客様のニーズに応じ、冷凍品のコンテナ輸入も手がけるようになり、現在では空輸よりも、冷凍コンテナ輸送を中心にビジネスを手掛けています。現在、最も取り扱いの多い魚種はノルウェー産のサバと、チリ産をはじめとしたサーモンであり、特にサバについては、国内 10 指に入る輸入量を扱っています。

URL: <https://www.jalux.com/>

【ノルウェー水産物審議会（Norwegian Seafood Council）】

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、リスクマネー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。