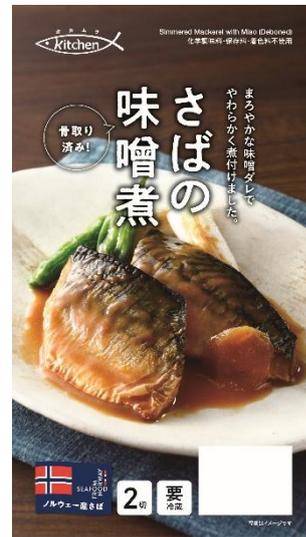


2025年6月6日
株式会社オカムラ食品工業**オカムラ食品工業、ノルウェー貿易・産業・漁業省より表彰！
ノルウェー産サバの普及と認知拡大への貢献を高く評価**

サーモンを中心とした養殖から加工・卸売までの垂直統合型ビジネスを展開する株式会社オカムラ食品工業（青森県青森市、代表取締役社長兼CEO：岡村恒一）は、ノルウェー産サバの普及と認知拡大に大きく貢献したとして、6月3日に開催されたノルウェー大使館水産部主催「ノルウェーサバ感謝の昼餐会」にて表彰いただいたことをお知らせいたします。

URL: <https://www.okamurashokuhin.co.jp/>

▲表彰の様子 ノルウェー貿易・産業・漁業省 副大臣
シヨネル・シルスタ氏からトロフィーを拝領



▲『オカムラkitchen』さばの味噌煮

■仕入力・企画力・加工製造力を活かし、ノルウェーサバの美味しさを食卓へ！

当グループは、国内外でのサーモン養殖を軸に、サーモンやイクラ、ノルウェー産サバなどの水産品の加工、販売、海外卸売を行っています。

中でもノルウェーサバの仕入・販売には力を入れ、ニーズに合わせた商品企画力と委託工場での加工・製造力を活かし、国内外の外食チェーン店や大手量販店へ供給しています。

また、当社市販用商品である『オカムラkitchen』のサバシリーズには、パッケージにノルウェーシーフードの原産地表示の証である「SEAFOOD FROM NORWAY[※]」のロゴマークを使用し販売しています。

この度、6月3日に開催されたノルウェー大使館水産部主催「ノルウェーサバ感謝の昼餐会」にて、ノルウェーサバの普及と認知向上への卓越した貢献を称え、ノルウェー貿易・産業・漁業省シヨネル・シルスタ副大臣より表彰いただきました。

これからも当社は、「海の恵みを絶やすことなく世界中の人々に届け続ける」をミッションに、ノルウェーサバの美味しさを世の中にお届けするとともに、両国の水産事業の架け橋となるよう貢献してまいります。

※「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。

■『オカムラkitchen』シリーズとは



『オカムラkitchen』は、当グループの加工・製造力を活かし、2021年より販売を開始いたしました。ノルウェーサバを使った塩焼きやみぞれ煮、当グループで養殖した青森サーモン®の塩焼きや西京焼きなど、魚そのものへのこだわりはもちろんですが、人の手で一つ一つ丁寧に下処理をし、味、食感、品質などの、味以外への美味しさもとことん追求。その手軽さと美味しさに、大変ご好評いただいております。

■「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か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。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。

ノルウェー水産物審議会URL : seafoodfromnorway.jp

■会社概要



- ・ 名称：株式会社オカムラ食品工業（東証スタンダード・証券コード 2938）
- ・ 創業：1971年8月
- ・ 代表者：代表取締役社長兼CEO 岡村 恒一
- ・ 所在地：青森県青森市八重田1-6-11
- ・ H P : <https://www.okamurashokuhin.co.jp/>
- ・ Note : <https://note.okamurashokuhin.co.jp/>