

PRESS RELEASE

2022年4月18日
Seafood from Norway PR 事務

ノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれるシーフードの豊かな旨みを表現した
「寒さは、旨さだ。ノルウェーシーフード No. 1」
キャンペーンを本日より開始

国内シェア No. 1^{*}のノルウェーサーモンとノルウェーサバが国技でも山頂を目指す
魚系 e スポーツ「ノルディック複合シーフード杯」を公開
雪山を駆け抜ける「ノルウェーサーモン・クロスカントリースキー」、勢いよく空を飛ぶ「ノルウェーサバ・スキージャンプ」

ゲーム中に難関のクイズに正解するとスピードアップ！入賞でノルウェーシーフード1年分が当たるかも！？
プレゼントキャンペーン（5月末まで）：<https://norwayseafood-campaign.jp/>

ノルウェー水産物審議会（本社：ノルウェー・トロンム）は、ノルウェーの冷たく澄んだ海でこそ育まれる、豊かな旨みのシーフードの魅力をもっと多くの方々に届けたいという想いを込めて、「寒さは、旨さだ。ノルウェーシーフード No. 1^{*}」キャンペーンを本日より全国で展開いたします。

※日本国内のアトランティックサーモンと塩サバのシェアにおいて No. 1



■ Seafood from Norway 新キャンペーン「寒さは、旨さだ。ノルウェーシーフード No. 1」

日本でも長年多くの方々に楽しまれているノルウェーサーモン（アトランティックサーモン）とノルウェーサバ（タイセイヨウサバ）の身が大きく脂がたっぷり乗った豊かな旨みの原点である、遠く離れたノルウェーの雄大な極寒の大自然、そして世界中に高品質なシーフードを提供し続けるために決して惜しまない、そこに住む人々の努力をキャンペーンビジュアルで表現しています。

■ ノルウェーのサーモンとサバが国技でも頂点を目指す！？魚系 e スポーツ「ノルディック複合シーフード杯」

キャンペーンに伴い、サーモンとサバが、ノルウェーの国技「ノルディック複合」でも No. 1 になるべく、山頂を目指し雪山を駆け抜ける「ノルウェーサーモン・クロスカントリースキー」と勢いよく空を飛ぶ「ノルウェーサバ・スキージャンプ」に挑戦する、魚系 e スポーツ「ノルディック複合シーフード杯」を本日より公開します。基本操作はタップや連打のみ、ゲーム中の全 4 問のクイズに正解するとスピードアップ。タイムや飛距離に応じてトロフィーを獲得することができます。PC やスマートフォンでキャンペーンサイトにアクセスするだけで無料で遊ぶことができ、キャンペーン期間中の 4 月 18 日（月）から 5 月 31 日（火）までの間は、獲得したトロフィーの色に応じて、ノルウェーシーフード 1 年分をはじめとした豪華賞品が当たるプレゼントキャンペーンに応募することができます。

▼ノルウェーサーモン・クロスカントリースキー プレー画面



▼ノルウェーサバ・スキージャンプ プレー画面



■「ノルディック複合シーフード杯」プレゼントキャンペーン概要

- ・期 間：2022年4月18日（月）11:00～5月31日（火）23:59
- ・応募方法：1. キャンペーンサイトにアクセスし、オンライン「ノルディック複合シーフード杯」のオンラインゲームに挑戦！
「ノルウェーサーモン・クロスカントリースキー」または「ノルウェーサバ・スキージャンプ」からお選びいただけます。
- 2. ゲーム終了後、ゲームをクリアした方（金・銀・銅いずれかの賞をとった方のみ）は、
下記①②の2種類の応募方法の案内が表示されます。
①Twitterにてゲーム結果を投稿し、Seafood From Norway 公式 Twitter アカウントをフォロー
②Twitterをお持ちでない方は、表示された専用応募フォームに必要事項を入力
- 3. 応募してくださった方の中から、抽選で金賞・銀賞・銅賞それぞれ当選者を決定
- ・賞 品：金賞 ノルウェーシーフード1年分 10名様
銀賞 フレーバーストーンヘルシーグリル 10名様
銅賞 オリジナルカッティングボード 30名様
- ・キャンペーンサイト：<https://norwayseafood-campaign.jp/>
- ・公 式 Twitter：@NorwaySeafoodJP
- ・公式 Instagram：@norwayseafoodjp

■「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。2021 年の水産物輸出量は 310 万トン、輸出額は約 1 兆 425 億円で過去最高を記録し、毎日 3,700 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。

ノルウェー水産物審議会について

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ンソに本部を構え、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。