

PRESS RELEASE

2024年8月20日
Seafood from Norway PR 事務局

脂の乗りがよく旨みたっぷりのノルウェーサーモン BBQ と
当日解禁となる生のノルウェーサバ“サバヌーヴォー”寿司と炭火焼を無料配布！

「ノルウェーシーフードフェス 2024」

9月20日（金）～23日（月）の4日間限定で東京ソラマチ 4F スカイアリーナに
15の人気店が集結！ノルウェーのサーモン・サバ料理を楽しみ尽くす

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）は、ノルウェーシーフードを知って、楽しんで、食べ尽くすフードイベント「ノルウェーシーフードフェス 2024」を2024年9月20日（金）～9月23日（月）の4日間の期間限定で東京ソラマチ 4F スカイアリーナにて開催します。様々なジャンルの人気店がノルウェーサーモンやノルウェーサバを使用した限定メニューを提供します。ノルウェーサバのメニューには当日解禁となる、旬の高品質ノルウェー産生サバを一度も冷凍せずに空輸して日本にお届けする「サバヌーヴォー（Saba Nouveau）」を使用予定です。また、イベントの期間中、毎日「サバヌーヴォー」の寿司と炭火焼きや、ノルウェーサーモンの BBQ の無料配布も実施いたします。



■今年で2回目の開催！脂の乗りと旨みが豊かなノルウェーシーフードを食べ尽くす「ノルウェーシーフードフェス 2024」

「ノルウェーシーフードフェス 2024」は昨年の盛況をうけ、今年は9月の3連休に合わせて、2024年9月20日（金）～9月23日（月）の4日間に期間を延ばし、規模を拡大して実施します。ノルウェーシーフードは遠く離れたノルウェーの雄大な極寒の大自然で育てられ、高品質であり、脂の乗りと豊かな旨みが魅力です。ノルウェーは漁業先進国であることに責任を持ち、サステナブルな漁業で世界をリードし、地球にやさしくありながらカラダにもやさしい美味しさを提供します。冷たく澄んだ海で育まれるノルウェー産サバは旬の季節しか漁獲をしていないからこそ上質な脂が乗っており、ノルウェー産サーモンも空輸しているため、豊かな旨みを生でも加熱をしても楽しめます。また、今回の「ノルウェーシーフードフェス 2024」では、定番のノルウェーサーモン、ジューシーでふわふわの食感の、年に一度だけ流通が解禁される旬の「生」ノルウェーサバ「サバヌーヴォー」を様々なメニューで提供します。食欲の秋、脂の乗ったノルウェーシーフードを思う存分お楽しみいただけます。

■ 極上のふわっふわな食感・ジューシーさを体験できるノルウェーサバメニュー



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、日本でも広く知られるフランスの新酒ワイン「ボジョレー・ヌーヴォー」にちなんで名付けたブランドサバで作られた至極のノルウェーサバ「サバヌーヴォー」のメニューを提供いたします。きめ細やかなサシ(脂)で、ふんわりジューシーな味わいをお楽しみいただけます。【麺場 voyage】からはサバヌーヴォー潮そば、【エルトラゴン】からはサバのパエリア、【五ノ神製作所】からはサバのつけ麺、【若廣】からはサバの小籠包、【鯖や】からはサバカレー、【飯田商店】からはサバ丼、【食堂 新】からはサバの黒煮【SOL'S COFFEE】からはサバ缶など、普段とはひと味違う、様々なサバの楽しみ方をご体験いただけます。

■ 旨みたっぷりのノルウェーサーモンメニュー



不動の一番人気の寿司ネタのノルウェーサーモン。冷たい料理にも温かい料理にも活躍する万能食材のノルウェーサーモンを贅沢に使った様々な料理を提供いたします。【Salmon Noodle 3.0】からはサーモンラーメン、【リラ・ダーラナ】からは北欧伝統のサーモンスープ、【MONICA】からはサーモンフライバーガー、【Salmon Atelier HUS】からはサーモンステーキ、【ØL La Cabina】からはサーモンタコス販売いたします。脂の乗りがよく旨みたっぷりのノルウェーサーモンをお楽しみください。

■ 今年も炭火焼きを無料配布！生寿司も登場「サバヌーヴォー」とは

「サバヌーヴォー」は旬のノルウェー産サバを、日本へ生の状態で空輸したものです。ノルウェーでは、サバの脂肪分が霜降り状に乗り栄養価が高くなる最も美味しい9月下旬から11月上旬の期間を中心に漁を行なっています。4年連続で日本上陸する「サバヌーヴォー」ですが、「ノルウェーシーフードフェス 2024」では炭火焼きの無料配布※を実施します。更に「サバヌーヴォー」の新たな楽しみ方として、最新の冷凍技術を駆使し「サバヌーヴォー」の刺身に加工された状態をお楽しみいただける、「サバヌーヴォー」寿司も無料配布※予定です。



※「サバヌーヴォー」炭火焼きは期間中 合計 3,000 食、「サバヌーヴォー」寿司は期間中 合計 3,000 食限定。各日なくなり次第終了となります。

協力：JAL グループ

■ ノルウェーサーモン BBQ も無料配布

大人気のノルウェーサーモンも、会場にて BBQ 調理をし、無料配布※いたします。ノルウェーから直接空輸をされている新鮮で脂の乗った旨みのたっぷりのノルウェーサーモンをお楽しみください。

※期間中 合計 1,060 食限定、各日なくなり次第終了となります。



協力：サルマルジャパン株式会社、東洋冷蔵株式会社、日本レロイ株式会社、株式会社モウイジャパン（五十音順）

■「ノルウェーシーフードフェス 2024」出店ラインナップ

- ・「サバヌーヴォー」炭火焼き、「サバヌーヴォー」寿司、ノルウェーサーモン BBQ
- ・サバ：飯田商店、エルトラゴン、五ノ神製作所、鯖や、食堂 新、麵場 VOYAGE、若廣、SOL'S COFFEE
- ・サーモン：Salmon Atelier Hus、Salmon Noodle 3.0、北欧料理 レストラン リラ・ダーラナ、MONICA、ØL La Cabina
- ・飲料：OSLO BREWING、Fuglen Tokyo

「ノルウェーシーフードフェス 2024」開催概要

- イベント名称：ノルウェーシーフードフェス 2024
- 日時：2024年9月20日（金）・21日（土）・22日（日）・23日（月）11:00~20:00※
※初日のみ 13:00~20:00
- 場所：東京ソラマチ 4F スカイアリーナ（東京都墨田区押上1丁目1-2）
- アクセス：とうきょうスカイツリー駅 正面口より すぐ、押上駅 地下 3F B3 出口・A2 出口より すぐ
- 入場料：無料

■ 出店店舗 ※店舗は随時追加予定



■ 提供メニューイメージ ※メニューは随時追加予定



- ※写真はイメージになります。
- ※販売状況、仕入状況により欠品・変更する可能性があります
- ※雨天、強風など悪天候時はイベント中止の可能性があります
- ※当日はメディアの撮影が入る可能性がございます。取材の際は、お声がけさせていただきます。