

## PRESS RELEASE

2024年11月1日  
Seafood from Norway PR 事務局

寿司や刺身など「生」でも新鮮で安全だからこそ、  
お好みのレア加減に「焼いて」とろける口当たりを楽しめるノルウェーサーモン

## 「サーモンなら、ノルウェー」キャンペーンを本日より開始

あなたはどっち派？生で食べるノルウェーサーモン派？焼いて食べるノルウェーサーモン派？  
SNS キャンペーンに参加すると抽選でノルウェーサーモンフィレなどの豪華賞品が当たる  
<https://seafoodfromnorway.jp/campaign/salmon/>

Seafood from Norway（シーフードフロムノルウェー）は、ノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれる、脂の乗りがよく旨みたっぷりのノルウェーサーモンの知られざる万能食材としての魅力を日本の皆様に伝えていくために「サーモンなら、ノルウェー」キャンペーンを2024年11月1日（金）より開始いたします。



世界第2位の水産物輸出国を誇るノルウェーは、アトランティックサーモンの世界最大級の原産国であり、ノルウェーサーモンは日本のみならず、世界100カ国以上で愛されています。ノルウェーの冷たく澄んだ海で養殖しているサーモンは、最高品質の食材として最新のテクノロジーを駆使して育てられ、水揚げから日本まで一度も冷凍せずに新鮮で瑞々しい状態でわずか36時間で届けられています。

ノルウェーサーモンは、1980年代にノルウェーが国家戦略として養殖したアトランティックサーモンを日本に届け、新しい寿司の楽しみ方として「サーモン寿司」を提案したときから日本で楽しまれています。良質な霜降りのような身が特徴で、生でも新鮮で安心だからこそそのまろやかで繊細な風味や、火を入れながらお好みのレア加減で、ジューシーで肉厚なとろける口当たりを楽しむことが可能な満足感たっぷりの万能食材です。ノルウェーサーモンの魅力をより知っていただき、様々なかたちで日常の料理に取り入れていただきたく、本日より「あなたはどっち派？生で食べるノルウェーサーモン派？焼いて食べるノルウェーサーモン派？」SNSキャンペーンを実施いたします。Seafood from Norway 日本公式 SNS（X または Instagram）より参加が可能で、お好みのノルウェーサーモンの食べ方をシェアいただいた方から抽選で、A賞は北歐風ホテルの宿泊（1組2名様）、B賞はノルウェーサーモンフィレ（30名様）をプレゼントいたします。

## ■「サーモンなら、ノルウェー」あなたはどっち派？キャンペーン概要

---

- ・期間：2024年11月1日（金）11:00～12月1日（日）23:59
  - ・賞品：【A賞】日本国内北欧風ホテルの宿泊（1泊）1組2名様  
【B賞】ノルウェーサーモン（フィレ）＆北欧風プレートセット30名様
  - ・応募方法：【A賞】作って当てよう！北欧風ホテル宿泊
    1. Seafood from Norway 日本公式アカウント（@NorwaySeafoodJP）をフォロー
    2. 指定のハッシュタグをつけて、お好みの食べ方で調理したノルウェーサーモン料理を投稿  
※応募投稿は、公式アカウントやWEBサイトで紹介させていただく可能性があります。【B賞】コメントして当てよう！ノルウェーサーモンフィレ
    1. Seafood from Norway 日本公式アカウント（@NorwaySeafoodJP）をフォロー
    2. 指定のハッシュタグをつけて、お好みのノルウェーサーモンの調理方法をキャンペーン対象投稿にコメント  
〈指定ハッシュタグ〉
      - ・生料理の場合：#生で食べるノルウェーサーモン
      - ・焼き料理の場合：#焼いて食べるノルウェーサーモン
- ・キャンペーンサイト： <https://seafoodfromnorway.jp/campaign/salmon/>
  - ・日本公式 X（旧 Twitter）： @NorwaySeafoodJP
  - ・日本公式 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。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。

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。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](https://seafoodfromnorway.jp) をご参照ください。