

PRESS RELEASE

2025 年 8 月 29 日
Seafood from Norway PR 事務局

ノルウェー「サーモン寿司」誕生 40 周年 & サバヌーヴォー 5 周年を盛大にお祝い

当日解禁となる生のノルウェーサバ“サバヌーヴォー”の寿司と炭火焼、
ノルウェーサーモンの BBQ に、今年はサーモン寿司も加わり、合計 5,000 食を無料配布！

「ノルウェーシーフードフェス 2025」

**9 月 19 日（金）～21 日（日）の 3 日間限定で東京ソラマチに
ノルウェーのサーモン・サバ料理を楽しめる 11 の人気店が集結！**

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 2025」を **2025 年 9 月 19 日（金）～9 月 21 日（日）の 3 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の 11 店舗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。



■今年で 3 回目を迎える「ノルウェーシーフードフェス 2025」のテーマは“セレブレーション”

2025 年は、ノルウェーサーモンが日本に初上陸してから **40 周年**。1980 年代にノルウェーが先進的な養殖技術で世界で初めて実現した「生でも安全に食べられるサーモン」を日本に広めることをミッションとした国家プロジェクト「プロジェクトジャパン」をきっかけに、生サーモンと日本の寿司文化が融合し、40 年前に“サーモン寿司”が誕生しました。今では日本の寿司ネタとしても定番となり、世界でも人気の寿司トレンドを支える存在となったノルウェーサーモンの上陸 40 周年という節目に、ノルウェーサーモンのとろける美味しさを多くの方に楽しんでいただきたく、今年はサーモン BBQ に加えて、初の試みとなるサーモン寿司の無料配布を毎日実施します。

また、長年日本の食卓を支えてきたノルウェーサバは、現在日本で販売されるサバの約半数を占めています。脂が霜降り状にのる秋のみに漁獲され、さらに日本の消費者に最高品質を届けるために、漁のシーズン中は日本人検品員がノルウェーまで赴き、徹底した品質検査を行っています。繊細な美味しさを求める日本の消費者にさらにプレミアムなサバの味わいを楽しんでいただきたい想いから、日本航空株式会社および株式会社 JALUX との取り組みで、鮮度の高い「生」の状態でも冷凍せずにノルウェーから日本に届ける“サバヌーヴォー”が **2021 年に日本初上陸を果たし、今年の秋は 5 年目に突入**します。本イベントでは、当日解禁となる今しか楽しめない旬の「サバヌーヴォー」の寿司や炭火焼きを毎日無料配布します。

漁業先進国ノルウェーが誇る、サステナブルで高品質なシーフードと日本の食文化のコラボレーションを祝う特別なひととき。食欲の秋、ぜひ会場でその魅力をご堪能ください。

■ 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「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。【EL TRAGÓN (エルトラゴン)】からはノルウェーサバのパエリア、【食堂新】からはノルウェーサバの鯖カツ、【骨取り魚の飯田商店】からはさば混ぜご飯、【麺場 voyage】からはサバヌーヴォー潮そば、【若廣】からはソース香る 鯖カツプレッツェルバーガーなど、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。



EL TRAGÓN (エルトラゴン)



食堂新



骨取り魚の飯田商店



麺場 voyage



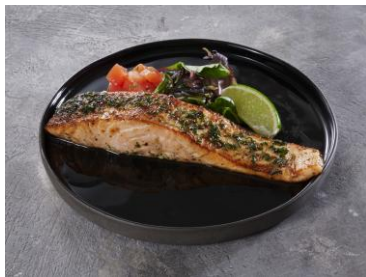
若廣

■ 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。【ØL La Cabina】からはサーモンタコス、【salmon atelier Hus】からはサーモンステーキ、【salmon noodle 3.0】からはノルウェーシーフードフェス限定 MOWI サーモン使用プレミアムサーモンラーメン、【MONICA】からはノルウェーサーモンフライバーガー、【レストラン リラ・ダーラナ】からは北欧伝統のホットスモークサーモンのオープンサンド（ノルウェーサーモンの温燻製）を販売いたします。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。



ØL La Cabina



salmon atelier Hus



salmon noodle 3.0



MONICA



レストラン リラ・ダーラナ

※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。

■今年も炭火焼きと生寿司を無料提供！「サバヌーヴォー」で秋の味覚を楽しむ

「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。5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 2025」では炭火焼きの無料配布※を実施します。更に、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」寿司も昨年に続き、無料配布予定です。



期間中の提供数は以下の通りです、各日なくなり次第終了となります。

- ・ 「サバヌーヴォー」炭火焼き：合計 2,000 食
- ・ 「サバヌーヴォー」寿司：合計 1,200 食

協力：JAL グループ

■ノルウェーサーモン BBQと初提供のノルウェーサーモン寿司で新鮮なシーフードを体験

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。また今年は新しい試みとして、新鮮なノルウェーサーモンの日本初上陸から40年を記念し、ノルウェーサーモン寿司の無料配布も実施予定です。ノルウェーから空輸されている新鮮で脂の乗った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。



期間中の提供数は以下の通りです、各日なくなり次第終了となります。

- ・ ノルウェーサーモン BBQ：合計 800 食
- ・ ノルウェーサーモン寿司：合計 1,000 食

協力：サルマー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 2025」出店ラインナップ

- ・**無料配布**：「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、ノルウェーサーモン寿司
- ・**サバ料理**：EL TRAGÓN（エルトラゴン）、食堂新、骨取り魚の飯田商店、麵場 voyage、若廣
- ・**サーモン料理**：ØL La Cabina、salmon atelier Hus、salmon noodle 3.0、MONICA、レストラン リラ・ダーラナ
- ・**飲料**：OSLO BREWING CO.

「ノルウェーシーフードフェス 2025」開催概要

- 名称**：ノルウェーシーフードフェス 2025
- 日時**：2025 年 9 月 19 日（金）・20 日（土）・21 日（日）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
- 公式サイト**：<https://www.seafoodfromnorway.jp/stories-from-norway/a-perfect-environment/norway-seafood-festival2025/>