PRESS RELEASE

2025 年 9 月 16 日
Seafood from Norway PR 事務局

世界第 2 位の水産物輸出国を誇るノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれる
豊かな旨みの「ノルウェーサーモン」と「ノルウェーサバ」、あなたはどっち派？

「シーフードなら、ノルウェー」キャンペーンを本日より開始

SNS キャンペーンに参加すると抽選でノルウェーシーフード 1 年分が当たる！
Seafood from Norway 日本公式 SNS（X・Instagram）@norwayseafoodjp

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、多様なシーフードの魅力を日本の皆様に伝えていくために「シーフードなら、ノルウェー」キャンペーンを 2025 年 9 月 16 日（火）より開始いたします。

ノルウェーは、世界第 2 位の水産物輸出国として、多種多様なシーフードを 150 カ国以上に届けています。日本から遠く離れた冷たく澄んだ海で育まれるサーモンやサバは、長きにわたり日本の食卓も支えてきました。

アトランティックサーモンの世界最大級の原産国であるノルウェーでは、政府認可を受けた養殖場で最新テクノロジーを駆使し、最高品質のサーモンを育成。水揚げからわずか 36 時間で、一度も冷凍せず新鮮な状態のまま日本に届けられています。今から 40 年前、日本にノルウェーが生でも安全に食べられるサーモンを広める国家プロジェクト「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た"サーモン寿司"が誕生し、今では寿司ネタの定番として定着し、さらには世界的な寿司トレンドを支える存在となりました。一方、日本で販売されているサバの約半数がノルウェー産です。脂が霜降り状にのる秋のみに漁獲され、漁期には日本人検品員が現地に赴き、徹底した品質検査を実施。厳しい基準をクリアしたサバだけが、日本の消費者に最高品質のまま届けられています。

ノルウェーサーモンとノルウェーサバ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「シーフードなら、ノルウェー」あなたはどっち派？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、あなたはどっち派？ノルウェーサーモン派？ノルウェーサバ派？に投票いただいた方から抽選で 10 名様にノルウェーシーフード 1 年分をプレゼントいたします。

■「シーフードなら、ノルウェー」あなたはどっち派？キャンペーン概要

・**期　　間：**2025 年 9 月 16 日（火）11:00 ～ 10 月 14 日（火）23:59
・**賞　　品：**ノルウェーシーフード 1 年分 10 名様
・**応募方法：**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（#ノルウェーサーモン派 または #ノルウェーサバ派）をつけて好きな方をコメント
・X：キャンペーン投稿を引用リポストでコメント、Instagram：キャンペーン投稿にコメント
・**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が特徴です。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 をご参照ください。