

PRESS RELEASE

2025 年 10 月 16 日
Seafood from Norway PR 事務局

【ノルウェー大使館・株式会社イトーヨーカ堂】

脂のりの良さが特徴のノルウェーサバを、手軽に、かつ安心して味わえる
サステナブルなノルウェーサバを使ったセブンプレミアムブランドさばシリーズ商品を
ノルウェーの冷たい海をデザインした限定パッケージで販売開始

販売を記念してノルウェーサバの持続可能性を学べるクイズ式トークショーを 11 月 8 日（土）開催

ノルウェー大使館 水産部は、未来の世代にも豊かな海の恵みを届けるため、株式会社イトーヨーカ堂とコラボレーションし、セブンプレミアムブランドから「サステナブルなノルウェーサバ」を使用した「ノルウェーさばの塩焼き」「ノルウェーさばのみぞれ煮」「ノルウェーさばの味噌煮」を 10 月 20 日（月）より数量限定で販売しております。この三品は使用するさば原料をノルウェー産に限定し、パッケージにノルウェーの冷たく澄んだ海を背景にあしらった特別仕様となっています。併せて、店頭で販売しているノルウェー産水産物を使用した商品にノルウェーデザインの POP もとりつけております。

当該アイテムは、全国の「イトーヨーカドー」「ヨークマート」「ヨークフーズ」「ヨークプライス」「ヨークベニマル」などのスーパーマーケットにて販売いたします。また、これを記念して、11 月 8 日（土）に大人から子どもまで楽しくノルウェーサバを知って持続可能な海洋資源管理について学べる、クイズ式トークショー「持続可能な海の恵みーノルウェーサバはサステナブル・シーフード」をイトーヨーカドー 木場店にて開催いたします。



ノルウェーは、サーモンやサバをはじめとした多くの上質なシーフードの原産国であり、世界第 2 位の水産物輸出量を誇ります。中でもはっきりとした縞模様が特徴のノルウェーサバ（ノルウェー産のタイセイヨウサバ）は、日本が最大輸出国であり、サバを食べる習慣が古くからある日本においても、現在楽しまれているサバの約半数を実はノルウェーサバが占めています。サバの味噌煮やサバ定食など、様々なメニューで日本の食卓に愛されてきたサバですが、その美味しさの秘訣は、サバが育つ環境としてぴったりのノルウェーの冷たく澄んだ海にあります。最先端のテクノロジーを駆使した持続可能な漁業の元、最も脂の乗りが良い旬の秋にかけてのみ漁獲されたタイセイヨウサバが、安全と品質を最優先に考えた丁寧な加工を経て日本に届けられ、日本の食卓で様々な料理で楽しまれています。

セブンプレミアムブランドで販売される 3 商品で脂のりの良さが特徴のノルウェーサバを、手軽に、かつ安心して味わっていただけます。

■「持続可能な海の恵みーノルウェーサバは、サステナブル・シーフード」 クイズアンドトークショー開催概要

・日時：2025 年 11 月 8 日（土）

1 回目：トークショー 13:00 開始

2 回目：トークショー 15:00 開始

・開催場所：「イトーヨーカドー木場店」 東京都江東区木場 1-5-30

・登壇者：

ノルウェー出身の動画クリエイター・コメディアン ミスターヤバタン

ノルウェー大使館 水産部 水産参事官 ヨハン・クアルハイム

■登壇者プロフィール

・ミスターヤバタン



コメディアン/ 動画クリエイター・日本在住のノルウェー人。Instagram/Tiktok で発信する日本のおもしろ動画が世界中でバズり注目を浴びる。

SNS 合計で 350 万以上のフォロワーにより TV の活動まで幅を広げている。

Instagram: @mr_yabatan

https://www.instagram.com/mr_yabatan

・ノルウェー大使館 水産部 水産参事官 ヨハン・クアルハイム氏



20 年以上にわたり、ノルウェー国内外のヨーロッパの水産市場を概観する、多岐にわたるキャリアで水産業に従事。2007 年から 2013 年には、ノルウェー水産物審議会にてイギリス・フランス市場を担当した経験を有し、任務当時、ノルウェーの水産物にとって最大かつ最も重要な市場であったフランスを担当する傍ら、英国市場での活動を発展させ、ロンドンに新しい審議会オフィスを開設。2021 年 12 月より 日本・韓国地域 の市場インサイト、マーケティング、PR ディレクターを担当している。

■「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 をご参照ください。

■株式会社イトーヨーカ堂

「高品質な商品」「お求めやすい価格」「心地よいサービス」を提供し、お客様に寄り添ったお買い物体験を創造しています。
また、フードロス削減、CO2 排出抑制、労働力不足への対応など、社会課題の解決にも積極的に取り組んでいます。
地域社会と深いつながりを築き、サステナブルな社会づくりに貢献する価値ある企業を目指してまいります。