

PRESS RELEASE

2026 年 8 月 18 日
Seafood from Norway PR 事務局

冷たく澄んだノルウェーの海で育まれるシーフードの美味しさと持続可能性の原点
サーモン、サバに続く“第 3 の定番”「ノルウェー産ニシン」が初登場

「ノルウェーシーフードフェス 2026」

**9 月 11 日（金）～13 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・ニシン料理を楽しめる 11 の人気店が集結！**

当日解禁の生のノルウェーサバ“サバヌーヴォー”含む 4 品の合計 5,200 食を無料配布

ノルウェー大使館 水産部（所在地：東京都港区、水産参事官：ヤン・エイリック・ヨンセン）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 2026」を 2026 年 9 月 11 日（金）～9 月 13 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 店舗がノルウェーシーフードを使用した限定メニューを提供します。



■「ノルウェー産ニシン」がフェスに初登場！サーモン、サバに続く“第 3 の定番”へ

今年で 4 年目を迎える「ノルウェーシーフードフェス 2026」では、長年日本の食卓で親しまれてきた「サーモン」「サバ」に加え、新たに「ニシン」が初登場。ノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれるシーフードは、引き締まった身と良質な脂がもたらす豊かな旨みが特長です。サーモンは、厳しい安全基準のもとで丁寧に養殖され、一度も冷凍することなく、新鮮なまま日本へ。

天然のサバやニシンは、脂がたっぷりと乗る旬を見極めて漁獲されています。豊かな海の恵みと徹底した品質管理から生まれるおいしさを、ノルウェーから日本の食卓へ届けています。

本イベントでは、11 の人気店が集結。肉厚でとろけるような口当たりを楽しめるノルウェーサーモン、ジューシーでコクのある豊かな旨みが特徴のノルウェーサバ、上質な脂乗りとほのかな甘みでまろやかな味わいのノルウェーニシンを使用したさまざまな料理を提供します。さらに、毎年好評のノルウェーシーフードの無料配布も「サーモン BBQ」、「サバの炭火焼」、「サバ寿司」に加えて、初の試みとなる「ニシンのコンフィ」の合計 4 品を 3 日間にわたり合計 5,200 食を配布いたします。

ノルウェーが誇る、サステナブルで高品質なシーフードで感じる食欲の秋を、ぜひ会場でご堪能ください。

■ ノルウェーシーフードについて

ノルウェーは世界第2位の水産物輸出国として、長きにわたり日本の食卓も支えてきました。

そんなノルウェーも1950年代後半から60年代にかけて、過剰な漁獲などによりニシンの資源が大幅に減少しました。その経験を踏まえ、ノルウェーでは資源状況に基づいて漁獲管理を強化し、持続可能な漁業に取り組んできました。そのことこそが、いまでも品質の高いノルウェー産シーフードが世界各地で楽しまれている理由となっています。

そのため、**ノルウェー産ニシンはまさに「美味しさと持続可能性の原点」**と言える象徴的な魚です。

ノルウェーのサステナブル漁業の元で管理されているノルウェーサバは、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6年目に突入**します。

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。

現在もノルウェーの冷たい海で育まれたサーモン、サバ、ニシンをはじめとする高品質なシーフードを、日本の食卓に寄り添い、確かな安心と魚を味わう楽しさをお届けしてまいります。

■ 脂乗りのよい旬のノルウェーニシン

9月から11月にかけて旬を迎える上質な脂乗りのノルウェー産ニシンは、クセも少ないため様々な料理に適していることから、今後日本の食卓における新たな魚の選択肢としても期待されています。今回は、【天ぷらすずき】のサーモンとニシンのパイキング丼、【魚串さくらさく】ノルウェーニシンの串カツ、を販売いたします。脂ののったジューシーな味わいと、やわらかな食感をお楽しみください。



天ぷらすずき



魚串さくらさく

■ 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)】からはサバヌーヴォーのパエリア、【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】からは骨取りさばの混ぜご飯、【若廣】からはトマト香る鯖カツプレッツェルバーガー -特製リゾット仕立て- 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)



骨取り魚の飯田商店



食堂新



若廣

■ 旨みたっぷりのノルウェーサーモンメニュー

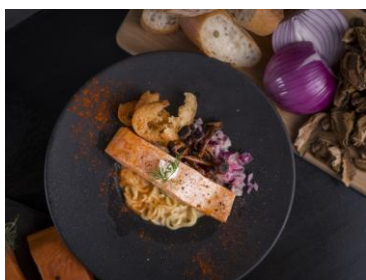
不動の一番人気の寿司ネタのノルウェーサーモン。冷たい料理にも温かい料理にも活躍する万能食材のノルウェーサーモンを贅沢に使った様々な料理を提供いたします。【ØL La Cabina】からはサーモンタコス、【salmon atelier Hus】からはサーモンステーキ〜ライム＆ハーブ〜、【salmon noodle 3.0】からはノルウェーシーフードフェス限定 秋の贅沢サーモンボルチーニラーメン、【レストラン リラ・ダーラナ】からはホットスモークサーモンのオープンサンドを販売いたします。脂の乗りがよく旨みたっぷりのノルウェーサーモンをお楽しみください。



ØL La Cabina



salmon atelier Hus



salmon noodle 3.0



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。6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 2026」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 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 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）



■ 初登場のノルウェーニシンのコンフィの無料配布

北欧の冷たく澄んだ海で育つからその優れたクセの少ない上質な脂乗りで、繊細でまろやかな味わいが特徴となっています。今回「ノルウェーシーフードフェス 2026」では、そんなノルウェーニシンを使ったコンフィを初めて無料配布いたします。

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。

- ・ ニシンのコンフィ：合計 1,000 食

協力：ニチモウ株式会社



※イメージ画像※

■ 「ノルウェーシーフードフェス 2026」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、ニシンのコンフィ
- ・ニシン料理：魚串さくらさく、天ぷらずき
- ・サバ料理：EL TRAGÓN（エルトラゴン）、食堂新、骨取り魚の飯田商店、若廣
- ・サーモン料理：ØL La Cabina、salmon atelier Hus、salmon noodle 3.0、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 2026」開催概要

■ 名称：ノルウェーシーフードフェス 2026

■ 日時：2026 年 9 月 11 日（金）・12 日（土）・13 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-festival2026/>