

PRESS RELEASE

2026 年 9 月 4 日
ノルウェー水産物プロモーションオフィス

【ノルウェー大使館水産部と株式会社京樽が初タイアップ！】
「回転寿司みさき」などでノルウェーサーモンを使用した 5 商品を
9 月 4 日（金）より販売
アーリング・ハーランド選手を起用した店頭プロモーションも展開

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）と株式会社京樽（所在地：東京都中央区、東京都中央区日本橋人形町二丁目 7 番 5 号、代表取締役執行役員社長：岩田 倫尚）は、ノルウェーサーモンの魅力を日本の消費者に広く伝えることを目的に、初のタイアップ企画を実施します。



2026 年 9 月 4 日（金）から 9 月 27 日（日）まで、「回転寿司みさき」「すしみさき」「立食い寿司みさき」にて、ノルウェーから空輸された新鮮な生サーモンを使用した商品を販売します。

期間中は、ノルウェーの冷たく澄んだ海をイメージした限定デザインのタッチパネル、モバイルオーダーを展開します。

水揚げ後は一度も冷凍せず、生鮮のままノルウェーから日本へ空輸された、新鮮な生サーモン商品のおいしさに加え、その背景にあるノルウェーの自然や産地の魅力も伝えます。また、店内のタッチパネルや POP などを通じて、「Seafood from Norway（ノルウェーシーフード）」を訴求するほか、ノルウェー代表の世界的サッカー選手アーリング・ハーランド（Erling Haaland）選手を起用した POP も展開。「私は、ノルウェーサーモンを選んでます」のメッセージとともに、幅広い世代のお客様へノルウェーシーフードの魅力を発信します。

「回転寿司みさき」は、特製の赤シャリと国内外から厳選した魚介を組み合わせた寿司を提供しています。

まろやかな酸味とコクを持つ赤シャリが、ネタの旨みを引き立てるのが特徴です。脂のりの良さと生サーモンならではのなめらかな食感を、「回転寿司みさき」ならではの商品開発で、さまざまなスタイルに仕上げました。

今回販売するのは、「トリュフ香る生サーモン」「生サーモン三貫盛」「生サーモン炙り塩レモン」「生サーモン」「生とろサーモン」の 5 商品。

脂のりがよく、なめらかな食感と豊かな旨みを持つノルウェーサーモンを、それぞれ異なる味わいで楽しみいただけます。

実施期間：2026年9月4日（金）～9月27日（日）

実施ブランド：回転寿司みさき・すしみさき・すしのみさきや・立食い寿司みさき・日本橋粋

※販売商品・価格は店舗により異なる場合があります。

※商品はなくなり次第終了となる場合があります。

※1日の販売数に限りがあります。

※写真はイメージです。

※回転寿司みさき成田空港第1ビル店、すしみさきビーンズ保土ヶ谷店ではお取り扱いがございません。

※海鮮三崎港でもフェア商品を販売いたします。

■公式 X で、W フォロー&リポストキャンペーンも実施

期間中、2026年9月4日（金）～9月17日（木）に「**回転寿司みさき**」の公式 X アカウントによる

W フォロー&リポストキャンペーンを実施します。

京樽公式 X、回転寿司みさき公式 X の公式アカウントをフォローし、対象の投稿をリポストしていただいた方の中から抽選で、**ノルウェーシーフード オリジナルトートバッグ**を10名様にプレゼント。

店頭での期間限定商品の発売とあわせて、SNS でもノルウェーサーモンの魅力を発信します。

- ・京樽公式 X はこちら https://x.com/sushi_kyotaru
- ・回転寿司みさき公式 X はこちら https://x.com/kaisen_misakiko

■ノルウェーサーモンについて

ノルウェーサーモンは、**きめ細かな脂、なめらかな食感、まろやかな味わい**が特徴です。

生はもちろん、焼く・炙るなどさまざまな調理法で楽しめ、良質なたんぱく質やオメガ3 脂肪酸（DHA・EPA）などの栄養素も含まれています。冷たく澄んだノルウェーの海で、先進技術と厳格な品質管理のもと育てられ、**水揚げ後は一度も冷凍せず、生鮮のまま日本へ空輸**されています。また、環境に配慮した養殖による、サステナブルなタンパク源としても注目されています。

おいしさや栄養だけでなく、環境への配慮という点からも注目されるタンパク源です。

■「Seafood from Norway」について



ノルウェーは、現在約150か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。豊かな海の恵みを未来へつなぐため、ノルウェーでは科学的な資源評価に基づき漁獲量を管理し、政府の厳格な漁業管理制度の下で漁獲を行っています。また、漁獲から販売まで追跡可能な体制を整えています。

「Seafood from Norway」の原産地表示は、ノルウェーシーフードであることを保証するブランドです。

- 「Seafood from Norway」 ホームページ はこちら <https://www.seafoodfromnorway.jp/>
- 「Seafood from Norway」 X は、こちら <https://x.com/norwayseafoodjp>
- 「Seafood from Norway」 Instagram はこちら <https://www.instagram.com/norwayseafoodjp/>

■株式会社京樽について

株式会社京樽は、「京樽」をはじめ、「回転寿司みさき」「すしみさき」「立食い寿司みさき」など、多様な寿司ブランドを展開しています。2026年9月より、SRS グループとなりました。