

(共同リリース)

2026 年 9 月 11 日
日本航空株式会社
株式会社 JALUX
ノルウェー大使館 水産部

初輸入から 6 年目、プレミアムな美味しさが支持され続ける“秋の風物詩” 最旬のノルウェー産プレミアムサバ「サバヌーヴォー®」本日上陸 今年も国際線で「サバヌーヴォー」を使用した機内食をご提供



2026 年の上陸の様子



2026 年のサバヌーヴォー

日本航空株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長 グループ CEO：鳥取 三津子、以下「JAL」）、株式会社 JALUX（本社：東京都港区、代表取締役社長：河西 敏章、以下「JALUX」）、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、旬を迎えたノルウェー産サバの中から、脂肪率とサイズに優れたプレミアム個体を厳選し、「サバヌーヴォー®（Saba Nouveau）」（以下「サバヌーヴォー」）として、今年も日本に輸入します。

2021 年に日本初登場以来、秋の風物詩として親しまれ、今年で 6 年目を迎えます。今年の初荷も冷凍せずにノルウェーから空輸にて本日到着しました。期間限定で全国の小売店等を通じて順次販売を開始します。

「サバヌーヴォー」とは

フランスの新酒「ボジョレー・ヌーヴォー」にちなんで名付けられた「サバヌーヴォー」は、栄養価が高く最旬のノルウェー産サバを、高鮮度のまま日本へ空輸するプレミアムブランドサバです。

ノルウェーでは持続可能な漁業のために漁獲量を管理しており、サバの脂乗りや旨味が最高潮に達するベストシーズンを見極めて漁獲を行っています。その中でも「サバヌーヴォー」は、現地で 20 年以上にわたり仕入れを担当する JALUX の担当者が厳しい品質検査を実施。「脂肪率約 30%」「重量 500g 以上」という高い基準をクリアした個体のみを厳選しています。

JAL グループの航空輸送ノウハウを生かし、一度も冷凍せずに生で空輸することで、旬ならではのジューシーでふわふわとした食感をそのままお届けします。近年では生サバにとどまらず加工品などの商品開発にも注力し、全国へ展開を拡大しています。



「サバヌーヴォー」の魅力を直接楽しめる「ノルウェーシーフードフェス 2026」「鎌倉サバヌーヴォーウィーク 2026」を開催

1. ノルウェーシーフードフェス 2026（東京ソラマチ）

本日早朝、初荷が JL042 便（ロンドン発-東京羽田着）にて到着したことを受け、スカイアリーナにて開催。4 年目となる今年は定番のサバ、サーモンに加え「ニシン」が初登場します。3 日間で合計 5,200 食の無料配布を実施します。（サバヌーヴォー炭火焼、サバヌーヴォー寿司、サーモン BBQ、ニシンのコンフィ）

開催期間：2026 年 9 月 11 日（金）～9 月 13 日（日）

11:00～20:00（※初日のみ 13:00 開始）

場 所：東京ソラマチ 4F スカイアリーナ

（主催：ノルウェー大使館水産部）



2. 鎌倉サバヌーヴォーウィーク 2026

今年で 3 回目の開催。鎌倉エリアの飲食店・小売店 27 店舗が参加し、最旬の「サバヌーヴォー」を使った多彩な限定オリジナルメニューを提供します。

開催期間：2026 年 9 月 12 日（土）～9 月 27 日（日）

場 所：鎌倉エリアの飲食店・小売店 27 店舗



オリジナルメニュー例（イメージ）

3. JAL 国際線 機内食でのご提供

より多くのお客さまに脂ののった「サバヌーヴォー」のおいしさを感じていただきたいという想いから、国際線 JAL ファーストクラスにて「塩さばの生姜あんかけ」をご提供します。

期 間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

対象路線：大阪関西―バンコク バンコク行き 1 食目、

大阪関西―ロサンゼルス ロサンゼルス行き 2 食目

※今年の「サバヌーヴォー」でのご提供は 9 月 21 日からとなります。



「塩さばの生姜あんかけ」（イメージ）

4. 「サバヌーヴォー」の販売・ご提供について

6 年目の「サバヌーヴォー」は販売エリアをさらに広げ、北海道から沖縄まで日本各地へお届けします。また、超高速凍

結技術により実現した、生食で食べられる「サバヌーヴォー寿司」も小売店などにて順次展開予定です。

小売店：コストコ全店、魚力・東武ストア・サミットの一部店舗 ほか

飲食店：SABAR、佐助、鎌倉サバヌーヴォーウィーク協力店舗 ほか

加工品販売：ノルウェーシーフードフェス会場、JAL ショッピング、

JAL セレクション催事 ほか

※上記は予定であり、変更となる場合がございます。



「サバヌーヴォー寿司」

JAL、JALUX、ならびにノルウェー大使館 水産部は、この 3 者連携による新しい秋の風物詩「サバヌーヴォー」の取り組みを通じて、日本の食卓を豊かにするとともに、ノルウェーの水産事業の発展に貢献してまいります。

「サバヌーヴォー」に関するさまざまな取り組み、販売店舗や販売開始日などの情報は、「サバヌーヴォー」公式 Web サイトおよびInstagram(<https://sabanouveau.com/>)で発信しています。



「サバヌーヴォー」公式
Instagram 2 次元コード