PRESS RELEASE

2026 年 9 月 29 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くら寿司株式会社が初タイアップ！】
くら寿司でノルウェー産生サーモンをご提供！
―10 月 2 日（金）からアーリング・ハーランド選手を起用した店頭プロモーションを展開―
ノルウェー大使館 水産部 ヤン水産参事官も訪問！

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）とくら寿司株式会社（所在地：大阪府堺市、代表取締役社長：田中邦彦）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。

くら寿司では、脂乗り抜群のノルウェー産のアトランティックサーモンを使用した「【ノルウェー産】生サーモン(一貫)」を販売しています。2026 年 10 月 2 日（金）から 10 月 12 日（月）のタイアップ期間限定で、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 POP と世界的に活躍するノルウェーの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 を展開。店内の POP などを通じて、ノルウェー水産物審議会の認証マーク「Seafood from Norway（ノルウェーシーフード）」を訴求するほか、ハーランド選手の「私は、ノルウェーサーモンを選んでいます」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。
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。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。

ノルウェー大使館水産部　ヤン・エイリック・ヨンセン水産参事官来店
来店日時：10 月 2 日(金)11:00～
店舗：くら寿司　グローバル旗艦店 浅草
https://shop.kurasushi.co.jp/detail/530

■ ノルウェー大使館 水産部　ヤン・エイリック・ヨンセン水産参事官

＜プロフィール＞
公的機関、外交分野、ノルウェー水産物審議会（NSC）で豊富な経験を持ち、2014 年からは浮魚部門責任者として、サバ・ニシンを中心とした国際戦略と市場開発を統括。
2026 年 7 月より駐日ノルウェー大使館水産部水産参事官に就任し、
日本市場におけるノルウェー産水産物の普及とブランド価値向上に取り組んでいます。

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。
くら寿司公式 X はこちら　https://x.com/mutenkurasushi

■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）などの栄養素も含んでいます。
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。**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」は、ノルウェー水産物審議会が所有する登録商標で、ノルウェーシーフードを示すブランドマークです。
「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/

■くら寿司株式会社

国内外で回転寿司チェーン「くら寿司」を展開し、2026 年 8 月末時点で世界 717 店舗を運営しています。
「安心・美味しい・安い、そして楽しい」を追求し、食材へのこだわりと「ビックらポン！」などのエンターテインメント性を組み合わせた店舗づくりを進めています。