

PRESS RELEASE

2021年10月20日
Seafood from Norway PR 事務局

「ノルウェーサバ代表」平野レミさん、「ノルウェーサーモン代表」和田明日香さん
お二人が考案した、誰でも簡単に楽しめる特別レシピを公開！

あなたはどっち派？ 「ノルウェーシーフード全国調査」キャンペーン

平野さん、和田さんがサステナブルなノルウェーシーフードの魅力を発信！
ご自身が感じる「食」でつながる家族の絆についてのエピソードも！

キャンペーン特設サイト: <https://norwaysaba-or-salmon.jp/>

ノルウェー水産物審議会(本社:ノルウェー・トロムソ)は、日本でも多くの人に親しまれ、地球にやさしいサステナブルなノルウェー産サーモンおよびサバの日本での人気を調査する「ノルウェーシーフード全国調査」キャンペーンを2021年10月20日(水)より開始いたします。SNSもしくはキャンペーン特設サイトより、サーモンもしくはサバのどちらかを選んで投票すると、抽選でノルウェー旅行を含む豪華賞品が当たります。



キャンペーンに伴い、料理愛好家の平野レミさんが「ノルウェーサバ代表」、平野さんの次男の妻であり料理家・食育インストラクターの和田明日香さんが「ノルウェーサーモン代表」として考案した、「ノルウェーサーモン」「ノルウェーサバ」を使用した誰でも簡単においしく楽しめる特別レシピを、キャンペーン特設サイトで公開いたします。

普段からお互いの家を行き来して家族一緒に食事をとるなど仲良しのお二人ですが、料理の撮影時も平野さんと和田さんの笑い声が絶えない明るい現場となりました。平野さんの実家には100年ほど受け継がれる料理があり、そういった繋がりを「ベロシップ(味覚で子孫と繋がる)」と言うそうで、家族での食事をととても大切にしているエピソードなども語っていただきました。

ノルウェーはおよそ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。ノルウェーは漁業先進国であることに責任を持ち、サステナブルな漁業で世界をリードし、地球にやさしくありながらカラダにもやさしい美味しさを提供しています。

今回実施する「ノルウェーシーフード全国調査」キャンペーンでは、多くの日本人に親しまれている「ノルウェーサーモン」と「ノルウェーサバ」についての好みを全国調査するとともに、平野レミさんと和田明日香さんに考案いただいた特別レシピを通じて、誰でも簡単に味わえるノルウェーシーフードの魅力を発信します。平野さんと和田さんは、フードロスなど食におけるサステナビリティを日常的に意識されており、ノルウェーのサステナブルな漁業や、ノルウェーシーフードの栄養・おいしさなどの魅力に共感いただいたことから、今回ご協力いただきました。お二人に考案いただいたレシピは、ご家庭にある食材や調味料で簡単に調理することができ、お手軽にノルウェーシーフードを堪能いただけます。

本キャンペーンでは、Twitter や Instagram、特設サイトから全国調査に参加いただいた方に、抽選で豪華賞品が当たります。本場ノルウェーでシーフードを味わえる「4泊5日のノルウェー旅」(1組2名様)や、1年間ノルウェーシーフードを楽しめる「ノルウェーシーフード1年分」(10名様)、平野レミさんが開発した、料理の美味しさと楽しさを追求して生まれた次世代フライパンの最新型「レミパンプラス」(20名様)、Seafood from Norway のロゴ入り「IKEUCHI ORGANIC タオルセット」(50名様)をプレゼントいたします。

■ キャンペーン概要: 「あなたはどっち派? ノルウェーシーフード全国調査」キャンペーン

- 期間: 2021年10月20日(水) ~ 11月30日(火)
- 参加方法: 参加方法は3種類です。

1. Twitter:

Seafood From Norway 公式アカウント(@NorwaySeafoodJP)をフォロー。

対象投稿の2択「#ノルウェーサーモン派」または「#ノルウェーサバ派」からハッシュタグを選びツイート!

2. Instagram:

Seafood From Norway 公式アカウント(@norwayseafoodjp)をフォロー。

「ノルウェーサーモン派」と「ノルウェーサバ派」の投稿のうち、投票したい方にコメント!

3. キャンペーンサイト:

応募フォームに必要な情報を入れ、投票



● 賞品:

- | | |
|---------------------------|-------|
| A賞 4泊5日ノルウェーをめぐる旅 | 1組2名様 |
| B賞 ノルウェーシーフード1年分 | 10名様 |
| C賞 レミパンプラス | 20名様 |
| D賞 IKEUCHI ORGANIC タオルセット | 50名様 |

- キャンペーン特設サイト: <https://norwaysaba-or-salmon.jp/>

● Seafood From Norway 公式 SNS アカウント:

公式ツイッター: @NorwaySeafoodJP

公式インスタグラム: @norwayseafoodjp

※感染症拡大などによる社会情勢によって、A賞の内容は変更の可能性がございます。

■ 平野レミさん考案「ノルウェーサバ」レシピ、和田明日香さん考案「ノルウェーサーモン」レシピを公開！
レシピ掲載先(特設サイト内) <https://norwaysaba-or-salmon.jp/>



<和田明日香さん考案レシピ①>
ノルウェーサーモンのミディアムレアフライ



<和田明日香さん考案レシピ②>
ノルウェーサーモンのケイジャングリル&ライス



<平野レミさん考案レシピ①>
ノルウェーサバのエスカベッシュ



<平野レミさん考案レシピ②>
ノルウェーサバのヘコパンサンド



■ 平野レミさんインタビュー



Q. 平野家の家庭の味と言えば何ですか？

私の実家に 100 年ほど受け継がれる「牛トマ」です。息子たち、嫁たちも作ってくれていますし、あーちゃん(和田さん)はアレンジして孫たちにも食べさせています。そういう繋がりを、スキンシップよりも大切な「ベロシップ(味覚で子孫と繋がる)」と呼んで、家族の味として大切にしています。

Q. ノルウェーサバの魅力はどんな点だと思いますか？

脂がたっぷりのっているところですね。EPA や DHA など栄養がたっぷりなので、積極的に食べなきゃ！と思いました。また、今回のレシピでは塩サバを使ったので、下味がついていて調理が楽でしたし、塩味も控えめでアレンジしやすかったですね。

Q. 生活の中で何かサステナブルな取り組みを意識していることはありますか？

料理をするときには、昔から「もったいない」ということをずっと意識してきました。特に野菜は、実と皮の間に栄養が凝縮されているため、皮ごと食べるようにしています。大根の皮も、ピーラーで剥いて捨てるのではなく、パスタの代わりにするなど工夫して食べるようにしています。今回のレシピでも、パプリカの皮は剥かずに使いました。みなさんに、料理のできるサステナブルな取り組みが伝えられたら嬉しいです。

■ 和田明日香さんインタビュー



Q. プライベートでは平野さんと一緒に食事する機会はありますか？

晩ごはんはよく一緒に食べます。お互いの家を行き来して、うちに来たときには私が作ったものを食べてもらって、私がレミさんの家に行ったときは作ってもらったものを食べたりします。お正月や誕生日など家族が全員集まるときには、持ち寄った料理でテーブルが埋まっちゃう、なんてこともありますね。

Q. 今回ノルウェーサーモンのレシピ考案に伴って、ノルウェーサーモンに対するイメージが変わったことはありますか？

養殖の安全基準が思っていたより厳しいということを知りました。天然が良いとされがちですが、養殖は餌や環境が管理されているので、安心して食べられますよね。サーモンはよく知っているお魚ですが、食べ方は定番のバターソテーやお刺身ばかりでした。今回、サーモンをもっといろんな料理に使ってもらえるようなレシピを考えたくて、やったことがない味付けにも挑戦してみましたが、こんな味付けも合うんだ！という発見がたくさんありましたね。

Q. 生活の中で何かサステナブルな取り組みを意識していることはありますか？

私にとっても、もちろん他人事ではありません。料理は、食品を買うときに生産過程をチェックしたり、調理中はフードロスになるような工夫をしたりと、サステナブルを実現しやすいと思います。仕事でも、サステナブルがテーマになることが増えましたし、仕事で学んだことを実践したり、人にシェアしたりすることで、より自分ごとにしていきたいですね。

■プロフィール



平野レミ

料理愛好家・シャンソン歌手。主婦として家庭料理を作り続けた経験を生かし、「料理愛好家」として活躍。”シェフ料理”ではなく、“シュフ料理”をモットーに、テレビ、雑誌などを通じて数々のアイデア料理を発信。また、講演会、エッセイを通じて、明るく元気なライフスタイルを提案するほか、特産物を使った料理で全国の町おこしなどにも参加し、好評を得る。レミパンやエプロンなどのキッチングッズの開発も行う。著書は、50冊以上。



和田明日香

料理家で食育インストラクター。3児の母。料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、修行を重ね、食育インストラクターの資格を取得。各メディアでのオリジナルレシピ紹介、企業へのレシピ提供など、料理家としての活動のほか、各地での講演会、コラム執筆、ラジオ、CM、ドラマ出演など、幅広く活動する。2018年、ベストマザー賞を受賞。著書に『子どもは相棒 悩まない子育て』、『和田明日香のほったらかしレシピ・献立編』他。新刊『10年かかって 地味ごはん。』も好評発売中。

■ ノルウェーシーフードについて

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。ノルウェー産のサバは、ノルウェー近海で漁獲できる天然のサバで、資源量の調査をしながら、年間の漁獲割当量を定めて漁獲しています。

今では世界第2位の水産物輸出を誇るノルウェーも1960年代にニシンの乱獲による資源枯渇の寸前にまで陥った過去があります。その経験から、デジタル技術を革新的に導入して、国を挙げて半世紀以上にわたり持続可能な漁業の実現に取り組んできました。「持続可能な生産・消費」を選ぶことは、水産資源と海また地域社会を守るという考えのもと、より多くの方が日常生活の中で、ノルウェー産シーフードを通してサステナブルな食習慣に親しみを持っていただけることを願っています。

ノルウェー水産物審議会について

ノルウェー水産物審議会(Norwegian Seafood Council)は、世界の重要市場において、ノルウェー産シーフードの価値を高める事を目標に市場インサイト調査、流通・消費者マーケティング、リスクマネージメントを柱に活動を行っています。ノルウェー漁業省が所有する公共企業で、ノルウェーの北部の水産都市トロムソに本部を構え、世界12カ国に支部を設置しています。NSCはノルウェーの漁業・養殖業界と連携し、ノルウェー産シーフードの市場開拓、需要の強化を図っています。

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。