

サステナブル・シーフードの認知拡大に向けイトーヨーカ堂とノルウェー大使館が連携 10 月 20 日（月）よりセブンプレミアムさばシリーズを ノルウェー大使館タイアップ商品として数量限定で販売

株式会社イトーヨーカ堂（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：山本 哲也、以下「イトーヨーカドー」）は、10 月 20 日（月）より全国のイトーヨーカドー・ヨークの店舗※でノルウェー産原料を使用した「セブンプレミアム ノルウェーさばの塩焼」「セブンプレミアム ノルウェーさばの味噌煮」「セブンプレミアム ノルウェーさばのみぞれ煮」を、ノルウェー大使館タイアップ商品として数量限定で販売いたします。併せて、店頭で販売しているノルウェー産水産物を使用した商品に、ノルウェーデザインの販促物も取り付けます。

ノルウェー産のさばは、資源調査に基づき漁獲量を厳格に管理し、魚にダメージを与えにくい巻き網漁を採用、脂が最も乗る 9 月～11 月に限定して漁獲し資源価値を最大化するなど、持続可能な漁業により漁獲された水産物です。また、ノルウェーの冷たく澄んだ海で育つため、身が引き締まり、脂が乗った風味豊かな味わいが特長です。漁獲後は迅速な処理と高度な物流システムで鮮度が保たれて、日本の食卓に届きます。

今回のタイアップはノルウェー大使館水産部と連携し実現しました。両者は商品・売場を通じたサステナブル・シーフードの認知拡大を目指すとともに更なる理解促進を目的として 11 月 8 日（土）にイトーヨーカドー木場店にて『「持続可能な海の恵みーノルウェーサバはサステナブル・シーフード」クイズ&トークショー』も開催いたします。

イトーヨーカドーはこれからも、多様な商品やサービスを通じて、お客様とともに環境や資源・生態系を守り、水産業や魚食文化の持続的な発展につながる取り組みを継続してまいります。

※ヨークベニマルの店舗でも順次お取り扱いいたします

【商品一覧】



- ◆ 商品名：「セブンプレミアム ノルウェーさばの塩焼」
- ◆ 価格：386 円（税抜 358 円）
- ◆ 特長：脂が乗ったノルウェー産のさばから骨を取り、直火でしっかりと焼き上げました。食塩のみで味付けしたさばの旨味を感じられるシンプルな味に仕上げました。



- ◆ 商品名：「セブンプレミアム ノルウェーさばの味噌煮」
- ◆ 価格：386 円（税抜 358 円）
- ◆ 特長：脂が乗ったノルウェー産のさばから骨を取り、合わせ味噌を使用して煮付けました。産地一回凍結のためふくらとした食感が特長です。



- ◆ 商品名：「セブンプレミアム ノルウェーさばのみぞれ煮」
- ◆ 価格：386 円（税抜 358 円）
- ◆ 特長：脂が乗ったノルウェー産のさばから骨を取り、和風だし香る煮汁と大根おろしで煮付けました。産地一回凍結のためふくらとした食感が特長です。

『「持続可能な海の恵みーノルウェーサバはサステナブル・シーフード」クイズ&トークショー』概要

◆開催日時：2025 年 11 月 8 日（土）

1 回目トークショー 13 時～14 時

2 回目トークショー 15 時～16 時

◆開催場所：イトーヨーカドー木場店

（東京都江東区木場 1-5-30）

◆トークショー登壇者：

インフルエンサー

ミスターヤバタン

ノルウェー大使館水産部水産次官 ヨハン・クアルハイム

◆開催概要

ノルウェー大使館水産部 水産参事官 ヨハン・クアルハイム氏とイトーヨーカ堂鮮魚部・総括マネジャーの湯山が、「持続可能な海の恵みーノルウェーサバはサステナブル・シーフード」というテーマで世界的に進んでいるノルウェーサバの漁業管理やイトーヨーカ堂の持続可能な原料調達の取り組みについてご説明します。

その後、ヨハン氏と、日本で活躍するノルウェー出身コメディアン ミスターヤバタン氏が登壇し、「次世代に魚を残す持続可能なノルウェーの漁業管理」について、子供から大人まで楽しみながら学べるクイズ形式のトークショーを実施いたします。

さらに、イベント会場となるイトーヨーカドー木場店の鮮魚売場では、当日限定で脂がたっぷりと乗ったノルウェーサバの試食もご用意。実際にその美味しさを味わっていただける機会となります。

本イベントを通じて、サステナブルな海の恵みを守る重要性和、ノルウェーサバの魅力を広くお伝えしてまいります。

以 上