

2025年10月3日
株式会社東武ストア

初輸入から5年 今年も東武ストアで販売します ノルウェー産ブランドサバ「サバヌーヴォー®」 今しか味わえない特別なサバをお届け！

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)は、ノルウェー産のプレミアムブランドサバ「サバヌーヴォー®」を、11店舗にて10月6日、11日の2日間限定で販売します。

初輸入から5年目を迎える「サバヌーヴォー®」は、フランスの新酒「ボージョレ・ヌーヴォー」になぞらえ、その年一番脂が乗り、栄養価が高く高品質な旬のサバだけを厳選したブランドです。東武ストアでは、秋の風物詩として親しまれる「サバヌーヴォー®」の魅力をお届けするため、2022年から販売し、毎年ご好評を頂いています。この時期にしか味わえない脂の旨みと旬の味わいをぜひご賞味ください。

【販売概要】

- 販売予定日:10月6日(月)、11日(土)
午前10時から販売予定
※水揚げ状況により、実施日変更または中止の場合がございます。
- 販売店舗:合計 11店舗
東京都:高島平店、王子店、西国分寺店、前野町店、竹ノ塚店
埼玉県:松原店、西川口店、東武動物公園駅前店、朝霞店
千葉県:新柏店、馬橋店
- 販売商品:ノルウェー産大西洋サバ(1尾・切り身)



【サバヌーヴォー®とは】

●格別な脂の乗り

ノルウェー産サバは日本国内で販売されるサバの約半数を占め、特に秋の脂の乗った旬の時期に漁獲されます。その中でも、**脂肪率約30%かつ重量500g以上**の個体を、20年以上にわたり現地でサバの買い付けを行ってきたJALUXの担当者が直接目利きをして厳選しています。肉厚で霜降りのように脂の乗ったジューシーな味わいをお楽しみください。

※JALUXは、JALの物販専門の関連会社です。

●抜群の鮮度

JALグループの航空輸送ノウハウを活かし空輸することで、一度も冷凍することなく、「生」のまま鮮度の高い状態でお届けしています。冷凍サバにはない柔らかくふわふわな食感をぜひご堪能ください。

以上

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当:梅沢・三瓶
TEL 03-5922-5111(代表)