

2026年9月11日
株式会社東武ストア

秋の風物詩が今年も登場！好評につき販売店舗を拡大 ノルウェー産ブランドサバ「サバヌーヴォー®」 一度も冷凍しない“生の旨み”を限定お届け

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®」を昨年より一足早く、9月12日、19日の2日間限定で販売します。

初輸入から6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、この時期にしか味わえない旬の美味しさをお届けするため、2022年から販売を行い、毎年ご好評を頂いております。今年はより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、販売店舗を昨年の11店舗から29店舗に拡大いたしました。一度も冷凍しない生のジューシーな脂の旨みと旬の味わいを、ぜひご賞味ください。

【販売概要】

1.販売予定日:9月12日(土)、19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。

2.販売店舗:合計 29 店舗

東京都:高島平店、王子店、小豆沢店、西国分寺店、南葛西店、
前野町店、西尾久店、業平店、西池袋店、練馬豊玉店、
下丸子店、東浅草一丁目店、勝どき店、晴海三丁目店、
竹ノ塚店、北千住店

埼玉県:松原店、土呂店、鶴瀬駅ビル店、草加谷塚店、朝霞店、
東武動物公園駅前店、西川口店

千葉県:初石店、新柏店、鎌ヶ谷店、船橋法典店、津田沼店、
馬橋店

3.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)