

2023年10月11日
株式会社東武ストア

一度も冷凍していないからこそ、肉厚・ふわふわの味わい！
ノルウェー産 旬の“生サバ”**「サバヌーヴォー」**
10月13日(金)から 23 店舗で販売

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、ノルウェー大使館 水産部(本社:東京都港区、水産参事官:ヨハン・クアルハイム)と株式会社 JALUX(本社:東京都港区、代表取締役社長:高濱悟)の協業で、水揚げから日本の販売店舗まで一度も冷凍しないで空輸された、高鮮度の旬のノルウェー産新物サバ「サバヌーヴォー」を、10月13日(金)から店舗限定で販売します。

現地ノルウェーでしか味わえない新しい秋の味覚をより多くのお客様に味わっていただきたく、2年目となる今年は販売店舗は10店舗から23店舗へ拡大して展開します。

今後も東武ストアは、お客さまの豊かな食卓へのお手伝いができるよう、各地の魅力ある商品を提供してまいります。

SEAFROD NZ
SABA NOUVEAU
今年も再来!!
生
Saba サバヌーヴォー
Nouveau 解禁

脂肪率約30%重さ500g以上 × 生の状態で北欧から空輸
=肉厚でジューシー、ふわっとした食感!
※ノルウェー水産物審議会(NSC)とJALグループの協業によって今回初めて実現しました。
※生食(刺身、イ錦)などでご賞味頂く場合は一度冷凍をしてからご使用ください。

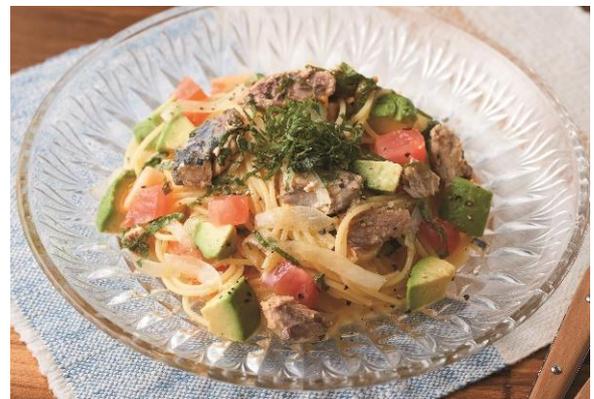
ノルウェーさばは霜降り状に脂がのる **ベストシーズンに漁獲する** からジューシーでおいしい!
脂分 (%)
35
30
25
20
15
10
5
0
3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

1番脂がのる 9月~11月に漁獲しています!
季節によって脂のりがこんなにちがう!
4月 6月 7月 9月~

（シムコウツバの脂質分析表） 正倉 国産水産物検査センター(NPFS)・ノルウェー水産物検査センター



売場展開(イメージ)



調理例(イメージ)

【お問い合わせ先】
株式会社東武ストア 人事・総務部 広報担当:梅沢
TEL 03-5922-5111(代表)

■「サバヌーヴォー」販売の概要

1. 販売予定日

10月13日(金)、27日(金)、11月3日(金)、17日(金)

※水揚げ状況により、実施日変更の場合がございます。

2. 販売店舗 合計 23 店舗

東京都:高島平店、王子店、西国分寺店、前野町店、
練馬豊玉店、下丸子店、東浅草一丁目店、勝どき店、
北千住店、晴海三丁目店、東雲店

千葉県:新柏店、船橋法典店、馬橋店、津田沼店

埼玉県:松原店、みずほ台店、蓮田店、桶川店、鶴瀬駅ビル店、
草加谷塚店、朝霞店、東武動物公園駅前店

3. 販売商品

ノルウェー産 大西洋サバ(1尾・切り身)

ノルウェーから
SABA「生」で直送
NOUVEAU
サバヌーヴォー
解禁!!

「サバヌーヴォー」は、ノルウェーさばの中から脂肪率約30%、重さ500g以上を選び、生の状態で北欧から空輸で届ける日本唯一の生サバです。一般的には北欧からは「冷凍」の状態が届けるノルウェーサバですが、今回冷凍せずに「生」のままの状態が届くことで、肉厚のふっつとした食感を味わえます。ノルウェー水産物審議会(NSC)とJALグループの協業によって実現された。コロナ禍で国境を越えた人の行き来が難しい中、ノルウェーから日本にこれまでない美味しさを届けます。※生食(刺身、炙り)などでご賞味頂く場合は一度冷凍してからご使用ください。

ノルウェーさばは露降りに脂がのる**ベストシーズンに漁獲する**からジューシーでおいしい!
1番脂がのる9月~11月に漁獲しています!

季節によって脂のりがこんなにちがう!
4月 6月 7月 9月~

■サバヌーヴォーとは

栄養価の高い旬のノルウェー産サバのうち、脂肪率約30%(国産さばの平均は10%程度)かつ重量500g以上の厳選された「最高品質のサバ」です。北大西洋での水揚げから日本の販売店舗まで一度も冷凍されずに空輸された鮮度の高い「生」の状態でお届けします。

日本でも広く知られるフランスの新酒ワイン「ボジョレー・ヌーヴォー」にちなんで名付けています。脂がたっぷりのった、この時期限定のサバをぜひお楽しみください。