

## PRESS RELEASE

2023年9月20日  
Seafood from Norway PR 事務局

# 世界のトップシェフに名を連ねる三國清三シェフが 「ノルウェーシーフードアンバサダー」に就任

日本で楽しまれるサバの主な原産国・ノルウェーを訪れ発掘した魅力をもとにレシピ考案した  
「ノルウェーサバ和洋食べ比べ」キャンペーンを本日より開始

抽選で10組20名を三國シェフによる特別ディナーにご招待：<https://norwayseafood-campaign.jp/>

Seafood from Norway（シーフードフロムノルウェー）は、ノルウェーの冷たく澄んだ海で育まれる多様なシーフードの魅力を日本の皆様に伝えていくために、日本を代表するシェフのひとりである三國清三シェフを「ノルウェーシーフードアンバサダー」としてお迎えいたします。それに伴い、脂の乗りと豊かな旨みの特徴のノルウェーサバの新しい和風・洋風の楽しみ方を三國シェフが紹介する「ノルウェーサバ和洋食べ比べ」キャンペーンを2023年9月20日（水）より開始いたします。



ノルウェーは、サーモンやサバをはじめとした多くの上質なシーフードの原産国であり、世界第2位の水産物輸出量を誇ります。日本から遠く離れたノルウェーの冷たく澄んだ海から、どのように日本の食卓に美味しいシーフードを一年中届けているのか、日本の皆様により知っていただきたい思いから、この度、日本を代表するシェフのひとりである三國清三シェフの「ノルウェーシーフードアンバサダー」への就任が実現いたしました。Seafood from Norway は次の挑戦に向けて食の探求を続ける三國シェフの活動を応援するとともに、三國シェフの活動を通じて、ノルウェーシーフードの繊細な美味しさと持続可能性について日本の皆様にお届けしていきます。

三國シェフの「ノルウェーシーフードアンバサダー」の最初の活動として、実は日本で楽しまれているサバの約半数を占めるノルウェー産のタイセイヨウサバの美味しさの理由を知っていただくためにノルウェーにお招きしました。旬の季節を迎えるサバの最先端のテクノロジーを駆使した持続可能な漁業や、安全と品質を最優先に考えた丁寧な加工の様子など、脂の乗った高品質のサバがどのように日本に届けられているのか視察いただき、ノルウェーで感じたインスピレーションをもとに「新・和風」のサバ料理と「新・洋風」のサバ料理の2品を考案いただきました。本日より「ノルウェーサバ和洋食べ比べ」キャンペーンとして、その誕生秘話と家でも再現できるレシピを公開いたします。Seafood from Norway 日本公式 SNS もしくはキャンペーンサイトより食べ比べの投票に参加いただくと、抽選で10組20名様を三國シェフによる一夜限定の特別なノルウェーシーフードディナーにご招待いたします。

## ■「ノルウェーサバ和洋食べ比べ」キャンペーン概要

- ・期 間：2023年9月20日（水）11:00～10月17日（火）23:59
- ・応募方法：1. X（旧 Twitter）：
  - ・Seafood from Norway 日本公式アカウント（@NorwaySeafoodJP）をフォロー。
  - ・対象投稿の2択から応援する方のハッシュタグ「#新和風ノルウェーサバ派」または「#新洋風ノルウェーサバ派」を選択して投稿！
- 2. Instagram：
  - ・Seafood from Norway 日本公式アカウント（@norwayseafoodjp）をフォロー。
  - ・対象投稿に応援する方のハッシュタグ「#新和風ノルウェーサバ派」または「#新洋風ノルウェーサバ派」をつけてコメント！
- 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て応募
- ・賞 品：**【A 賞】**三國シェフが招待する一夜限定特別ペアディナー 10名様  
**【B 賞】**ノルウェー産サバ缶 50名様
- ・キャンペーンサイト : <https://norwayseafood-campaign.jp/>
- ・日本公式 X（旧 Twitter） : @NorwaySeafoodJP
- ・日本公式 Instagram : @norwayseafoodjp

## ■三國シェフ考案「新・和風ノルウェーサバ」料理と「新・洋風ノルウェーサバ」料理のレシピを公開！

〈共通の準備〉

### 【ノルウェーサバのポシェ】

#### 材料

ノルウェー産塩サバ	2枚
香味野菜	手のひらいっぱい
水	1L
白ワイン	50cc
白ワインビネガー	20cc

#### 作り方

1. 鍋に水、白ワイン、白ワインビネガー、香味野菜、サバを入れて火にかけ、一度沸かし5分ほどポシェ（茹でる）する。  
（今回の香味野菜：玉ねぎ 1/4 個、人参 1/4 本、レモン 1/2 個、セロリ葉ひとつまみ、セロリ芯ひとつまみ、パセリ少々）
2. 取り出して、サバの骨をとる。茹で汁は漉しておく。



〈新・和風ノルウェーサバ〉

「ノルウェーサバのポシエ、軽い八丁味噌の煮込み、ヌイユ添え、デイルの薫り」



①【八丁味噌ソース】

**材料**

八丁味噌	60g
みりん	大さじ 2
てんさい糖（砂糖）	大さじ 2
日本酒	大さじ 2
生姜すりおろし	小さじ 1
サバのポシエの茹で汁	1/2 カップ

**作り方**

1. ボウルに味噌、みりん、てんさい糖、酒、水、生姜を合わせて、しっかり練る。
2. 小鍋に移し、茹で汁を加えて火にかける。濾す。

②【リゾット（2人前）】

**材料**

サバのポシエ	1 枚
冷やご飯	100g
サバのポシエの茹で汁	90g
粉チーズ	15g
塩、白胡椒	適量

**作り方**

1. 鍋に冷やご飯、手でほぐしたサバ、茹で汁を入れて火にかける。
2. 粉チーズを入れ、リゾットを仕上げ、塩胡椒で味をととのえる。



### ③【ヌイユ（2人前）】

#### 材料

フェットチーネ（生）	60g
サバのポシェの茹で汁	30g
オリーブオイル	小さじ1
塩、白胡椒	適量

#### 作り方

1. 鍋にパスタ、茹で汁、オリーブオイルを入れて温める。
2. 塩胡椒で味をととのえる。

#### 【組み立て】

1. セルクルにサバを合わせた②のリゾットを詰める。
2. その周りに③のヌイユを盛る。
3. デイルを飾る。
4. サバのポシェ（1/3枚）を盛る。
5. ①の八丁味噌ソースをかける。



#### 〈新・洋風ノルウェーサバ〉

「ノルウェーサバのムニエル、トマトコンフィとイタリアンパセリ添え、アンチョビバターソース合え」



### ①【トマトのコンフィ（2人前）】

#### 材料

トマト	M 1個
にんにく	少々（みじん切り）
オリーブオイル	大さじ1
サバのポシェ	1枚



### 作り方

1. オイルでにんにくを炒める。
2. 皮ごとざく切りしたトマトを加え 15 分ほどに詰める。(仕上がり 60g)
3. サバを大きめにほぐして加え、温める。

### ②【アンチョビバターソース (2 人前)】

#### 材料

- サバのポシエの茹で汁 大さじ 1  
 アンチョビバター 30g  
 (無塩バター 200g とアンチョビ 60g をフードプロセッサーで攪拌する)

### 作り方

1. 小鍋に茹で汁とアンチョビバターを入れて温める。

### ③【ノルウェーサバのバター焼き】

#### 材料

- サバのポシエ 1/3 枚  
 無塩バター 大さじ 1

### 作り方

1. フライパンにバターを熱し、サバの身から焼く。皮面はアロゼする。

### 【組み立て】

1. セルクルにサバのポシエを合わせた①のトマトコンフィを詰める。
2. ③のサバを盛る。
3. プチトマト 3 個、イタリアンパセリ 3 枚を飾る。
4. ②のアンチョビバターソースをかける。



## ■三國清三シェフ プロフィール



### オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ 三國清三

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、三つ星レストランで修業を重ねる。1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニを開店。2013年フランスの食文化への功績が認められ、フランス・トゥールにあるフランソワ・ラブレール大学にて名誉博士号を授与される。2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本の料理人で初めて受勲。2019年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、「グルメン世界料理大賞2020」Hall of Fame 部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。2022年幻冬舎より「三流シェフ」を出版（7刷／90,000部）。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

## ■「Seafood from Norway」ノルウェー産シーフードについて

ノルウェーは、現在約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。毎日4,200万食ほどのノルウェー産シーフードが世界各地で楽しまれています。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。

北ヨーロッパのスカンジナビア半島の西岸に位置する南北に細長いノルウェーの海岸沿いには、1,700以上のフィヨルドがあり、氷河の水が大西洋に流れ込むことから、冷たく透明で塩分の低い海水に満ちて魚にとって最適な環境です。ノルウェーの冷たく澄んだ海でゆっくりと育まれる魚は、身が大きく引き締まり、脂がたっぷり乗ることで引き出される豊かな旨み特徴です。また、高品質のシーフードを世界中に提供し続けるために、代々伝わる経験を基に、最新技術と専門知識を駆使しつつ、ノルウェーの海と資源に配慮した持続可能な漁法で漁獲・養殖を行っています。「Seafood from Norway」の原産地表示は、ノルウェーが世界で品質の誉れ高い水産物の原産国であるとともに、それを保証することを示すものです。

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](http://seafoodfromnorway.jp) をご参照ください。