

ノルウェー産 旬のサバを高鮮度で空輸した 「サバヌーヴォー®」を使った2種の鯖寿司を販売開始

株式会社 JALUX（ジャルックス：代表取締役社長：篠原 昌司 東証1部：コード2729）は、2022年2月18日より、日本航空公式通販サイト「JALショッピング（www.shop.jal.co.jp/）」にて、「サバヌーヴォー®の鯖寿司セット」を数量限定で販売します。

ノルウェー産の旬サバ「サバヌーヴォー®」*¹を使った鯖寿司が登場します。サバヌーヴォーの特徴である脂乗りと肉厚でふんわりとした食感を活かした焼き鯖寿司と、良質の脂から鮮度感あふれる鯖棒寿司の2種類セットです。2021年秋に日本に初上陸した「サバヌーヴォー®」はもっとも脂乗りが良い旬のノルウェーサバの中から、500g以上の大型の魚体を厳選し、JALUX水産部のスタッフがノルウェー現地で目利き。高鮮度を保った状態で日本に空輸されたブランドサバです。今回は「サバヌーヴォー®」を到着後すぐに国内工場に搬入し、旬ならではの旨味や食感を味わっていただける2種の鯖寿司ができあがりました。

*¹ 2021年9月24日付 ニュースリリース「ノルウェー産 旬の"生"サバ「サバヌーヴォー」がJAL便で日本初上陸」
<https://www.jalux.com/news/2021/-jal-1.html>



2021年9月24日、初便到着の様子

【商品・販売について】

- ・商品名：サバヌーヴォー®の鯖寿司セット
- ・価格：7,000円（税・送料込）
- ・内容：サバヌーヴォー®使用 焼き鯖寿司 360g、 サバヌーヴォー®使用 鯖棒寿司 350g
- ・特徴：<焼き鯖寿司> 皮目を炙り香ばしく仕上げた焼き鯖寿司は、脂肪分が高くてもあっさりとした旨みを十分に味わっていただける逸品です。
<鯖棒寿司> 新鮮な鯖だから作れるシメ鯖は厚みも十分で、「サバヌーヴォー®」ならではのふわふわの食感を味わっていただけます。酢飯との相性も良く、ごまの食感がアクセントにきいた棒寿司に仕上がりました。

- ・販売サイト：JALショッピング URL：<https://www.shop.jal.co.jp/item/7291A/>
※数量限定につき、売り切れの場合はご容赦ください

JALUX は「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、皆さまの暮らしを豊かに彩る商品を提案してまいります。