（共同リリース）

2026年9月11日
日本航空株式会社
株式会社JALUX
ノルウェー大使館 水産部

# 初輸入から6年目、プレミアムな美味しさが支持され続ける“秋の風物詩”最旬のノルウェー産プレミアムサバ「サバヌーヴォー®」本日上陸

～今年も国際線で「サバヌーヴォー」を使用した機内食をご提供します～

2026年の上陸の様子

2026年のサバヌーヴォー

日本航空株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長 グループCEO：鳥取 三津子、以下「JAL」）、株式会社JALUX（本社：東京都港区、代表取締役社長：河西 敏章、以下「JALUX」）、ノルウェー大使館 水産部（本社：東京都港区、水産参事官：ヤン・エイリック・ヨンセン）は、旬を迎えたノルウェー産サバの中から、脂肪率とサイズに優れたプレミアム個体を厳選し、「サバヌーヴォー®（Saba Nouveau）」（以下「サバヌーヴォー」）として、今年も日本に輸入します。

2021年に日本初登場以来、秋の風物詩として親しまれ、今年で6年目を迎えます。今年の初荷も冷凍せずにノルウェーから空輸にて本日到着しました。期間限定で全国の量販店等を通じて順次販売を開始します。

## 「サバヌーヴォー」とは

フランスの新酒「ボジョレー・ヌーヴォー」にちなんで名付けられた「サバヌーヴォー」は、栄養価が高く最旬のノルウェー産サバを、高鮮度のまま日本へ空輸するプレミアムブランドサバです。

ノルウェーでは持続可能な漁業のために漁獲量を管理しており、サバの脂乗りや旨味が最高潮に達するベストシーズンを見極めて漁獲を行っています。その中でも「サバヌーヴォー」は、現地で20年以上にわたり仕入れを担当するJALUXの担当者が厳しい品質検査を実施。「脂肪率約30%」「重量500g以上」という高い基準をクリアした個体のみを厳選しています。

JALグループの航空輸送ノウハウを生かし、一度も冷凍せずに生で空輸することで、旬ならではのジューシーでふわふわとした食感をそのままお届けします。近年では生サバにとどまらず加工品などの商品開発にも注力し、全国へ展開を拡大しています。

## 1. ノルウェーシーフードフェス2026（東京ソラマチ）

本日早朝、初荷がJL042便（ロンドン発-東京羽田着）にて到着したことを受け、東京ソラマチスカイアリーナにて開催します。

4年目となる今年は定番のサバ、サーモンに加え「ニシン」が初登場します。3日間で合計5,200食の無料配布を実施します。（サバヌーヴォー炭火焼、サバヌーヴォー寿司、サーモンBBQ、ニシンのコンフィ）

開催期間：2026年9月11日（金）～9月13日（日）11:00～20:00
（※初日のみ13:00開始）

場所：東京ソラマチ4Fスカイアリーナ（主催：ノルウェー大使館水産部）

## 2. 鎌倉サバヌーヴォーウィーク2026

今年で3回目の開催。鎌倉エリアの飲食店・小売店27店舗が参加し、最旬の「サバヌーヴォー」を使った多彩な限定オリジナルメニューを提供します。

開催期間：2026年9月12日（土）～9月27日（日）

場所：鎌倉エリアの飲食店・小売店 27店舗

【販売・ご提供場所】

※順次展開予定。取扱店舗は変更となる場合がございます。

量販店：コストコ全店、魚力、東武ストア、サミットの一部店舗 ほか

飲食店：SABAR、佐助、鎌倉サバヌーヴォーウィーク協力店舗 ほか

EC・催事：JALショッピング、JALセレクション催事、フェス会場 ほか

オリジナルメニュー例（イメージ）

## 3. JAL国際線 機内食でのご提供

より多くのお客さまに脂ののった「サバヌーヴォー」のおいしさを感じていただきたいという想いから、JAL国際線ビジネスクラスにて「塩さばの生姜あんかけ」をご提供します。

期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）

対象路線：大阪関西―バンコク　バンコク行き1食目
大阪関西―ロサンゼルス　ロサンゼルス行き2食目

※今年の「サバヌーヴォー」でのご提供は9月21日からとなります。

「塩さばの生姜あんかけ」（イメージ）

## 4.「サバヌーヴォー」の販売・ご提供について

6年目の「サバヌーヴォー」は販売エリアをさらに広げ、北海道から沖縄まで日本各地へお届けします。また、超高速凍結技術により実現した、生食で食べられる「サバヌーヴォー寿司」も量販店などにて順次展開予定です。

量販店：コストコ全店、魚力・東武ストア・サミットの一部店舗 ほか

飲食店：SABAR、佐助、鎌倉サバヌーヴォーウィーク協力店舗 ほか

加工品販売：ノルウェーシーフードフェス会場、JALショッピング、JALセレクション催事 ほか

※上記は予定であり、変更となる場合がございます。

「サバヌーヴォー寿司」

JAL、JALUX、ならびにノルウェー大使館 水産部は、この3者連携による新しい秋の風物詩「サバヌーヴォー」の取り組みを通じて、日本の食卓を豊かにするとともに、ノルウェーの水産事業の発展に貢献してまいります。

「サバヌーヴォー」に関するさまざまな取り組み、販売店舗や販売開始日などの情報は、「サバヌーヴォー」公式Webサイトおよびインスタグラム(https://sabanouveau.com/)で発信しています。

「サバヌーヴォー」公式
インスタグラム2次元コード

以上