

2023年1月19日
イオンリテール株式会社

“日本初上陸” プレミアムな身質をもつ北極圏のタラ 1月20日から「ノルウェー産 スクレイ」を販売 “一度も凍らせず” “空輸” し、おいしさそのままお届け

イオンリテールは1月20日（金）※¹から、日本に初めて入荷される北極圏の天然タラ「ノルウェー産 スクレイ」※²を「イオン」「イオンスタイル」約60店舗※³で販売します。



ノルウェーで漁獲される天然のタラのうち、1～3月の漁期に限られた海域で漁獲されるものは“スクレイ”と呼ばれ、主な流通先のヨーロッパでは“フレーク状にほどける食感”と“すっきりした味わい”を多くの料理人が絶賛しています。

スクレイの中でも、傷がなく品質が特に良いものを選定し、厳しい基準をクリアしたものだけが「品質表示ラベル」付きで販売されます。漁獲後12時間以内に外気に触れないようパックし、0～2℃の温度帯で貯蔵管理される「ノルウェー産 スクレイ」※²は、厳格な管理が求められることから、日本にはこれまで一度も輸入されたことがありませんでした。

このたびイオンリテールは、「ノルウェー産アトランティックサーモン」の空輸ノウハウを生かし、日本で初めて「ノルウェー産 スクレイ」※²を展開します。“一度も凍らせず” “空輸”することで、現地で食べるおいしさに限りなく近づけています。販売店舗では、「試食販売」※³で“日本初”のおいしさを伝えながら販売します。

【販売概要】

販売期間：2023年1月20日（金）～2023年3月上旬（予定）※¹

販売店舗：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の「イオン」「イオンスタイル」のうち約60店舗※³

価格：皮なし切身100g当り 本体価格398円（税込429.84円）

※¹：毎週末（土日）の販売が主となります。天候不順等により入荷がない場合もございます。

イオンスタイル品川シーサイド（東京都品川区）では1月19日（木）から先行販売します。

※²：品質表示ラベル付きのスクレイを「ノルウェー産 スクレイ」と記載しています。

※³：日や時間帯により、試食販売を実施していない場合もございます。

【「ノルウェー産 スクレイ」のおいしさについて】

スクレイとは「放浪者」という意味を持ち、タラが毎年産卵のために海水の多い極寒の海からノルウェー沿岸沖の比較的温かい海域まで回遊することに困っています。

1. 極寒の海を回遊することで生まれる身質と味わい

厳しい極寒の海を回遊するスクレイは、独特の歯ごたえとあっさりした白身を備え、加熱した際にほろほろとほどける食感とそのすっきりとした味わいは、世界中の料理人から絶賛されるほどです。ソテーやムニエル、フィッシュアンドチップスなど、シンプルな調理で最大限スクレイのもつ美味しさを堪能できます。



2. “スクレイ専用”の品質検査組織による品質保証

「ノルウェー産 スクレイ」は漁期や品質基準において通常のタラと区別される“プレミアム”な魚です。ノルウェー水産物審議会（Norwegian Seafood Council）が定める項目（漁獲後12時間以内にパック、0～2℃で貯蔵、指定した場所で漁獲など）を専用の品質検査組織がチェックし、基準をクリアしたものだけが「品質表示ラベル」付きで販売されます。



3. 空輸することで“凍結させず”“鮮度を保ったまま”での販売を実現

安定した供給網の確立が難しいことから、これまで「ノルウェー産 スクレイ」は日本で販売されたことはありませんでした。

このたび、イオンが直輸入する「ノルウェー産 生アトランティックサーモン」の輸送ノウハウを活用することで、「スクレイ」の鮮度と安全性を保ったまま、日本国内での販売を実現しています。

これまで国内で知られてこなかった「スクレイ」の価値やおいしさをお伝えし、新たな食の楽しみを提供してまいります。

【「ノルウェー産 スクレイ」レシピ紹介】

日本で初めて販売されるプレミアムフィッシュ「ノルウェー産 スクレイ」を存分に堪能いただけるレシピを「オテル・ドウ・ミクニ」オーナーシェフの三國清三さまに考案いただきました。考案いただいたレシピは、販売店舗の鮮魚売場で掲示してお伝えします。

ノルウェー産スクレイのロティ ～ヌイユ添え、サフランソース～



【作り方】

・事前準備

- 白身魚の出汁をつくる
- 付け合わせの Pasta、ブロッコリー、カリフラワーを茹でる
- ①サフランソースをつくる
- 白ワイン100gを、1/3～1/4の分量になるまで煮詰め、魚の出汁を入れて味をととのえる
- 生クリームを加え、濃度がついたらサフランパウダー、塩コショウで仕上げる
- ②スクレイに塩コショウを振り、フライパンにオリーブオイルを入れてスクレイを焼く。仕上げにバターを入れる
- ③皿に付け合わせとスクレイを盛り、全体にサフランソースをかける。仕上げにサフランの枝を散らして完成

【材料】

スクレイ……………130g
塩コショウ……………適量
オリーブオイル……………適量
バター……………適量
サフランの枝……………適量

*付け合わせ
ヌイユ（平たいPasta）……………お好みの量
ブロッコリー……………10g×2個
カリフラワー……………10g×2個

*サフランソース
白ワイン……………100g
白身魚の出汁……………100g
生クリーム……………100g
塩コショウ……………適量
サフランパウダー……………適量



三國清三（みくに きよみ）

オテル・ドウ・ミクニオーナーシェフ

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・ドウ・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 Kivomi 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。