



“노르웨이 청정 바다에서 자란 바다송어, 초밥으로 즐겨요!”

이마트, 국내 최초로 생 바다송어 초밥(피요르드 송어 초밥) 출시

- 빙하수와 바닷물이 만나는 '노르웨이 피요르드 해안'에서 자란 프리미엄 바다송어
 - 선명한 붉은색과 탱글한 식감, 뛰어난 영양까지 갖춘 '붉은 보석'
 - 국내 최초로 이마트 80여개 지점에서 판매 시작, 향후 확대될 예정

2016년 4월 22일(금) - 노르웨이수산물위원회가 국내 최초로 생바다송어 초밥(피요르드송어 초밥) 제품이 이마트로부터 출시된다고 밝혔다.

생 바다송어 초밥의 주재료인 피요르드 송어는 노르웨이의 차고 깨끗한 바닷물과 청정 빙하수가 만나는 피요르드 해안에서 자란 프리미엄 어종이다. 민물이 아닌 바다에서 자라 초밥이나 회로 즐길 때 가장 맛있다고 알려져 있으며, 생산량이 노르웨이 연어의 0.5%로 희소 가치가 높다. 또한 선명한 붉은 살색과 흰색의 마블링이 아름답게 어우러지는데다 고급스러운 광택을 갖춰 세계적으로 미식가들의 사랑을 받고 있다.

맛뿐만 아니라 영양도 뛰어나다. 필수 아미노산이 풍부한 고단백 식품인데다 면역 기능 강화에 좋은 오메가-3도 풍부하게 함유되어 있다. 또한 비타민 B12, 비타민 D는 물론 요오드와 항산화제 같은 중요영양분까지 포함되어 있다.

이마트는 생 바다송어 초밥을 선보임으로써 가족 외식 개념으로 마트 간편식을 찾는 고객들의 다양한 니즈를 반영하고 손쉽게 고급 제품을 즐길 수 있도록 할 계획이다.

이상진 이마트 가정간편식 담당 바이어는 “연어와 닮은 듯하지만 한층 탱글한 식감과 색다른 매력을 가진 바다송어를 활용해 새로운 초밥 상품을 선보이게 됐다”며, “우리나라에서는 송어가 대부분 민물고기라는 인식이 있는데 이 제품에 사용된 송어는 생으로 즐기기에 좋은 바다송어라는 점이 널리 알려지길 기대한다”고 전했다.

국내 최초로 출시된 생 바다송어 초밥 상품은 이마트 80여개 지점에서 만나볼 수 있으며, 향후 전 점으로 확대될 예정이다.

###

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함사우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함사우트 김효진 사원 02-6020-0553 / 010-5896-3327/ khj@hahmshout.com



노르웨이수산물위원회(NSC / Norwegian Seafood Council) 소개

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 150여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. NSC는 전 세계 판매점과 레스토랑에서 진행하는 캠페인을 비롯하여 시장 분석, 미디어 관련 업무 지원, 수산물 페스티벌 및 요리 경연대회, 교육 프로젝트 등 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다.



2012년부터 NSC 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영 중이며, 2014년에 공식 홈페이지도 함께 오픈했다. NSC 공식 블로그와 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>)를 노르웨이 수산물의 우수성을 널리 알리는 한편 국내 소비자와 쌍방향 소통하는 채널로 적극 활용하고 있다. 공식 홈페이지와 더불어 더욱 편리하게 최신 정보들만 모아서 볼 수 있는 모바일 페이지도 함께 오픈 하여 소비자들에게 편의를 제공하고 있다. 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)는 아래의 모바일 QR 코드를 통해서도 접속이 가능하다.

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함사우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함사우트 김효진 사원 02-6020-0553 / 010-5896-3327/ khj@hahmshout.com