



WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2018

「海外すし職人」
世界一決定戦



参加者募集中!!

「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2018」は、日本国農林水産省が主催する、寿司の調理、衛生技術を競うコンペティションです。予選大会（江戸前寿司競技）では、40名の方に、日本ならではの食材である、赤貝、穴子、小肌または鯆の仕込み技術を競う仕込みの部、一皿の盛り込みを仕上げる握りの部にて競い合ってください。翌日の決勝大会（創作寿司競技）では、予選を勝ち抜いた20名の方に、自身の調理技術とそのセンスを最大限に表現していただきます。優勝者をはじめ、大会に参加した“すし職人”たちは、自信と誇りを得て帰国、メディアにも紹介される等、お店を繁盛させています。

観客を前に、海外のすし職人が実力を競う、年に一度のチャンスです。「海外すし職人」世界一の称号を獲得してみませんか。



開催日

予選大会 2018年8月23日(木)※1

決勝大会 2018年8月24日(金)※2

※1 江戸前寿司オープンコンペティション

※2 創作寿司オープンコンペティション

会場

東京ビッグサイト 東5・6ホール

第20回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」内特設会場

大会会長メッセージ



風戸 正義

国際すし知識認証協会 代表理事
農林水産省「日本食普及の親善大使」

1949年千葉県生まれ。69年寿司の修行を始め、76年に独立。2001年より現在まで、約40カ国で寿司講演や技術披露を行っている。

寿司は、日本で約200年前、冷蔵庫も氷も無い時代に、生食を安全に調理する文化と共に誕生・進化し、その調理法と共に継承されています。こうして日本で発祥した寿司は世界各国に広まり、今やその国の文化をまとったSUSHIが登場するなど、国を越えて愛されています。

「WORLD SUSHI CUP®」は、単なる寿司の大会ではなく、生食の衛生調理等を講習・試験の後に日本の伝統食文化に則った生食の衛生調理、江戸前寿司競技を実施。そしてそれを勝ち進んだシェフのみ、自身の発想力・独創力を表現した創作SUSHI競技へと進める大会となっています。世界のすしシェフの地位を確立する大会として、本年度も世界各国のSUSHIシェフが日本に集結するビッグイベントです。世界で活躍されるSUSHIシェフの皆様のご参加を、心よりお待ち申し上げます。



WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2018

「海外すし職人」世界一決定戦

歴代入賞者の声



WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2017
優勝
Vladimir Pakさん
Omakase by Vladimir Pak / ノルウェー

まず、WORLD SUSHI CUP® JAPANの主催者に心から感謝申し上げます。ありがとうございました。

私はこれまで3回出場し、3回目にあたる2017年大会で、ついに18年間の寿司シェフとしての経験に1つの功績を取めることが出来ました。大会を通じ、江戸前寿司の背景にある哲学を含め、多くのことを学ばせていただきました。また、優勝という結果は、寿司シェフとしてさらなる自信を高め、さらには、ノルウェーのオスロに私自身のレストラン「Omakase by Vladimir Pak」をオープンすること出来ました。これから参加する皆さん、どうぞ練習し続けてください、決してあきらめないでください、いつか必ずあなたも優勝することが出来ます！



応募要項

◆ 応募資格

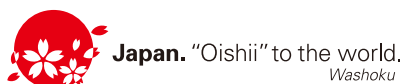
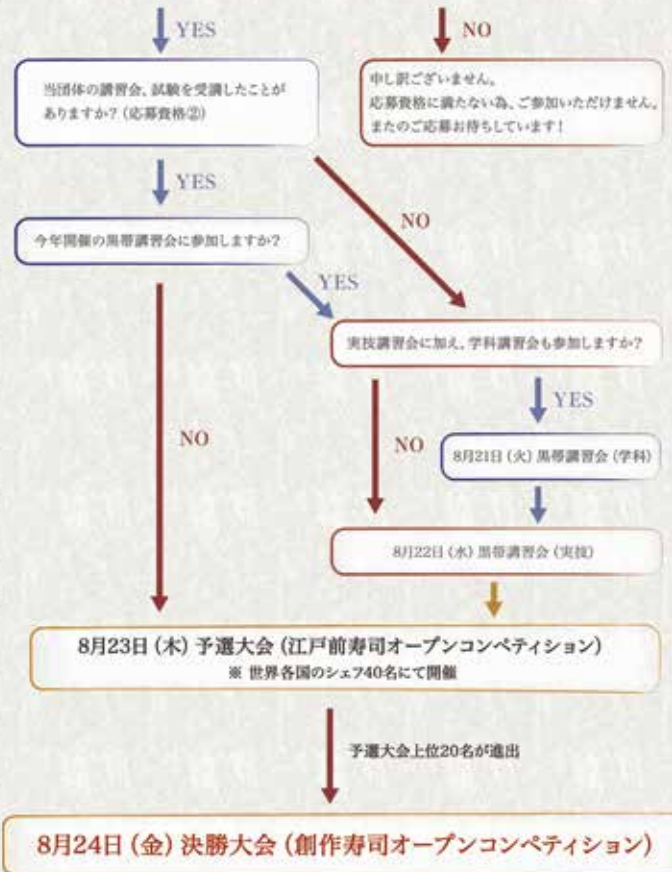
- 1 日本国内外ですし調理経験が5年以上あること。
- 2 全国すし連加盟店及び、国際すし知識認証協会の講習または試験を受けたことがあること。
- 3 日本以外の国籍を有していること。

◆ 応募方法

WEBサイト内、応募フォームよりご応募ください。

応募から決勝大会への道のり

日本国内外で、すし調理経験が5年以上ありますか？（応募資格①）



主 催：農林水産省
共 催：一般社団法人 国際すし知識認証協会
事務局：「WORLD SUSHI CUP®」事務局

ご応募・ご質問・お問い合わせはこちらから
<http://worldsushicup.com/>

