



すし職人が世界に拡げる  
すし、日本食材の魅力

協賛案内



**WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2019**

# 1. 開催の趣旨

皆様より多大なるご支援を賜り「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2018」を盛況裏に終える事が出来、引き続き今年も開催の運びとなりましたこと、ここにご案内を申しあげる次第です。

昨年度は、世界 13カ国・地域、26名の選手に参加いただき、日本古来から伝わるすしの調理及び衛生技術を学び、競う大会となり、充実した3日間となりました。

今年度も、日本全国、そして世界の魚・水産商材が紹介される第21回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」と同時開催し、開催のより一層の充実を図ると共に、すしの調理及び衛生技術を学び、競い、すしを通じて、日本食と日本製品の素晴らしさを世界に広めることを目的に開催いたします。

皆様のご支援のほど、宜しく願いいたします。

一般社団法人 国際すし知識認証協会 代表理事 風戸 正義

# 2. 開催概要

- ・ 催事名：WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2019
- ・ 会 期：2019年 8月 21日（水）～ 23日（金） / 3日間
- ・ スケジュール：2019年 8月 21日（水） 10:00～17:00：黒帯講習会  
2019年 8月 22日（木） 10:45～17:00：予選大会（江戸前寿司オープンコンペティション）  
2019年 8月 23日（金） 10:45～16:00：決勝大会（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 第21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
- ・ 入場方法：一般入場不可
- ・ 主 催：農林水産省、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 / エグジビション テクノロジーズ 株式会社

### 3. 開催意義、効果

- 1) “すし”をテーマに、「和食文化」「日本産品」を応援する機会



「和食」、それはユネスコ世界無形文化遺産にも登録され、  
日本が世界に誇る「食文化」

和食を代表する“すし”の正しい調理方法と衛生管理を伝え、  
すしに関わる日本産品と共に世界中に広めていきます。

- 2) 本物の“魚”が集まる世界的な舞台で本物の“すし”を伝える



本大会の会場となる「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」は、  
一般社団法人大日本水産会主催による、魚食普及、水産物の消費拡大、輸出拡大を目的に、  
国内外の水産、外食、食品関係者、約35,000名が集う日本を代表する国際的なイベント。  
ブリュッセル・青島・ボストンに次ぐ、世界4大シーフードショーのひとつに数えられる  
開催規模を誇ります。



### 3. 開催意義、効果

#### 3) “海外への販路拡大”の機会を有効活用



日本料理人技能認定者によるコンテスト※1のすし部門として、和食ワールドチャレンジ(日本料理部門)と連携。

日本国内のみならず、日本料理の素晴らしさを  
アジア、アメリカ、ヨーロッパをはじめとする世界各国のメディアに情報発信。

「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2019」を通じて、  
“認知度”、と“ブランド力”の向上、“海外への販路拡大”に繋がります。

※1 農林水産省による、令和元年度日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大事業

#### 4) 「黒帯講習会」を通じて、真のすし文化を世界に伝える



外国人シェフが、真摯にすし文化を学び、競う姿に世界中で感動  
国内外のメディアによる関心も高く、アジア、アメリカ、ヨーロッパでもニュース配信

単なる競技ではなく、「黒帯講習会」を含むすし文化を伝える機会であることから、  
外国人シェフが、日本食材を学び、帰国後も採用しています。

### 3. 開催意義、効果

#### 5) SUSHIシェフの自国に“日本ブランド”を普及する



イタリア、ウクライナ、ドイツ、ノルウェー、フランス、ポルトガル、チェコ、ラトビア  
ロシア、タイ、ドバイ、中国、香港、ブラジル等のSUSHIシェフが参加表明。

参加して、すし・すし文化を改めて理解したSUSHIシェフは、帰国後には、弟子にも教示、  
日本食を活用、そしてメニューとして表現。まさに、日本食とすしのアンバサダーに。

#### 6) 国内のみならず、海外の食品関係者との“つながり”をつくる



本大会の主催者である、(一社)国際すし知識認証協会は、  
すしの調理方法、衛生知識を広めるため、世界各国で「講習会」を開催しています。

国内にとどまらず、海外の食品関係者との幅広いネットワークを持つ同協会の活動を通じ、  
ご支援いただける皆様の企業PR活動を実施いたします。

## 4. スポンサーの種別、特典

### 1) ゴールドスポンサー

- ・ 展示ブース（レンタルパッケージ Aプラン込）  
出展ブース、システム壁（左右側面、背面）、張り出し社名版（20文字まで）を含む。  
※ シーフードショー出展規格に準ずる。
- ・ 広告
  - ① 全選手調理衣：企業名称または指定の企業ロゴをワッペンシールにて掲載（調理衣に、大サイズにて掲載）  
※ 位置は、選手の調理衣の形状等に順じて対応いたします。
  - ② 競技ステージボード：企業名称または指定の企業ロゴ掲載
  - ③ インタビューボード：指定の企業ロゴを掲載
  - ④ プログラム：指定の企業ロゴを掲載
  - ⑤ ホームページバナー広告：指定の企業ロゴを掲載
- ・ 企業特別賞
- ・ 商品展示コーナー
- ・ 企業PRコーナー
- ・ 懇親会招待：3名無料招待

### 2) シルバースポンサー

- ・ 広告
  - ① 全選手調理衣：企業名称または指定の企業ロゴをワッペンシールにて掲載（調理衣に、中サイズにて掲載）  
※ 位置は、選手の調理衣の形状等に順じて対応いたします。
  - ② インタビューボード：指定の企業ロゴを掲載
  - ③ プログラム：指定の企業ロゴを掲載
  - ④ ホームページバナー広告：指定の企業ロゴを掲載
- ・ 企業特別賞
- ・ 商品展示コーナー
- ・ 企業PRコーナー
- ・ 懇親会招待：2名無料招待

◎ オプションで展示ブースを設けることも可能です。

- ・ 展示ブース 11万円/1小間  
※ シーフードショー出展規格に準ずる。

## 4. スポンサーの種別、特典

### 3) ブロンズスポンサー

- ・ 広告

- ① 全選手調理衣：企業名称または指定の企業ロゴをワッペンシールにて掲載  
(調理衣に、小サイズにて掲載)

※ 位置は、選手の調理衣の形状等に順じて対応いたします。

- ② インタビューボード：指定の企業ロゴを掲載

- ③ プログラム：指定の企業ロゴを掲載

- ④ ホームページバナー広告：指定の企業ロゴを掲載

- ・ 商品展示コーナー

- ・ 企業PRコーナー

◎ オプションで展示ブースを設けることも可能です。

- ・ 展示ブース 11万円/1小間

※ シーフードショー出展規格に準ずる。

### 4) 食材・物品スポンサー

- ・ 広告

- ① インタビューボード：企業名称を掲載

- ② プログラム：企業名称を掲載

- ③ ホームページバナー広告：企業名称を掲載

- ・ 商品展示コーナー

- ・ 企業PRコーナー

#### 食材・物品例

・ 赤貝	・ ほとたて	・ 酢	・ 干瓢	・ まな板	・ 竹製しゃもじ
・ アナゴ	・ そぼろ	・ 塩	・ キュウリ	・ ワサビ入れ	・ 巻きす
・ 小肌	・ 胡瓜	・ わさび	・ 笹	・ 手酢入れ	・ 飯台
・ 鱈	・ 海苔	・ スグチ	・ 玉子焼き	・ ザル (大・中・小)	・ ソース保存容器
・ マグロ	・ ガリ	・ アサツキ	・ デンプ	・ 炊飯器	・ 網 (あぶり用)
・ エビ (殻付)	・ 玉子焼き	・ レモン	・ ソボロ	・ トレー (大・中・小)	・ 目打ち
・ サーモン	・ 笹	・ 米		・ シャリ入れ(お櫃)	・ 竹串
・ イカ	・ 醤油	・ 味噌		・ ゆきひら (大・中・小)	・ 骨抜き
・ かんぱち	・ 味醂	・ 砂糖		・ 鍋、フライパン (大・中・小)	・ 鱗引き
・ いくら	・ 酒	・ マヨネーズ		・ 玉子焼き用銅パン	・ 卸し金

等

## 4. スポンサーの種別、特典

### 5) イメージ図



選手調理衣



プログラム



インタビューボード



商品展示コーナー



## 5. 前回開催結果



### ・江戸前寿司オープンコンペティション

1 位	Tai Koon Siang	マレーシア代表	STANDING SUSHI BAR (シンガポール)
2 位	Sandra Mari Saito	ブラジル代表	All Japan Sushi Academy (日本)
3 位	Chang, Chia-Hsiang	台湾代表	新陶膳日本料理 (台湾)

### ・創作寿司オープンコンペティション

1 位	Tai Koon Siang	マレーシア代表	STANDING SUSHI BAR (シンガポール)
2 位	Wagner Spadacio	フランス代表	Buddha Bar Monte Carlo (フランス)
3 位	Valter Jose dos Santos	ブラジル代表	Akira Cozinha Japonesa (ブラジル)

### ・総合

1 位	Tai Koon Siang	マレーシア代表	STANDING SUSHI BAR (シンガポール)
2 位	Wagner Spadacio	フランス代表	Buddha Bar Monte Carlo (フランス)
3 位	Valter Jose dos Santos	ブラジル代表	Akira Cozinha Japonesa (ブラジル)

### ・テレビ、映像、ラジオ

#### 8社14媒体

- ・ テレビ朝日 (日本)
- ・ Al Jazeera (カタール)
- ・ FRANCE SUSHI (フランス)
- ・ BUSSY-SAINT-GEORG (フランス)
- ・ Catch Asia (インド、インドネシア、カンボジア)
- ・ みなと新聞 (日本)
- ・ BNC Chinese (マレーシア)
- ・ SIN CHEW DAILY (マレーシア)



テレビ朝日 (日本)



Al Jazeera Arabic (カタール)

### ・WEB

#### 12サイト

- ・ Alternativa.tv (ブラジル)
- ・ Blog Social 1 (ブラジル)
- ・ Hooi khaw & Su (マレーシア)
- ・ Portal Spozywczy (ポーランド)
- ・ SAYS.com (マレーシア)
- ・ THE STRAITS TIMES (マレーシア)
- ・ ANI News Official (インド)
- ・ Catch Asia (ASEAN・インド8カ国)
- ・ Norwegian Seafood Council (ノルウェー)
- ・ Riviera Time (イタリア)
- ・ The start online (マレーシア)
- ・ the Sun daily (マレーシア)



Catch Asia (インド)



Alternativa.tv (ブラジル)

皆様のご協力  
心よりお待ちしております

