

開催概要

日本在住の外国籍の料理人等を対象として、寿司や日本食・食文化に関するワークショップと創作寿司コンテストを実施します。寿司を通じて日本産食材・食文化の認識を深めていただくことを目的に、調理体験しながら寿司を学んでいただくものです。

※新型コロナウイルスの影響による出入国制限により、” WORLD SUSHI CUP® ” の開催が困難なことから、今年度は、大阪にて特別大会として開催します。

開催スケジュール

2022年3月2日（水）

- | | |
|-------------|-----------------------------|
| 11：00～12：30 | 「オープン寿司実技ワークショップ」（実技講習） |
| 13：30～15：00 | 「オープン創作寿司コンテスト」（内、制限時間は40分） |
| 15：30～ | 表彰式 |

開催場所

ATC ホール(アジア太平洋トレードセンター内)

参加資格

日本在住で外国籍をお持ちの方のうち、料理人や料理学校の学生等が対象

参加申込方法

- ① 公式ホームページ (<https://worldsushicup.com/>) 内、参加申込ボタンより、事前申込みして下さい。
- ② 尚、コンテスト参加希望者は、事前申込みを終わらせた後、自身の作品を写真撮影して事務局に提出してください。コンテスト参加選定の参考資料とします。

アドレス：wscj@exhibitiontech.com

※件名「WSJ 創作寿司コンテスト参加希望」として、参加者本人の名前、連絡先を記載の上、自身の作品の写真を送付してご連絡ください。

「オープン寿司実技ワークショップ」について

- ・講師によるデモンストレーションと参加者による調理実習の体験を通じて、寿司を学んでいただく機会とします。
- ・講師は、国際すし知識認証協会、全国すし商生活衛生同業組合連合会協力のもと、一流の寿司職人を招聘いたします。
- ・日本産食材・食文化の紹介、食材の活用方法、寿司作り初心者向けのメニュー提案等を実施します。

「オープン創作寿司コンテスト」について

- ・「オープン寿司実技ワークショップ」からスキルの高い参加者 10 名を選抜してコンテストを開催します。
- ・制限時間は、40 分。(時間が超過した場合は減点とします。)
- ・コンテストでは、日本産食材だけでなく参加者独自で相応しいと考える食材を用いて創作寿司を調理いただき、審査員が評価します。
- ・調理する寿司の内容については、基本的に自由とします。

参加に必要な備品について

- ・包丁及び本人が必要とする調理道具
- ・調理衣またはエプロン
- ・三角巾
- ・マスク

※事務局側で以下のものを用意しています

作業台、給排水設備、冷蔵庫、冷凍庫、まな板、布巾、アルコールスプレー、試食提供用備品、等

使用する食材について

- ・ワークショップで使用する食材（魚、調味料、米）については、事務局で用意します。
- ・コンテストに係る食材については、現在、調整中です。
決まりましたらこちらにてご案内させていただきます。

感染症対策感染症対策

1. 開催時に発令されているイベント制限（規約）に則り、運営を実施します。
2. 国、大阪府、大阪市等から開催中止や延期を要請された場合には、関係各所と協議の上、指示に準じるものとします。
3. アイスキャナーを会場入口に設置し、検温を実施します。高熱（37.5℃以上）の方は、入場をお断りします。
4. 会場入口には、手指洗浄液を設置し、手洗いを励行します。
5. 受付時に運営側から参加者へ体調の確認をします。
6. 参加者、来場者、関係者等の全てにマスク（フェイスガード）の着用を義務付けます。未着用の方、入場をお断りします。
7. 飛沫が懸念される場所には、アクリルボード等によるパーティションを設置します。
8. 会場内の換気を徹底し、密閉空間としないようにします。
9. 不特定多数が触れる試食用共有キッチン等の、消毒作業を定期的に行います。
※ 試食用共有キッチンに、プラズマクラスター等を設置し、菌の浮遊を防止します。
10. 参加者、関係者の連絡先を予めデータ化し、感染者が発生した場合の迅速な通知体制を整えます。
11. 厚生労働省が提供するコロナ接触確認アプリの活用を徹底します。

お問い合わせ先

「ワールドスシカップ」事務局／エグジビションテクノロジーズ(株)

Tel : 03-5775-2855 / Fax : 03-5775-2856

E-mail : wscj@exhibitiontech.com