

世界一の外国人すし職人を決定する大会

WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2023を豊洲にて開催します。

1月19日（金）、20日（土）、東京都中央卸売市場豊洲市場にてWORLD SUSHI CUP® JAPAN 2023を開催します。本大会は、外国籍の寿司職人が寿司の衛生管理や調理技術を競う、世界一の外国人すし職人を決定する大会です。14の国と地域から27名の寿司職人の参加を予定しています。

【大会概要】

■名称：WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2023

■会期：2024年1月19日（金）、20日（土）（2日間）

■会場：東京都中央卸売市場豊洲市場内 特設会場

■スケジュール：

1月19日（金）

8：30～ 江戸前寿司オープンコンペティション 開会式

9：30～ 江戸前寿司オープンコンペティション（仕込みの部・お造りの部）

13：30～ 江戸前寿司オープンコンペティション（握りの部）

1月20日（土）

8：30～ 創作寿司オープンコンペティション 開会式

9：20～ 創作寿司オープンコンペティション

12：00～ 表彰式

■主催：農林水産省、東京都鮭商生活衛生同業組合、一般社団法人国際すし知識認証協会

■後援：東京都中央卸売市場豊洲市場

■協力：株式会社藍久、株式会社青木刃物製作所、株式会社H&K、大塚薬品工業株式会社、オカモト株式会社、キューピー株式会社、キューピー醸造株式会社、川澄飾り巻き寿司協会、岐阜県鮭商生活衛生同業組合、埼玉県鮭商生活衛生同業組合、静岡県鮭商生活衛生同業組合、全国すし商生活衛生同業組合連合会、千葉県すし商生活衛生同業組合、千葉県多古町、東京魚市場卸協同組合、東京都水産物卸売業者協会、ナニワ研磨工業株式会社、ノルウェー大使館 水産部、長谷川化学工業株式会社、株式会社万城食品、株式会社Mizkan、ヤマサ醤油株式会社（五十音順）

■競技内容

江戸前寿司オープンコンペティション：「仕込みの部」「お造りの部」「握りの部」の3部に分け、衛生管理、江戸前寿司の基本調理及び技術を競います。上位15名が20日の創作寿司オープンコンペティションに進出します。

創作寿司オープンコンペティション：選手自身が決めたテーマに沿って寿司を作成し、衛生管理、調理技術、独創性を競います。

■審査員

風戸正義 一般社団法人国際すし知識認証協会 代表理事（日本食普及の親善大使 ※1）

小川洋利 一般社団法人国際すし知識認証協会 理事（日本食普及の親善大使 ※1） 他

※1…農林水産省は、日本の農林水産物・食品の輸出拡大に繋げていくため、国内外への日本食・食文化や日本の農林水産物・食品の普及を行う日本料理関係者等を「日本食普及の親善大使」として任命しています。

■参加予定選手（14の国と地域から27名の寿司職人が参加予定。）

国籍	氏名	所属先
アメリカ	Engin Onural	Sandfish Sushi & Whiskey（アメリカ）
イタリア	Donato Megaro	Yokin Experience（イタリア）
シンガポール	Aeron Boh hin Choo	Kappou（シンガポール）
スウェーデン	Dino Lloyd	Sooshi Karlstad（スウェーデン）
台湾	謝 明仁	和田食堂（台湾）
台湾	張 家祥	晴山（台北美福大飯店）（台湾）
ネパール	Phul Bahadur Gurung	Sushi cafe Japanese restaurant（ポルトガル）
バングラデシュ	Shandhi Peter De Costa	Izumi Sushi（ポーランド）
ブラジル	Maurício Caio	Ichiban Sushi（ブラジル）
ブラジル	Wdson Duarte Vaz	Sushi Vaz（ブラジル）
ブラジル	Valter José dos Santos	Akira Ramen, Akira Cozinha Japonesa and Akira Praia（ブラジル）
フランス	Parriche Steeve	Omakaze（フランス）
フランス	Vincent Broggi	フリーランス（フランス）
フランス	Alexis Luong	Onaka restaurant（フランス）
ベトナム	Le Minh Tien	八芳園（日本）
ポーランド	Patryk Damian Niezbecki	Villa22（ノルウェー）
ポーランド	Jan Markiewicz	恵比寿えんどう（日本）
ポーランド	Paweł Marek Perfecki	Shinzo Sushi Bar（ポーランド）
ポーランド	Sebastian Wladyslaw Gajdek	Restaurant Ima Sushi/ City Krakow（ポーランド）
ポルトガル	Nuno Miguel Rosado Brito	Britushi Sushi Lab（ポルトガル）
ポルトガル	Jefferson Elias Ribeiro da Silva	MASARY'S（ベルギー）
ポルトガル	Ratna Bahadur Limbu	Domo Sjømat（ノルウェー）
ポルトガル	Prem Raj Subedi	Nozomi sushi（デンマーク）
マレーシア	Wong Joon Kiet	umi ka shin Japanese Restaurant（マレーシア）
ルーマニア	Sorin Zaharia	Zen Sushi（ルーマニア）
ルーマニア	Andrei Marius Zaharia	Zen Sushi（ルーマニア）

<特別枠>

日本（※2）	Shigeyuki Saita	PK welding（日本）
--------	-----------------	----------------

※2…元ブラジル国籍のため、特別枠として参加します。

【前回大会の様子】



【過去大会の参加選手について】

過去大会の参加選手には、以下のとおり世界各地で活躍中の寿司職人がいます。

●Alon Than（Izumi Sushi（ポーランド）・2015年総合優勝）

2020年からポーランド・ワルシャワでおまかせ寿司の専門店を経営し、「Izumi Sushi」をはじめとするポーランド国内の複数の日本食レストランのシェフ・オーナー。

2021年には、日本食普及の親善大使に任命。

●Tai Koon（STANDING SUSHI BAR（シンガポール）・2018年総合優勝）

シンガポールの寿司店STANDING SUSHI BARのHead Chefを務める。

●Roger Asakil Joya（Sabi Omakase（ノルウェー）・2013年から複数年参加）

「Sabi Omakase」など、ノルウェーで45店舗の寿司店を共同経営。

【お問合せ窓口】

WORLD SUSHI CUP® JAPAN 運営委員会（委託先：株式会社リ・インベンション）

TEL：03-6205-5909

担当：石原 ishihara@re-invention.jp

 庵（エン） en@re-invention.jp