

**10周年を迎える外国人による世界一のすし職人を競う大会
WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2022を豊洲市場で開催します。**

WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2022を1月20日（金）、21日（土）に、東京都中央卸売市場豊洲市場にて開催します。本大会は、外国籍の寿司職人を対象に寿司の衛生管理や調理技術を競い、世界一の寿司職人を決定する大会です。また、1月21日の大会の様子は、ミチノテラス豊洲で開催される「豊洲場外マルシェ」にてライブ配信する等、一般来場者にもお楽しみいただける内容をご用意しています。

【大会概要】

■名称：WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2022

■会期：2023年1月20日（金）、21日（土）

■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20日（金）

8：30～ 江戸前寿司オープンコンペティション 開会式（関係者のみ）

9：00～ 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）

11：30～ スペシャルセミナー（関係者のみ）

14：00～ 江戸前寿司オープンコンペティション（握りの部）

1月21日（土）

9：00～ 創作寿司オープンコンペティション 開会式

9：50～ 創作寿司オープンコンペティション

13：00～ 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、大塚薬品工業株式会社、オカモト株式会社、キュービー醸造株式会社、川澄飾り巻き寿司協会、金印物産株式会社、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、千葉県すし商生活衛生同業組合、千葉県多古町、ナニワ研磨工業株式会社、一般社団法人 日本渦巻協会、ノルウェー水産物審議会、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21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（※）

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（※）他

※日本食普及の親善大使とは、農林水産省が任命する、国内外に日本食・食文化の普及を行う日本料理関係者等のことで、海外への日本食・食文化の更なる魅力発信を通じて日本の農林水産物・食品の輸出拡大に繋げていくことを目的としています。

■参加者予定選手：

15か国・地域から26名の寿司職人が参加予定です。

国籍	氏名	所属先
バングラデシュ	Md Riadul Islam	Qatarairways (カタール)
バングラデシュ	Shandhi Peter De Costa	Izumi Sushi (ポーランド)
ブラジル	Jefferson Silva	Ribeiro (ポルトガル)
ブラジル	Cleber Arakaki	Pappa Gohan Cozinha (ブラジル)
ブラジル	Valter José Dos Santos	Akira Cozinha Japonesa (ブラジル)
ブラジル	Mizuhara Jonas Viera	Sushi Washoku Kawabata (日本)
チェコ	Richard Tomáš	Yamato Restaurant Prague (チェコ)
フランス	Luong Alexis	Onaka Restaurant (フランス)
フランス	Segunda Jérémi	Yumidori Inspirations Japonaises (フランス)
フランス	Panker Michaël	Michaël Pankar - Chef & Consultant (フランス)
フランス	Marie Seguin	Sushi Péyi (フランス)
イタリア	Paolo Cini	Junsei Sushi Restaurant (イタリア)
マレーシア	Yap Lip Ming	Standing Sushi Bar (シンガポール)
ネパール	Arjun Khadka	Art Sushi Almada Portugal (ポルトガル)
ネパール	Prem Raj Subedi	Takayama Sushi Restaurant (ポルトガル)
ネパール	Krishna Bahadur Basnet	Matsuri (ポルトガル)
オランダ	Alex Tang	Good Land BV (オランダ)
パキスタン	Hafiz Majid Maqbool	ABLE School of culinary arts and Hospitality Management (パキスタン)
ポーランド	Marcin Kaczmarek	Yattai Sushi Bar s.c (ポーランド)

ポルトガル	Michael Young Choi	Omakase (ポルトガル)
ポルトガル	Nuno Brito	Nusuki (ポルトガル)
ルーマニア	Andronache Silviu Flavian	S.C Katana Sushi SRL (イタリア)
ルーマニア	Zaharia Sorin	Zen Sushi Bucharest (ルーマニア)
スウェーデン	Dino Lloyd	Sooshi 002 AB (スウェーデン)
アメリカ	Runsong Allen Jiang	Omakase Sushi Group (アメリカ)
ウクライナ	Petro Gudzovatyi	Nama Sushi Bergen (ノルウェー)

【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、ワルシャワでおまかせ寿司の専門店を経営。「Izumi Sushi」をはじめ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)

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店舗を共同経営。