

The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

PRESS RELEASE

2004年4月

オリジナル寿司コンペティション実行委員会

オリジナル寿司コンペティション2004 本選イベント取材のお願い

日時：2004年4月27日（火）18：00～21：00

会場：祭ハイホルボーン Matsuri High Holborn, 71 High Holborn, London, WC1V 6EA

今回で第3回を迎える『オリジナル寿司コンペティション2004』は、日本の伝統文化である「すし」を通して日英交流の機会を拡大し、英国における日本の文化への理解と関心を深めることを目的とした国際交流イベントです。昨年11月から本年3月までの間、英国内で広く募集した600余りのお寿司のアイデアレシピの中から大人7人、子供5人、計12人によるユニークな寿司作品が選出され、来る4月27日（火）にロンドンの祭ハイホルボーンにて本選イベントが開催されます。

本選イベントでは、寿司職人が仕立てた最終選考作品寿司が展示され、審査員が約150人の観客の前で最終選考者に質問、試食などをして審査し、大賞・各部門の入賞者が決定されます。審査を務めるのは、審査委員長のジャン・クリストフ・ノベッリ氏やヘンリー・ハリス氏、アルドー・ジリ氏などテレビでもお馴染みのセレブリティシェフなどからなる7人。審査の基準は味、見た目の美しさと創造性です。これまでも、「寿司エッグベネディクト」、「味噌モツァレラ寿司」など、ユニークな数々のアイデアが寄せられ、実際にレストランでメニューにもなりました。大賞受賞者には日本行きの日復ペア航空券を進呈します。その他入賞者には賞品多数。

本イベントは、カルフォルニアロールがアメリカで生まれ、今や世界的に人気のお寿司となったように、英国発のオリジナル寿司の誕生をという願いのもと、一昨年3月「Japan 2001」の関連イベントで第1回が行われ、以降このイベントは各界からの注目を集め、子供から大人まで幅広い年代の在英日本人と英国人の貴重な交流の場となりました。つきましては、大賞決定の様様など、取材を是非ご検討頂きたく存じます。（ファックス返送用紙を同封致しました。）

ご不明の点などございましたら、下記までお気軽にお問合せください。

問い合わせ：オリジナル寿司コンペティション事務局 菅原園枝 / 高橋由紀子（クロスメディア）

tel. 020-7436-1930 Fax. 020-7436-1930

E-mail: info@sushi-competition.com Web: www.sushi-competition.com



昨年度大賞受賞作品
味噌モツァレラ寿司



審査委員長
ジャン・クリストフ・ノベッリ



審査員
ヘンリー・ハリス



審査員
アルドー・ジリ

The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

PRESS RELEASE

2004年4月

オリジナル寿司コンペティション実行委員会

審査員紹介

ジャン・クリストフ・ノベッリ (審査委員長) Jean-Christophe Novelli

テレビなどでの華やかな14才でパン職人としてのキャリアをスタートし、20才前で早くもフランス、ロスチャイルド家のヘッドシェフに就任したノベッリ氏はこれまでにミシュランの星をいくつも獲得する才能溢れるシェフで、テレビや雑誌など英国のメディアではお馴染み。1999年には「最も魅惑的な男Most Allurest Man in the World」にも選ばれた。現在はハートフォードシャーのAuberge du Lacにてシェフ・パトロンを務めるほか、2004年2月にレストランNovelli in the City を the London Capital Club内にオープンし、再びロンドンで活躍中。

ヘンリー・ハリス Henry Harris

ナイツブリッジの人気フレンチレストランRacine のオーナーシェフであるハリス氏はオリジナル寿司コンペティションには2002年の第1回から審査員を務め今回が3回目。ハーベイニコルズの the Fifth Floor restaurant の初代シェフや'Junior Masterchef' をはじめとしたテレビ出演など、幅広く活躍中のハリス氏はフードライターとしても知られ、近日 'A Passion for Protein' を出版予定。

アルドー・ジリ Aldo Zilli

1993年にイタリアンレストラン「Signor Zilli」と開店以来、持ち前の明るいキャラクターと鮮やかな料理で、BBCフードをはじめ、ラジオ、料理本など多方面に活躍している。現在Zilli Fish、Zilli Fish Tooなど5店のオーナーシェフ。Best Italian Restaurant In London('96)、Best Media Restaurant('98)、Favourite Media Restaurant('99)、Best New Restaurant (Zilli Fish Too, '01)など様々な賞を受賞。セレブリティとの交友関係も広く、イギリス映画「Dog」 ('03)にも出演。先頃故郷のイタリアに料理学校を設立して話題になった。

その他の審査員

高瀬 兼弘 (祭セント・ジェームス総料理長)

シーラ・ベルン (フェン寿司 ヘッドシェフ)

大貫 康雄 (NHK 欧州総局長)

掛林 誠 (日本貿易振興機構 (JETRO)ロンドンセンター所長/オリジナル寿司コンペティション実行委員長)

最終選考作品の紹介

大人部門 (7作品)

Futomaki Terrine (Peter Tempelfoff 33才), Three Sisters (Mike John 30才), Sushi Nero (Cara Satmoko 34才), Roast beef & Yorksushi Pudding (Keith Watson 52才), Creamed Kipper & Crispy Bacon Sushi (Marc Curreen 40才), Puru Puru Zushi (Kaoru Ikegami 16才) Parma Wrap (Dennis Briscoe 30才)

子供部門 (5作品、15才まで)

Lime & Salmon Sandae Sushi (Ceri Butcher 9才), Yaki-tori Sushi (Yuichiro shirozu 11才), Mushi Sushi (Keileigh Mort 15才), Sushi Pizza (Eitaro Kobayashi 11才), Supecial Sushi Surprise (Natalie Warner 10才)

The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

Competition Supported by

The Embassy of Japan; The Japan External Trade Organization (JETRO London); The Japan National Tourist Organisation (JNTO); Miyazaki Prefectural Government and; The Great Britain Sasakawa Foundation

EMBASSY OF JAPAN



Main Sponsors of the Competition

Kikkoman Trading Europe GmbH; Asahi Beer Europe Ltd.; Casio Electronics Co.Ltd.; Tomen Foods UK Ltd.; Matsuri St. James's & High Holborn; All Nippon Airways Co.Ltd.; S&B Foods Inc; Atari-Ya Foods and; Yorkshire Forward



Other Sponsors

FENG SUSHI; SANCHI; MARUBENI; MOSHI MOSHI SUSHI; YAMAMOTOYAMA; YUTAKA; MITSUKAN; TOYOTA, MITSUBISHI CORPORATION; TOSHIBA and; LONDON-TOKYO PROPERTY SERVICES.

Media Supporters

EAT-JAPAN; EIKOKU NEWS DIGEST; JIJI PRESS and; J RADIO



EIKOKU NEWS DIGEST

JIJI PRESS

