

# The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

2003年12月

## オリジナル寿司コンペティション2004取材のお願い



前年度大賞作品  
味噌モツアレラ寿司



前回イベント審査委員長のロス・バーデン氏と  
子供の部金賞のハーヴェイ・ルイスくん

### 報道関係者各位

前略 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

『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に、この度第3回を開催します。

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」の関係イベントで第1回が行われました。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、現地、海外マスコミにも大きく取り上げられるなど成功をおさめ、以降毎年恒例行事となりました。

現在、英国内でお寿司のアイデアレシピを募集中。締め切りは2004年3月10日（水）。応募は年齢・職業・国籍を問わずどなたでも参加可能です。応募されたアイデアの中から子供・大人それぞれの部門でファイナリストを選出し、4月27日にロンドンで開催される本選にてセレブリティ・シェフをはじめとする審査員により、大賞、入賞者が決定されます。審査の基準は味、見た目の美しさと創造性。これまでも、寿司エッグベネディクト、味噌モツアレラ寿司など、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往復ペア航空券を進呈します。その他にも入賞者には様々な賞品を用意しております。

アイデア募集期間中に、関連イベントを英国各地にて開催予定。日本有数の腕を持つ寿司職人を招き、その技術を披露、実演。イベント参加者は、寿司職人と寿司作りも体験できます。今回はイタリアン有名シェフとのコラボレーションなど、寿司の新たな可能性を提案します。

イベントの応募、詳細に関してはオリジナル寿司コンペティションウェブサイトにて情報が得られます。（次頁参照）お忙しい時分とは存じますが、取材をご検討下さいますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

敬具

オリジナル寿司コンペティション実行委員会  
委員長 掛林 誠

---

# The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

---

## 応募の詳細

### コンペティションルール

寿司飯を使用すること。他の材料や形に決まりはありません。審査の基準は味のおいしさ、見た目の美しさ、創造性の3つ。

### 応募方法

オリジナル寿司レシピ（材料の説明）に写真または絵を添え、応募者の連絡先、年齢、職業/学校名を明記してFAX、郵送、e-mailにて応募。複数応募も可能。応募用紙はウェブサイト [www.sushi-competition.com](http://www.sushi-competition.com)にてダウンロードできます。ウェブサイトには過去の入賞レシピ、寿司飯の作り方など、応募の参考となる情報があります。

### 応募先

The Original Sushi Competition Committee c/o Cross Media Ltd.  
Ground Floor, 66 Wells St. Lodon W1T 3PY  
Fax: 020 7436 1930  
Email: [info@sushi-competition.com](mailto:info@sushi-competition.com)

### 応募締めきり

2004年3月10日

### 選考

書類選考で選ばれた予選通過者の作品より、4月27日の本選にて審査員が大賞、入賞者を選出。予選通過者はイベントに招待します。

### 今後のスケジュール

関連イベント：2003年2月下旬～3月上旬

会場 ジリレストラン、小学校、料理学校、寿司レストラン等、英国内数カ所

本選イベント：2003年4月27日

会場 祭ハイホルボーン



テレビでもお馴染みの  
アルド・ジリ氏  
オリジナル寿司に挑戦

# The Original Sushi Competition 2004

An International Exchange of Food & Culture

オリジナル寿司コンペティション2004 協賛・後援

後援：

日本大使館 (Embassy of Japan)/日本貿易振興機構 (JETRO)  
国際観光振興機構(JNTO)/宮崎県 (Miyazaki Prefectural Government)

EMBASSY OF JAPAN

**JETRO** London  
Japan External Trade Organization



**MIYAZAKI**  
Prefectural Government

メインスポンサー：

キッコーマン (Kikkoman)/アサヒビール (Asahi)/カシオ (Casio)/  
トーマンフーズ (Tomen Foods)、祭レストラングループ (Matsuri Restaurant Group)  
全日本空輸 (ANA)/エスビー食品 (S&B Foods)/あたりやフーズ (Atari-ya Foods)



**CASIO.**

**TOMEN  
FOODS**



**S&B**



他スポンサー：

フェン寿司 (Feng Sushi) /サンチ (Sanchi) /丸紅 (Marubeni)/もしもし寿司 (Moshi Moshi  
Sushi) /山本山 (Yamamotoyama) /タザキフーズ (Yutaka) /ミツカン(Mitsukan)/トヨタ (Toyota)/三菱商事 (Mitsubishi Corporation)/東芝 (Toshiba)

メディアサポーター：

イートジャパン (Eat-Japan) /英国ニュースダイジェスト (Eikoku News Digest)/時事通信 (Jiji Press)/Jラジオ (J Radio)

**EAT-JAPAN**

EIKOKU NEWS DIGEST

**Jiji PRESS**



プレスお問い合わせ先

菅原 園枝、高橋 由紀子 /オリジナル寿司コンペティション実行委員会

The Original Sushi Competition Committee c/o Cross Media Ltd.

Ground Floor, 66 Wells St. London W1T 3PY Tel: 020 7436 1960 Fax: 020 7436 1930

Email: info@sushi-competition.com

www.sushi-competition.com

## 2003年度本選イベント審査員、ゲストの声



折田正樹氏  
駐英日本大使

「私が30年前に初めて英国を訪れた時に、寿司が英国人の間でここまで人気になるとは夢にも思いませんでした。今日の作品はどれも大変興味深いです。」



ロス・バーデン氏  
セレブリティシェフ (BBC Ready! Steady! Cook!)

「作品のレベルがどれも高く、審査に一苦労でした。。このコンペティションは寿司をととても親しみやすくさせてくれる。来年どんなことが起こるのか、とても楽しみです。」



藤本まさし氏  
パフォーマー

「子供の作品はとても楽しいですね。家族と一緒に考えている姿が目に見えます。お寿司の可能性はアイデア次第で無限大。国境をこえるものだと実感しました。」



ヘンリー・ハリス氏  
レストラン「Racine」オーナーシェフ

「今年の応募作品は昨年以上におもしろく、レベルも高かった。特に子供の部。本当に楽しく審査しました。」



マギー・サラ氏  
第1回大賞受賞者

「昨年以上の盛り上がりでしたね。家庭でも簡単に作ることがとてもシンプルで楽しいもの。会場のみなさんがとても楽しんでいたので印象的でした。」