



[보도자료]

첫 글로벌 스시 챌린지 챔피언 탄생!
노르웨이수산물위원회, 세계 최고의 스시 명장 선발 대회
'제 1 회 글로벌 스시 챌린지' 성료

- 미국, 한국, 노르웨이 등 14 개국 출신 국가대표들과 일본 도쿄서 결승대회 치러
- 1 위의 영예는 27년 경력 일본의 준 지비키(Jun Jibiki) 셰프



<사진설명: 결승대회에 참가한 각국 대표 셰프들>

2015년 11월 26일 (목) – 노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council)는 지난 11월 25일 일본 도쿄 매리어트 호텔에서 열린 세계 최고의 스시 명장을 선발하는 '제 1회 글로벌 스시 챌린지'의 결승대회를 성황리에 종료했다고 밝혔다.

[문의처] 샤우트 웨저너 에드스트롬 홍승희 대리 02- 6020-0552 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com
샤우트 웨저너 에드스트롬 김효진 사원 02- 6020-0553 / 010-5896-3327/ hailey@shoutwe.com



결승 과제는 일본 정통 스시인 '에도마에 스시'와 생 연어를 이용한 연어 스시 8종을 포함한 20개의 스시로 구성해 도전자들의 창의적 기량을 확인하는 '창작 스시' 2가지로 기술적 우수성과 예술성 등을 평가했다.

노르웨이 생연어 스시 탄생의 30주년을 기념해 기획된 '제 1회 글로벌 스시 챌린지'는 지난 5월부터 10월까지 전 세계 14개국의 장인들이 각국 경연을 거쳐 일본 도쿄에서 최종 결승을 치르는 가장 큰 국제 스시 경연 대회다.

치열한 경연을 통해 최고의 스시 명장이라는 타이틀은 27년 경력의 일본의 준 지비키(Jun Jibiki) 셰프에게 돌아갔다. 2위는 싱가포르의 다 데미안 탕 킹 멩 (Damien Tang King Meng) 셰프가 3위는 미국의 타카토시 토시(Takatoshi Toshi)가 차지했다.

최종 우승자 준 지비키 셰프는 세계 최고의 스시 셰프라는 명예와 일본 스시 명장의 특별 교습 및 레스토랑 방문, 노르웨이 여행권, 고품격 스시 칼과 트로피를 수여 받았다.

노르웨이수산물위원회의 시그문드 비외르고 (Sigmund Bjørgo) 한국 일본 중국 시장 담당 이사는 " '제 1회 글로벌 스시 챌린지'를 통해 전세계에서 가장 뛰어난 스시 셰프들의 솜씨를 직접 볼 수 있어 좋았다"며, "셰프들이 이번 경연을 통해 한 번도 얼리지 않은 노르웨이 생 연어의 뛰어난 맛과 품질을 경험 했기를 바라며, 노르웨이 생 연어가 셰프들에게 더욱 사랑 받는 식재료가 되길 희망한다" 고 전했다.

한국 대표로 참가한 현대 그린 푸드 소속의 한대원 셰프는 "전세계에서 선발된 스시 명장과 대결을 펼치게 되어 기뻐다"며 "특히 다른 나라 셰프들의 작품을 통해 생 연어의 다양한 매력을 발견한 것도 큰 수확이라고 생각한다."고 참가 소감을 밝혔다.

한편, 노르웨이 생 연어는 30년전 일본에 처음 소개돼 뛰어난 품질과 맛, 안전성으로 까다로운 일본 스시 명장들의 마음을 사로잡아 현재 가장 인기 있는 스시 재료 중 하나로 자리잡았다. 일본뿐 아니라 국내 유통되는 생 연어는 97%가 노르웨이산으로 양질의 단백질과 지방이 균형 있게 들어있어 고단백 뷰티식품으로 독보적인 입지를 자랑한다. 특히 첨단 기술을 바탕으로 연어의 부화 과정부터 식탁에 오르는 전 과정이 모니터링 되어 우수한 안전성을 자부하며 국내에는 36시간내에 항공직송으로 한번도 얼리지 않고 생으로 유통되고 있다.

###

[문의처] 샤우트 웨저너 에드스트롬 홍승희 대리 02- 6020-0552 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com
샤우트 웨저너 에드스트롬 김효진 사원 02- 6020-0553 / 010-5896-3327/ hailey@shoutwe.com



참고자료

[노르웨이 생연어 스시 탄생 30 년 역사, '프로젝트 재팬']

1970년대, 일본은 한 마리의 생선도 수입하지 않았으며, 연어를 초밥에 사용하지도 않았다. 이 모든 변화는 1980년대인 노르웨이 수산물 대표단이 아시아 국가를 방문하면서 시작된 '프로젝트 재팬' 으로부터 출발한다.

1974년 당시 노르웨이 선박 및 어업 위원회 의회 멤버였던 토르 리스타우(Thor Listau)는 무역 대표 중 한 명으로 일본에 방문했다. 그는 일본에서 질이 낮은 연어가 광범위하게 소비되는 것을 목격, 일본에 노르웨이의 고품질의 생 연어의 제공하기로 결정했고, 1985년 그에 의해 20명의 노르웨이 대표단이 프리미엄 생 연어로 무장하고 일본에 착륙한 것이 '프로젝트 재팬'의 시작이었다.

'프로젝트 재팬'의 여러 프로젝트 중 대표적인 것은 도쿄 주재 노르웨이 대사관의 협조로 일본의 최상위 호텔, 레스토랑 셰프 등의 일본 식문화 주요 인사들에게 노르웨이 생연어를 맛보게 한 것으로, 뛰어난 품질과 맛을 인정받아 일본 요리에 노르웨이 생연어가 도입되기 시작했고, 결국 이후 일본의 가장 깊은 음식 전통인 스시의 뿌리를 바꿔냈다. 프로젝트 재팬은 대서양 연어가 일본에서 생으로 소비되는 새로운 길을 열었을 뿐 아니라 중국, 홍콩과 싱가포르에도 연어 초밥 시장의 문을 열수 있었다.

글로벌 스시 챌린지 최고 심사위원, 일본 세계스시기술원 WSSI(World Sushi Skill Institute)의 마사요시 카자토 명장

마사요시 카자토는 1969년 일본 홋카이도에서 스시 견습을 시작, 일본 전국에서 스시 훈련을 받은 후 1976년 일본 치바에서 자신의 레스토랑 '사카에 즈시'를 설립했다.

그는 현재 일본 내에서 스시 산업을 이끌어가는 한편, 스시 산업을 전 세계에 알리는 중추 역할을 하고 있다. 일본 스시 산업에서는 치바 식품위생학회 임원부터 시작해 전(全) 일본 스시 사업 & 위생 협회 임원, 전(全) 일본 스시협회 (AJSA) 임원 및 국제 PR 사업부 사무총장 그리고 세계 스시컵 일본 의장을 도맡고 있다.

특히 국제적인 활동이 두드러지는데, 그 일례로 영국 런던 르 꼬르동 블루 프랑스 요리학교에서 가르친 첫 번째 스시 셰프가 되기도 했으며, 워싱턴 디씨에서 열린 전미 (全美) 스시 기술경연 심사 및 미국 식품 학술지에 게재된 스시의 진화에 관한 논문을 발표했다. 또한 캘리포니아 요리학교에서 스시 만들기 데모 및 학교에서 감사문을 받은 첫 번째 일본인 그리고 런던 스시 경연에서 스시 만들기 기술 데모 및

[문의처] 샤우트 웨저너 에드스트롬 홍승희 대리 02- 6020-0552 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com
샤우트 웨저너 에드스트롬 김효진 사원 02- 6020-0553 / 010-5896-3327/ hailey@shoutwe.com



감사문을 받은 첫 번째 일본인으로 이름을 알리기도 했다. 그 이외에도 전 세계를 돌아다니며 스시 기술을 전수하고 있다.

***WSSI (World Sushi Skill Institute):**

전 일본 스시연합으로, 일본 농업 수산 식품부 (MAFF, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)의 인허를 받았다. WSSI는 일본뿐만 아니라 전세계에서 스시 기술 세미나와 워크샵을 진행, 스시의 예술적인 측면과 전통을 교육하는데, 특히 위생에 강한 초점을 맞추고 있다. WSSI의 목표는 스시에 대한 인식을 제고하고 '교육자를 교육시킴'으로써 올바른 기술을 전수케 하고 전세계적인 스시 셰프들의 퀄리티를 높이는 것이다. 특히 더 엄격해진 규정과 식품 안전성을 요구하는 시대 흐름에 맞춰, WSSI는 위생과 안전한 환경 그리고 날로 먹는 해산물을 다루는 정확히 다루는 데 초점을 맞추고 있다.

노르웨이수산물위원회(NSC / Norwegian Seafood Council) 소개

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 150여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. NSC는 전 세계 판매점과 레스토랑에서 진행하는 캠페인을 비롯하여 시장 분석, 미디어 관련 업무 지원, 수산물 페스티벌 및 요리 경연대회, 교육 프로젝트 등 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다. 2012년부터 NSC 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영 중이며, 2014년 현재 공식 홈페이지도 함께 오픈했다. NSC 공식 블로그와 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>)를 노르웨이 수산물의 우수성을 널리 알리는 한편 국내 소비자와 쌍방향 소통하는 채널로 적극 활용하고 있다. 공식 홈페이지와 더불어 더욱 편리하게 최신 정보들만 모아서 볼 수 있는 모바일 페이지도 함께 오픈 하여 소비자들에게 편의를 제공하고 있다. 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)는 아래의 모바일 QR 코드를 통해서도 접속이 가능하다.



###

[문의처] 샤우트 웨저너 에드스트롬 홍승희 대리 02- 6020-0552 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com
샤우트 웨저너 에드스트롬 김효진 사원 02- 6020-0553 / 010-5896-3327/ hailey@shoutwe.com