



[보도자료]

코리안 미스터 초밥왕, 노르웨이 연어 타고 세계로 간다!
노르웨이수산물위원회, '제 1 회 글로벌 스시 챌린지' 한국 본선 성료

- 우승자 11 월 25 일 일본 도쿄 최종 경연 출전권 획득
- 한국 스시 명장의 우수성을 세계에 펼칠 기회



<사진설명: 왼쪽부터 최고 심사위원 마사요시 카자토 명장, 2 위, 1 위, 3 위 우승자, 노르웨이수산물위원회 헨릭 앤더슨 이사 >

2015 년 6 월 19 일 (금) – 노르웨이수산물위원회 (www.norge.co.kr) 가 6 월 18 일 서울 중구 CJ 백설요리원에서 세계 최고의 스시 명장을 선발하는 '제 1 회 글로벌 스시 챌린지'의 한국 본선을 성료했다.

노르웨이 생 연어 스시 탄생 30 주년을 기념해 기획된 '제 1 회 글로벌 스시 챌린지'의 한국 본선 과제는 일본 정통 스시인 '에도마에 스시'와 생 연어를 이용한 연어 스시 8 종을 포함한 20 개의 스시로 구성해 도전자들의 창의적 기량을 확인하는 '창작 스시' 2 가지로 기술적 우수성과 예술성 등을 평가했다.

1 위 우승자는 송도 웨라톤 호텔 소속 한대원 셰프, 2 위는 '스시장' 오너셰프 장종현 셰프, 3 위는 그랜드 인터컨티넨탈 호텔 소속 이병규 셰프로 한국 최고 스시 명인 타이틀을 획득했다.

1 위를 차지한 한대원 셰프는 일식 경력 10 년 이상의 베테랑으로 국가공인 일식 기능장 55 기 출신이다. 한대원 셰프는 다양한 연어 사용과 독창적인 플레이팅에서 높은 점수를 받아 우승자로 선정됐으며,

[문의처] 사우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com
홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



11 월 25 일 일본 도쿄에서 열리는 최종 경연 출전권, 일본 왕복 티켓 및 3 박의 숙식을 제공받는다. 도쿄 최종 경연 우승자는 세계 최고라는 명예와 일본 스시 명장의 특별 교습 및 레스토랑 방문, 교토 1 일 여행권, 고품격 스시 칼과 트로피를 수여 받는다.

한대원 셰프는 “경력이 많은 쟁쟁한 경쟁자들 중에서 우승했다는 점이 뿌듯하고 영광스럽다. 그리고 전세계에서 선발된 스시 명장과 대결을 펼칠 기회를 얻게 되어 정말 기쁘다. 한국 대표로써 경쟁자들을 제치도록 최선을 다하겠다”며, “특히 이번 시험과제를 통해 생 연어를 활용한 다양한 스시를 고민하면서 연어의 다양한 매력을 발견한 것도 개인적으로 큰 수확이라고 생각한다.”고 우승 소감을 밝혔다.

노르웨이수산물위원회의 헨릭 앤더슨 (Henrik V. Andersen) 한국 · 일본 담당 이사는 “노르웨이 생 연어 스시 탄생의 30 주년을 기념하는 이번 ‘제 1 회 글로벌 스시 챌린지’는 한국 스시 셰프들의 뛰어난 실력을 전 세계에 알리는 기회가 될 것이다”며, “한국 셰프들이 이번 경연을 통해 한 번도 얻이지 않은 노르웨이 생 연어의 뛰어난 맛과 품질을 경험했길 바라며, 노르웨이 생 연어가 셰프들에게 더욱 사랑 받는 건강 식재료가 되길 희망한다” 고 전했다.

‘제 1 회 글로벌 스시 챌린지’는 전 세계 14 개국의 장인들이 각국 경연을 거쳐 일본 도쿄에서 최종 경연을 치르는 가장 큰 국제 스시 경연 대회로, 노르웨이 생 연어 스시 탄생의 30 주년을 기념해 기획됐다. 노르웨이 생 연어는 30 년전 일본에 처음 소개돼 뛰어난 품질과 맛, 안전성으로 까다로운 일본 스시 명장들의 마음을 사로잡아 현재 가장 인기 있는 스시 재료 중 하나로 자리잡았다.

[노르웨이수산물위원회 ‘제 1 회 글로벌 스시 챌린지’ 한국 본선 우승자 3 인 창작 스시 작품]

1 위: 한대원 셰프

설명: 쌀겨를 발효시켜 연어를 절이는 등 다양한 연어 조리법을 활용했으며 글로벌 대회라는 점을 고려해 플레이팅에 파격적인 형식을 시도.



2 위: 장종현 셰프



설명: 정통과 현대의 조화를 추구. 짚을 태워 멸균하고 향도 더하는 전통의 훈연방식과, 샐러드 드레싱 같은 현대 방식을 접목.

3 위: 이병규 셰프



[문의처] 사우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com
홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



설명: 최신 트렌드인 가니쉬에 초점을 맞춰, 양식에서 쓰이는 가니쉬를 연구해 스시에 접목.

###

참고자료

[노르웨이 생연어 스시 탄생 30년 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 리스트라우(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 바꿔놨다. 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 위원부터 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.

[문의처] 사우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com
 홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



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 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. WSSI 는 일본뿐만 아니라 전세계에서 스시 기술 세미나와 워크샵을 진행, 스시의 예술적인 측면과 전통을 교육하는데, 특히 위생에 강한 초점을 맞추고 있다. WSSI 의 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, WSSI 는 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 150 여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. NSC 는 전 세계 판매점과레스토랑에서 진행하는 캠페인을 비롯하여 시장 분석, 미디어 관련 업무 지원, 수산물 페스티벌 및 요리 경연대회, 교육 프로젝트 등 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다. 2012 년부터 NSC 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영 중이며, 2014 년 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.



###