



[사진보도자료]

노르웨이수산물위원회, 연어스시 탄생 30 주년 맞아 '제 1 회 글로벌 스시 챌린지' 개최

- 세계 최고 스시 명장 가리는 서막 한국서도 열려
- 금일 우승자 11 월 25 일 일본 도쿄 최종 경연 출전권 얻어

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

'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. 한번도 얼리지 않은 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.

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

사진 1.



[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



사진 2.



<사진캡션> '노르웨이 연어와 스시 전통의 만남 30년' 노르웨이 생 연어 스시 탄생 30주년을 기념해 열린 '제 1회 글로벌 스시 챌린지' 한국 본선에서 노르웨이수산물위원회 헨릭 앤더슨 (Henrik V. Andersen) 한국·일본 담당 이사과 일본 스시 명장 마사요시 카자토가 한반도 열리지 않은 노르웨이 생 연어와 생 연어 스시를 선보이고 있다.

###

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 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

[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



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.

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 판매점과 레스토랑에서 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.



###