





노르웨이수산물위원회, 연어초밥 탄생 30 주년 맞아 제 1 회 글로벌 스시 챌린지 개최 한국 최고의 초밥 왕은 누구?

- 5 년 경력자부터 지원가능, 5 월 17 일 신청 마감
- 일본 세계스시기술원(WSSI) 에서 발급하는 인증서 수료 가능

글로벌 스시 챌린지는 세계적인 품질을 자랑하는 노르웨이 생연어와 스시 중추국 일본이 만나 세계 14개국에서 최고의 스시 명장을 선발하는 국제 스시 경연대회입니다. 국내 음식 조리사들에게는 일본 정통 스시를 직접 경험할 수 있는 기회입니다.

- 참가 자격: 음식 조리 경력 5년 이상
- 경연 방식
 - 1) 1차 서류 심사: 신청서 다운로드 후 서류 작성 (레시피 사진 등)
 - 에도마에 스시
 - 광각 스시
 - 2) 2차 한국 본선: 6월 18일 (목)
 - * 서류 통과자는 WSSI (World Sushi Skills Institute)의 세미나 무료 참가 가능 (6/16-17)
 - 3) 3차 도쿄 결선: 한국대표 1인은 11월 일본 도쿄에서 열리는 글로벌 최종 경연에 참여
- 1차 서류 심사 신청 방법
 - 노르웨이 수산물 위원회 홈페이지(www.norge.co.kr)를 통해 참가신청서 다운로드
 - 우편 또는 이메일(gsc2015@shoutwe.com)로 접수
- 1차 서류 접수 기간
 - 2015년 5월 17일 (일) 까지

* 글로벌 스시 챌린지에 대한 자세한 내용은 노르웨이 수산물 위원회 홈페이지 및 블로그를 통해 확인하세요.
- NSC Homepage: www.norge.co.kr - NSC Blog: blog.naver.com/norgeseafood

[사진] 모집공고 포스터

2015 년 4 월 29 일 (수) - 노르웨이수산물위원회는 국내 최고의 스시 명장을 뽑는 '글로벌 스시 챌린지' 한국 최초로 오는 6 월 16 일부터 18 일까지 3 일간 진행한다고 밝혔다.

[문의 전화]

샤우트 웨거너 에드스트롬 홍승희 사원 (02-6250-9883 / 010-2472-5090 / cindy@shoutkorea.com)



글로벌 스시 챌린지는 노르웨이 생 연어가 일본정통 스시로 탄생한 지 30 주년을 기념하여 기획되었다.

노르웨이 연어와 일본 스시의 특별한 만남은 일본이 노르웨이에서 생 연어를 수입한 1980년대부터 시작되었다. 그 전에는 연어를 생으로 먹는 문화가 없었지만, 노르웨이 정부와 수산업계의 노력으로 스시에 생연어를 올려먹는 현재의 연어 스시가 탄생했다.

글로벌 스시 챌린지는 전 세계 14 개국의 장인들이 각국 예선을 거쳐, 11 월 일본 도쿄에서 최종 결승을 치르는 역사상 가장 큰 국제 스시 경연 대회이다.

이번 국내 경연은 연령과 국적 제한 없이 일식 경력 5 년 이상의 조리사는 지원 가능하며 노르웨이수산물위원회 공식 홈페이지 (www.norge.co.kr) 를 통해 5 월 17 일까지 참가 서류를 접수하면 된다. 서류 심사를 통과한 최종 20 인에게는 일본 유일의 국제 스시 인증 기관인 세계스시기술원(World Sushi Skill Institute)의 일본 명장이 진행하는 25 만원 상당의 세미나를 이틀간 무료로 들을 수 있는 기회가 주어지며, WSSI 가 인증하는 인증서를 수령할 수 있다.

노르웨이수산물위원회의 헨릭 앤더슨 (Henrik V. Andersen) 한국 · 일본 이사는 “요즘 한국에서 생 연어의 인기가 높아지는 것을 알고 있다. 한국인들이 즐기는 노르웨이 연어와 일본 정통 초밥의 만남을 처음으로 전할 수 있어 매우 흥분 된다” 며 “이번 글로벌 스시 챌린지를 통해 스시 문화를 세계적으로 발전시키고, 더 많은 사람들이 품질 좋은 스시를 즐길 수 있게 되기를 바란다” 고 전했다.

한편, 한국 본선 경연은 6 월 18 일 진행되며, 최종 우승자는 11 월 25 일 일본 도쿄에서 열리는 그랜드 파이널에 참가할 수 있는 출전권과 일본 왕복 티켓 및 3 박의 숙식을 제공받는다.

그랜드 파이널은 총 14 개국에서 뽑힌 최후의 1 인들만 초대받을 수 있으며, 최종 우승자에게는 스시의 본 고장인 일본에서 3 일간 ‘스시 투어’ 즐길 수 있는 혜택이 주어진다.

###

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,

[문의 전화]

샤우트 웨저너 에드스트롬 홍승희 사원 (02-6250-9883 / 010-2472-5090 / cindy@shoutkorea.com)





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.

###

[문의 전화]

샤우트 웨거너 에드스트롬 홍승희 사원 (02-6250-9883 / 010-2472-5090 / cindy@shoutkorea.com)