



Jury og finalister i Sushi World Cup 2018.

06-09-2018 13:30 CEST

Norsk laks i fokus under World Sushi Cup

Nylig fikk noen av verdens beste sushikokker brynet seg i World Sushi Cup i Tokyo og norsk laks var godt representert. Vinneren er også en stor fan av den norske sjømaten.

Førstepremien i årets Sushi World Cup gikk til Sky Tai. Han kommer fra Malaysia, men bor og jobber i Singapore på restauranten Standing Sushi bar, og er allerede en kjent navn for Sjømatrådet.

- Dette er ekstra gøy for oss fordi Sky Tai er en velrennomert kokk i Singapore

og en stor tilhenger av norsk laks. Vi har samarbeidet med han på flere arrangementer og han er en god ambassadør for norsk laks i både Singapore og Malaysia, spesielt i arbeidet med å fremheve det norske opphavet. Mange her tror nemlig at laksen kommer fra Japan, sier Jon Erik Steenslid, som var til stede under Sushi World Cup og som til daglig er Sjømatrådets fiskeriutsending i Sør-Øst Asia.

Eneste ikke-japaner i juryen

Sushi World Cup er en årlig konkurranse i hygiene og tekniske ferdigheter når det gjelder å tilberede sushi. Blant juryen som kåret vinneren av årets Sushi World Cup var også Sjømatrådets fiskeriutsending i Japan og Sør-Korea, Gunvar Lenhard Wie. Han var den eneste ikke-japaneren i juryen, som ellers besto av tungvektene innen sushisegmentet i Japan.

- Kåringen er i regi av All Japan Sushi Association, en organisasjon der japanske sushitradisjoner og nasjonal stolthet står sterkt. For meg, som nordmann og som sushi-elsker, så er det å få muligheten til å delta som jurymedlem ikke bare utrolig lærerikt, men også utrolig ærerikt, sier Wie.

Kvalitetsstempel for norsk laks

Blant de 27 konkurrerende deltagerne som deltok i finalen var ni ulike land representert, og norsk laks utgjorde en viktig ingrediens i flere av rettene som ble servert. Det, ifølge Wie, er et kvalitetsstempel.

- Japanere har naturlig nok sterke følelser knyttet til sushi og hvordan det skal tilberedes, og det faktum at de ofte tyr til norsk sjømat som en av ingrediensene viser hvor høy kvalitet den har, samt hvor sterkt Norges omdømme er i Japan, sier Wie.

Av årets finalister var det i år en nordmann, Liang Ge, som deltok. Det ble ingen pallplass på Norge i år, men i fjor vant russiske Vladimir Pak, som til daglig er å finne på Omakase i Oslo.

Sushi World Cup avholdes i anledning Japan International Seafood and Technology Expo (JISTE) som arrangeres hvert år i Tokyo. Årets utgave, som ble arrangert 22. til 24. august i Tokyo, var den 20. i rekken. Sjømatrådet har deltatt med egen stand på hver eneste messe siden oppstarten. I år var det 34.000 besøkende på messen, og 835 stands med representanter fra hele verden innenfor sjømatnæringen.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tolv av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Gunvar L. Wie

Sjømatutsending
Japan og Sør-Korea
glw@seafood.no
+81 80 4812 8643
+47 952 00 481