

# SUSHI MASTERS

「プロの寿司シェフ競技会シリーズ」

## 2009 年度 SushiMasters 地区大会 概要と参加基準

### 背景 (Background)

カリフォルニア・ライス委員会 (California Rice Commission) は、2005 年に初めて本イベントを開催しました。それは、米国内のどの寿司レストランでも使われている寿司に適した最高級中粒米を生産している唯一の州がここカリフォルニア州だからです。カリフォルニア州はアメリカ合衆国への寿司伝来を記念するイベントを開催するのに最も理想的な州だと言えます。

### 参加ご案内 (Invitation to Chefs)

カリフォルニア・ライス委員会では、2009 年度 SushiMasters 地区大会に参加していただけるシェフのみなさまを募集しています。地区大会は、現在ワシントン D.C.、フロリダ州、カリフォルニア州の主要都市で準備が進められています。

地区大会での大賞受賞者にはロサンゼルスで開催される 2009 年度 SushiMasters 決勝大会への参加資格が授与されます。この決勝大会での優勝者には最高 5,000 ドルの賞金に加え、寿司職人としてその熟練卓越した技能も公式に認められます。

### SushiMasters とは？ (What is SushiMasters?)

カリフォルニア州で開催される一流イベントのひとつである SushiMasters は、今年で 4 年目を迎え、ワシントン D.C. やフロリダ州でも開催されることとなります。日本の寿司や和食の優れた伝統と、新しい世代の寿司シェフたちや外食産業の時流にインスピレーションを与え続けるモダンな創意工夫とが、この SushiMasters では一つに溶け合います。

SushiMasters のメインイベントは何と言っても、各地区のトップ寿司シェフのみなさまが繰り広げる寿司づくり実演競技会です。また、競技会における収益は、地域の協賛慈善事業に寄付されます。この大会には、外食産業のトップリーダー、州や地区の政府高官、食品・流通業界を代表するマスコミが注目しています。

本競技会ではまた、日本文化の貢献も引き続き讃えていきます。今回の大会に参加いただくことで、米国、特にカリフォルニア州の食文化や多様性に大きく貢献した方々を讃えることにもなります。

### シェフ参加基準 (Chef Entry Criteria) :

本競技会に参加するためには、以下の基準を満たす必要があります。

- 1) 定評のあるレストランでプロのシェフとして寿司づくりの経験が3年以上あること。料理長や副料理長の経験があることが望ましいが、必須ではありません。
- 2) 現在、カリフォルニア州、ワシントンD.C./メリーランド州、及びフロリダ州の該当地区にあるレストランを運営するシェフであるか、シェフとしてこれらのレストランで働いていること。（地区詳細については6ページ参照）
- 3) 雇用主、指導を受けた人物、または同僚など、プロの寿司シェフからの推薦状を1通提出すること。
- 4) 5年以上レストランを運営しているオーナーシェフは推薦状を提出しなくてもよいが、照会先（名前、連絡先）を提供する必要があります。
- 5) 参加申込書のすべてに適切に記入し、食材リスト/レシピおよび参加レシピの写真\*を添えて、指定の期日までに提出すること。

\*写真は必ず提出して下さい。プロが撮影したものである必要はありません。いったん提出したレシピの変更はできません。両部門の料理を30分から45分以内で完成しなければなりません。ただし、タレ類はあらかじめ用意できます。調理が完了しない場合は失格となります。規定および基準についての概要を注意深くお読みください。提出された写真は返却されません。

### 競技部門 (Competition Categories) :

この競技部門では、熟達した寿司シェフの寿司をつくる全体的な技能を競います。本年度の競技は、下記の部門において実施されます。

部門	説明
盛り込み	伝統的な寿司の盛り合わせ。にぎりや巻き物、その他地方の名物寿司などを盛り付けます。伝統的な寿司づくりの技能を競います。
シグニチャー（特製）ロール	シェフやレストランのスタイルを取り入れた、特製の創作巻。寿司にモダンな要素を取り入れ、伝統と新しさを融合させる知恵を競います。

### 競技部門地区大会賞 (Regional Awards for Competition Categories) :

各参加者には、技能の評価と各部門の説明/要件に基づき、各競技部門において下記の賞を獲得するチャンスがあります。

グランプリ	説明	賞金・賞品
1) 2009 年度地区寿司マスター	<p>大賞/決勝大会進出者（各地区1名/カリフォルニア州全体で1〜2名、地区の協賛者によって決定）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 盛り込みとシグニチャー（特製）ロールの合計得点が最高点。</li> </ul>	<p>各地区大賞受賞者には2009 年度 SushiMasters 決勝大会への参加権が授与されます。</p> <p>- 賞金 1,000 ドルとクリスタル製トロフィーが贈られます。</p>

2) 盛り込み	審査のポイント: 伝統的なスタイルにおいて最良(競技部門の説明を参照)	
<b>シェフ賞</b>	<b>全般的な技能</b>	<b>賞金・賞品</b>
金メダル	卓越	500 ドル
銀メダル	優秀	250 ドル
銅メダル	優良	金または銀メダルに漏れたシェフ全員- 賞金はなし

3) シグニチャー (特製) ロール	審査のポイント: モダンなスタイルにおいて最良(競技部門の説明を参照)	
<b>シェフ賞</b>	<b>全体的な技能</b>	<b>賞金・賞品</b>
金メダル	卓越	500 ドル
銀メダル	優秀	250 ドル
銅メダル	優良	金または銀メダルに漏れたシェフ全員- 賞金はなし

つまり、参加シェフには各部門のメダル、地区大会のグランプリ/クリスタル製カップ、各賞に伴う賞金を獲得するチャンスがあります。

さらに、各地区の参加者は、地域のマスコミによる報道や SushiMasters のウェブサイト (sushimasters.com) の地区ページを通じて紹介されます。

### 各地区大会開催地と参加地域 (Regional Geography Descriptions) :

各地区大会開催地およびそれぞれの地区に含まれる参加地域は下記の通りです。

地区大会開催地	シェフの参加地域	2009 年度 SushiMasters 地区大会優勝者*	大会開催日
Washington D.C. <b>National Cherry Blossom Festival</b>	Washington D.C./ Maryland • 6 ページの地区マップを参照	1) 2009 年度 SushiMasters - 首都圏 (1 名)	2009 年 4 月 4 日
Miami** ジャパンウィーク (予定)	Florida • 6 ページの地区マップを参照	1) 2009 年度 SushiMasters - フロリダ州 (1 名)	2009 年 5 月 15 日
San Diego** <b>Beer &amp; Sake Festival</b> (予定)	California • 6 ページの地区マップを参照	1) 2009 年度 SushiMasters - カリフォルニア州 (1~2 名が地区の協賛者によって決定)	2009 年 6 月 25 日

決勝大会	参加地区範囲	決勝大会進出者選考方法	開催日
Los Angeles**	全地区大会優勝者	各地区大会の優勝者が決勝大会に進み、競技	2009年 9月20日

\*各地域における協賛者のサポートならびにリソースにしたがって最終的な地域割当てが決定されます。

\*\* 協賛および物流については現在調整中ですが、日程はほぼ確定です。

### 参加の特典 (Participation Benefits) :

各地区大会への参加者として選ばれたトップシェフのみなさまには下記の特典があります。

- 参加される地区のマスコミでの発表と紹介
- SushiMasters のウェブサイト(sushimasters.com)の地区ページでの紹介
- ご家族向けのイベントパス (入場券) を最高 2 枚まで。売り切れない限り、入場券を追加購入していただくことは可能です。

### 地区大会参加者向けのその他のお知らせ (Other General Information for Regional Contestants) :

- 競技会参加のための交通費は、全て参加者の自己負担となります。
- アシスタントを 1 人同伴することをお勧めします。ただし費用は自己負担となります。アシスタントは以下の作業を行います。
  - 競技前の下準備においてシェフを手伝います。また、調理済食材が必要な場合にそれを取ってきます。
  - アシスタントは競技会において寿司を作ることはできません。寿司づくりができるのは競技に参加しているシェフのみです。
- 競技が始まる少なくとも 3 時間前には、食材や調理スペースの準備/整備を始めてください。これまで、この競技会に参加したシェフのみなさまは、夜の競技に備え昼過ぎには会場に到着し始めていました。
- 競技時間は合計で 30 分から 45 分です。
- 次の各部門および競技でメダルを獲得するチャンスがあります。1) 盛り込み、2) シグニチャー (特製) ロール。金メダルと銀メダルは各地域それぞれの部門につき各 1 名に贈られます。銅メダルは、部門ごと/地区ごとのカテゴリーで金銀のメダルに漏れたシェフ全員に贈られます。
- 2009 年度地区寿司マスター大賞は、首都圏、フロリダ州、カリフォルニア州の地区ごとに 1 名ずつ選ばれます。

### 競技の審査 (Competition Judging) :

審査は食品、政治、マスコミの各界からの審査員 (最高 5 名から 7 名) によって行われます。審査では外食/寿司業界に携わるプロのシェフの意見に重きが置かれます。

審査員は下記の基準にそって各部門を審査します。

- 1) 盛り込み - 伝統的なスタイル、盛り付け、独創性、技能
- 2) シグニチャー (特製) ロール - モダンなスタイル、盛り付け、独創性、技能、味

- 3) **2009 年度地区寿司マスター - 大賞** - 上記の基準に基づき盛り込みとシグニチャーロールの合計得点で最高点を獲得したシェフに贈られます。同点の場合には同点決勝を行います。

シェフのみなさまには各部門においてメダルを獲得するチャンスがあります。最終審査の得点は公表されません。

### **地区大会参加シェフ選考手順 (Regional Chef Selection Process) :**

受理された参加申込書は、SushiMasters 運営部 (SushiMasters management) と地区の諮問委員会 (Advisory Panel) で審査され、当競技会に最もふさわしいシェフたちが選ばれます。なお、諮問委員会は主にプロの寿司シェフ、エグゼクティブ・シェフ、その他本業界に携わる専門家から構成されます。

地区大会の最終選考者は以下の基準によって決定されます。

- 1) シグニチャー (特製) ロールについては、卓越した独創性を有するもの
- 2) 該当地区において、本業界での経験が非常に豊富であること
- 3) 2名を超えるシェフが1つの市場で候補にあがった場合には、諮問委員会での投票によって決定

各地区で合計 **4名から6名**のシェフが選ばれ、地区大会で競い合います。また、選出されたシェフが地区大会への参加を事前に取り消した場合に備え、補欠も1名選ばれます。該当地区での地区大会が実施されなかった場合には、諮問委員会が地区の勝者を選出します。

基準を満たす候補者がいない地域があった場合には、その欠員は、基準を満たす候補者が最も多い地域に振り分けられるか、寿司業界を専門とするレストラン事業者団体が候補者を推薦します。

### **使用できる道具および食材 (Tool and Ingredient Provisions) :**

利用できる道具や食材は、地区の協賛者およびリソースに基づいて決定されます。参加シェフ自身が用意しなければならない材料や道具・用具についての詳細や、キッチンや設備の機能については、該当地区の参加申込み書をご覧ください。

### **2009 年度 SushiMasters 決勝大会 (2009 SushiMasters Finals)**

地区大会で大賞を受賞したシェフは、2009 年秋にカリフォルニア州ロサンゼルス市で開催される 2009 年度 SushiMasters 決勝大会へと進みます。今のところ、この決勝大会には地区大会優勝者の 4 名にご参加いただくことを計画しています。大会会場までの旅費は自己負担となります。各地区大会の開催が確定され、2009 年度 SushiMasters 決勝大会の日時、会場が確定いたしましたら、詳しい情報をお伝えします。

皆様のご参加をお待ちしております。 - シェフのみなさまが芸術的才能を発揮できる場を提供し、みなさまのレストランがその素晴らしい寿司で認められるきっかけをつくることができたら幸いです。

## シェフ参加地区マップ (Chef Entry Regional Map)

### 首都圏地区大会 – 2009年4月4日

以下の地域のレストランで働くシェフのみなさまは、ワシントンD.C.で行われる首都圏地区大会へお申し込みください。

- District of Columbia
- Maryland

### フロリダ地区大会 – 2009年5月15日

以下の地域のレストランで働くシェフのみなさまは、マイアミで開催されるフロリダ州地区大会へお申し込みください。

- Florida

### カリフォルニア地区大会 – 2009年6月25日

以下の地域のレストランで働くシェフのみなさまは、サンディエゴで開催されるカリフォルニア州地区大会へお申し込みください。

- California