

農林水産省主催
WORLD SUSHI CUP® Special Event “International Sushi Workshop”
開催のご案内

● はじめに

新型コロナウイルスの影響による出入国制限により、“WORLD SUSHI CUP®”の開催が困難なことから、今年度は“International Sushi Workshop”を特別開催いたします。

本ワークショップは、外国出身でレストラン等に従事する料理人、料理学校の講師や生徒等の皆さまを対象に、寿司を通じて日本産食材・食文化の認識を深めていただくことを目的に、体験しながら寿司を学んでいただくものです。

世界50カ国で寿司を広め、指導している「寿司の伝道師」・(一社)国際すし知識認証協会 代表理事 風戸 正義氏や同協会 理事 小川 洋利氏、そして全国すし商生活衛生同業組合連合会の寿司職人等を講師に迎え、寿司を基礎から学び技術を習得すると同時に、日本産食材の美味しさを引き出した寿司を味わっていただける試食の体験も行います。

一流の寿司職人より直接指導を受けることが出来る貴重な機会となっています。是非この機会に、寿司調理技術を学んでみませんか。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

● 開催概要

スケジュール：2020年9月30日(水) 10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 南展示棟

第22回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」内 特設会場

対象者：レストラン等に従事する料理人、料理学校の講師及び生徒、寿司調理に興味を持つ方等(外国出身の方に限る)

受講費：無料(事前登録制)

言語：日本語(逐次通訳：英語)

特典：(一社)国際すし知識認証協会発行の寿司技術の習得を認める受講証のお渡し、日本産食材お試しセットを進呈いたします。

申込：「WORLD SUSHI CUP®」公式ホームページより申込み(事前登録制)

定員：20名

※ 定員に達した場合、募集を締め切ることもございます。予めご了承ください。

内容：寿司飯の調理、魚の捌き方及び食材調理、魚の切り付け、衛生管理、寿司の作り方、プロの寿司職人が作る寿司の試食、等

● 開催に関して

新型コロナウイルス感染拡大により、日本政府、及び東京都等からの要請により、開催中止となる場合には、公式ホームページ、並びに運営事務局より連絡をいたします。

※ 開催にあたり実施する感染症対策は、別紙をご確認ください。

● お問い合わせ

「WORLD SUSHI CUP®」事務局 / エグジビションテクノロジー株式会社

佐藤 弘美

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館8階

TEL. 03-5775-2855 FAX. 03-5775-2856

E-mail. wscj@exhibitiontech.com URL. <https://worldsushicup.com/>

お申込みはこちら



開催にあたり実施する感染症対策

事務局では、東京都、東京ビッグサイトの指針に則り、下記の感染症対策を実施いたします。

1. 会場全体での実施内容

- 1) サーモグラフィを会場入口に設置し、入場者の検温を実施します。先端カメラで自動検温し、37.3℃以上の場合は自動的にアラームが鳴ります。アラームが作動した場合、スタッフが声を掛け、高熱（37.5℃以上）の方は、入場をお断りします。
- 2) 出展者、来場者、関係者の全てを対象に、会場内ではマスク着用を徹底します。事務局スタッフが会場を巡回し、入場後も着用の徹底を促します。
- 3) インフォメーション等、人と人が対面する場所は、アクリルボードによるパーティションを設置し、飛沫感染防止に取り組みます。
- 4) 開催前と開催終了後の会場内の換気を徹底し、開催期間中も可能な限り開放し、密閉空間を避けます。
- 5) 会場入口へ、手指消毒剤を設置します。不特定多数が触れる、出入口周辺、ボタン、手すり等の消毒作業を定期的（1回／時間）に実施します。
- 6) 東京ビッグサイトが定める収容制限人数に準じ、入場制限を実施します。

2. ワークショップ会場での実施内容

- 1) 参加者、講師、関係者に検温を実施し、高熱（37.5℃以上）の場合は、参加をお断りいたします。
- 2) マスクの着用を徹底していただきます。
- 3) ワークショップ会場に手指消毒剤を設置します。ワークショップ会場出入りの際には、必ず消毒を実施、ワークショップ中にも、定期的な消毒を実施していただきます。
- 4) ワークショップにて作成した寿司は食さず、廃棄していただきます。
- 5) 参加者、関係者の連絡先をデータ管理し、感染者が発生した場合の迅速な対応を実施します。