

6月18日は『国際寿司の日』 世界中から愛されるSushi情報を発信 World Sushi Letter 自社商品サイトにて公開中

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。海外では日本食レストランが浸透してきており、その注目度は高まり続けています。それに伴い、和食の代表格である「寿司」の認知度も世界的に広がりを見せています。



出典：農林水産省Webサイト▶

ケンコーマヨネーズ株式会社

(東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井 孝志) では、自社商品サイトにて、海外の寿司情報や、世界で愛されている寿司メニューを当社商品を使って再現したレシピをまとめた「World Sushi Letter」を公開しています。6月18日の『国際寿司の日』に向けて、世界各国で独自の進化を遂げた「Sushi」のアレンジメニューをご紹介します！



国際寿司の日とは

美味しいお寿司をより多くの人々に食べてもらいたいという理由で、2009年にFacebook「寿司」ページ創設者であるクリス・デメイ氏によって制定された記念日。記念日の名称に国際と付くとおり、主に海外で祝われています。

寿司が海外で広まった経緯

- 1963年：アメリカNYタイムズがグルメ欄に「日本食がNYのトレンド」という記事を掲載
- 1970年代：ハリウッドスターがごぞって寿司屋に通い、健康ブームがさらに後押し
- 1980年代：テレビドラマをきっかけに日本食だけではなく、日本文化への興味を示す人が増加
- 2015年：日本的な寿司の調理技術等を評価する「GLOBAL SUSHI CHALLENGE」が開催され、認知度向上



■ 「World Sushi Letter」 Vol.1~4 公開中！

<https://www.kenkomayo.com/pro/pg/1r-sushi00/>

Vol.1	Vancouver	バンクーバー
Vol.2	Asia	アジア
Vol.3	Oceania	オセアニア
Vol.4	Europe	ヨーロッパ



Vol.1 バンクーバー (カナダ)



バンクーバーは、カナダ西海岸にある港湾都市で、トロント、モントリオールに次ぐカナダ第3の都市。アジア系をはじめとする多くの移民が生活しているため、アジア系の食材も手に入りやすく、寿司などの様々な日本食レストランが存在しています。



ベジタブルカリフォルニアロール

玄米の酢飯にさつまいも天とマンゴーを巻き込みました。

Vol.2 アジア



地理はもとより文化的に日本と近く、世界の他のエリアと比べて、寿司をはじめとする日本食の浸透が進んでいます。現地に住む人たちの好みに合わせた寿司も多く登場しており、更なる寿司文化の発展が期待されています。



花の恋 From 香港

香港発祥の創作寿司。現地の日系寿司チェーンでも必ずと言っていいほど提供されています。

Vol.3 オセアニア



南太平洋の島々から成り立つオセアニアは様々な国の食文化が発展しています。日本食も例外ではなく、特に寿司やラーメンが人気を集め、オセアニアの日本食レストランは2017年から2019年にかけて1.5倍に増えています。



カラフルSushiドーナツ

まるでスイーツのようなキュートな見た目に心躍る、オーストラリア発祥のフォトジェニック創作寿司。

Vol.4 ヨーロッパ



近年のグローバル化に伴い、都市部を中心に日本食の人気が高まっており、中でも寿司は代表的な日本食として認識されています。特にフランスはヨーロッパ最大の寿司消費国で、若い世代を中心に日常的に寿司が食べられています。



Sushi Box チーズ&サーモン Maki

フランスで寿司といえばテイクアウトが一般的！

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp