

TRES PR

PRESSMEDDELANDE | MARS | 2014

Ny kocktävling på svensk-japanskt tema



Under GastroNord 2014, arrangeras för första gången kvaltävling i Embassy Open – Cross Cuisine by Satake. Tävlingen ska stärka de kulinariska banden mellan Japan och Sverige och under kvaltävlingen utses två finalister som kommer att tävla om första platsen vid finalen av Embassy Open på svenska ambassaden i Tokyo i oktober.

Intresset för Japan och japansk matkultur har vuxit enormt de senaste åren. Idag är Stockholm och Düsseldorf de sushi-tätaste städerna i världen utanför Japan. Men det japanska köket är så mycket mer än sushi och dess variationsrikedom kommer vi att få smakprov på under Embassy Open när åtta tävlande kockar ska kombinera svenska och japanska råvaror och smaksättare.

Åtta tävlande svenska kockar (se deltagarlista på nästa sida här), ska med en råvarukorg, innehållande svenska råvaror och japanska smaksättare skapa japanska matupplevelser för alla sinnen. En varmrätt och en kall rätt ska tillagas och båda rätterna ska presenteras på sex tallrikar.

Frida Ronge från vRå i Göteborg har komponerat råvarukorgarna till varmrätterna som bland annat innehåller fläsklägg, gös, sobanudlar, panko, sake, löjrom, ättika, jäst, toppmurklor, västerbottenost och sparris.

Kvaltävlingen äger rum den 7 maj på scenen, GastroNord, Stockholmsmässan, kl. 11.00 – 17.00. Finalen går av stapeln den 28 oktober på Sveriges ambassad i Tokyo där finalisterna bedöms av svenska ambassadören och en lokal sakkunnig jury.

Välkommen på mingel!

Lottningen av kvaltävlingens startordning kommer att ske den 6 maj kl 17.00 på Stadshuskällaren med mingel och tilltugg skapat av köksmästaren Fredrik Larsson. Välkommen mellan kl 16.00 – 18.00. Begränsat antal platser. Anmäl dig till osa@trespr.se senast 23 april.