

TRES PR

PRESSMEDDELANDE | OKT | 2014

Råvaror och smaksättare väljs ut av de tävlande kockarna och kommer att spegla såväl tillgången på de enorma japanska matmarknaderna som deras egna personliga preferenser och skandinaviska bakgrund.

Genom att kvalificera sig till finalen får Joel Åhlin och Viktor Lejon en veckas hotellvistelse i Tokyo och en uppsättning om sju knivar från Satake Professional.

De tävlande

Viktor Lejon. Född i Tranås 1979. Köksmästare på Operakällaren. Har tidigare arbetat som kock på Edsbacka krog och trestjärniga Daniel i New York.

Joel Åhlin. Född i Stockholm 1982. Kökschef Linje Tio/Tjoget. Har tidigare jobbat på Brasserie Le Rouge. Har maten från området kring medelhavet som favorit. Efter en tidigare resa när han åt sashimi på fiskmarknaden i Tokyo kunde han inte äta sushi i Stockholm innan det att Råkultur öppnade.

Jury består av

Magnus Robach, svensk ambassadör i Japan

Richard Finnman, kökschef på svenska ambassaden i Tokyo

Åke Nordgren, Akebono Unlimited

Ms Etsuko Nakamura, Sake Samurai/tolk

Dessa av kommer att bedöma rätterna efter utseende, smak, konsistens, kreativitet och teknik och kora vinnaren av Embassy Open – Cross Cuisine by Satake.

Embassy Open – Cross Cuisine by Satake – Bakgrund

De skandinaviska och japanska köken räknas till världens mest gastronomiskt intressanta. Genom den nya kocktävlingen Embassy Open – Cross Cuisine by Satake möts de två på ett annorlunda sätt då svenska, professionella kockar duellerar på japansk mark. I finalen kommer kockarna att använda sig av japanska råvaror och smaksättare som de själva inhandlar på Tokyos stora matmarknader.

Initiativtagare till den nya kocktävlingen är Vikingsun och företagets VD Johan Almling. Tanken är att skapa ett event som visar hur svensk och japansk matkultur kan mötas i händerna på professionella kockar och hur väl japanska knivar är lämpade för skandinavisk matlagning.

I Sverige har intresset för det japanska köket varit stort länge och jämte Düsseldorf är Stockholm den stad utanför Japan som har flest sushirestauranger i relation till antalet invånare. Embassy Open – Cross Cuisine by Satake sätter sushins hemland i centrum samtidigt som Japan blir serverat en spännande munsbit modern, svensk gastronomi.

För mer information eller högupplösta bilder, kontakta Mia Bolin på TRES PR. Tel: 08-653 60 60, 070-983 88 55. Mail: mia@trespr.se

TRES PR | KUNGSKLIPPAN 11A | STHLM | 08-653 60 60 | INFO@TRESPR.SE | WWW.TRESPR.SE