

# ウェルカムパ ックとスポン サーシップ

2026年10月29日

EUROPEAN  
SUSHI  
CHAMPIONSHIP  
2026





# ヨーロッパ寿司選手権

## 第4版

「ヨーロッパ寿司選手権」は、欧州屈指の寿司職人が一堂に会する注目のイベントであり、伝統と革新が卓越性を追求する精神のもとで融合する場です。毎年開催されるこのハイレベルな大会には、その才能、正確さ、そして創造性によって選抜または予選を勝ち抜いた欧州のトップ寿司職人が集結します。彼らは、技術、芸術性、味覚を競う一連の競技を通じて、自国を誇りを持って代表します。

入念に考案されたこれらの競技は、日本の伝統的な技法の熟達度、食材の鮮度と品質、そして寿司の芸術の根幹を尊重しつつも、驚きと革新をもたらす能力を際立たせるものです。各作品は、日本および国際的な美食界の著名人からなる卓越した審査員団によって審査され、厳格な評価が保証されています。

毎年、ヨーロッパの美食の都で開催される「ヨーロッパ寿司選手権」は、単なる競技会にとどまりません。これは、日本のシェフや名高い寿司職人、そして日本の食界を代表する重要人物たちが積極的に参加することで、さらに彩りを添えられた、日本食文化を称える真の祭典なのです。日本の古来の職人技と現代ヨーロッパの創造性とのこのユニークな対話を通じて、このイベントは、伝統と現代が出会い、共に進化し、互いに刺激し合う、生きた文化の架け橋となっています。

それゆえ、このイベントは、寿司の芸術を特徴づける「正確さ」「規律」「情熱」を華やかに披露する場となっており、料理の専門家、国際的な専門家、愛好家、食のインフルエンサーといった幅広い層を惹きつけ、専門メディアによる大規模な報道を呼び起こしています。



# 2025年の主な数値

10 名の候補者

7 名の陪審員

9 カ国

15 のパートナー

300 人の観客

(飲食業界の専門家、  
ミシュラン星付きシェフ、インフルエンサーなど)

## メディアでの露出

### De la primele role la podiumul european

Cristi practică această meserie din 2014, iar pasiunea pentru sushi s-a transformat rapid într-un stil de viață. Împreună cu fratele său, Călin, a aprofundat tehnici japoneze autentice, participând la cursuri și perfecționându-și abilitățile în mod constant.



C'est la fin de la saison 2025 des concours de sushis, mais la prochaine arrive très vite ! Rendez-vous le 14 avril 2026 à la Rochelle pour la 9e édition du Championnat de France de Sushi, organisée par Sushi Robots, où sera élu-e la ou le successeur de Pierre-le talent, la précision et la créativité dans l'art du sushi. Pour les inscriptions, c'est par ici : [www.championnatfrancesushi.fr](http://www.championnatfrancesushi.fr).



La victorie de Cristina Elena Muñoz Fernández conclut le championnat pour cette année et lui permet de repartir avec un voyage au Japon d'une valeur de 5000 euros ainsi qu'un chèque de 1500 euros. La 2ème place a été attribuée à Viad Tănăsie, vainqueur du Championnat de Roumanie de Sushi en 2024, et la 3ème place à Claudiu Christian Malai, qui s'était classé 2e lors du même championnat en 2025.



Techa dirigía el restaurante Gokan, un pequeño local ubicado en Santutxu.

Convertirse en una figura destacada del sushi sin haber nacido en Japón y, además, siendo mujer, no es un camino sencillo. Pero Cristina Sombray, manchega de origen y bilbaína de adopción desde la infancia, lleva casi veinte años demostrando que la excelencia culinaria no entiende de fronteras. Su trayectoria la ha llevado desde pequeños locales de Bilbao hasta el exigente universo gastronómico nipón, donde aprendió técnicas que hoy la sitúan entre las voces más autorizadas del sushi en Europa.



# ようこそ

パートナー候補の皆様へ

この度、心より熱意を込めて、このメッセージをお送りいたします。

「ヨーロッパ寿司選手権」は、寿司の芸術が持つ精緻さ、優雅さ、そして卓越性を称える、他に類を見ないイベントです。この取り組みは、情熱、伝統の継承、そして熟練の技の力を信じる皆様の支えなしには成り立ちません。パートナーとして本イベントにご参加いただくことで、皆様はこの取り組みの重要な担い手となります。皆様は、単なる大規模な食の祭典を支援するだけでなく、文化、厳格さ、そして創造性を称える祝典の一翼を担うことになるのです。

この素晴らしい冒険に皆様をお迎えし、共に忘れられない大会を作り上げていけることを心より楽しみにしております。

それでは、また近いうちにお会いできることを楽しみにしております。



**ALICE TOUCHAIS**

Sushi Robots 代表取締役



# アドバイザー



## SUDA-SENSEI

フグ料理の達人、レストラン「オキミズキ」のシェフ。鶴岡市（ユネスコ食文化創造都市、日本）

須田先生は、日本有数の海鮮グルメの聖地として広く知られる鶴岡市にある、名店「オキミズキ」の料理長です。伝統的な日本料理、特に寿司と懐石料理において25年以上の経験を持つ須田先生は、料理の職人技における最高水準を体現しています。熱心な漁師でもある須田先生は、魚の新鮮さを保ち、風味を引き立てる洗練された技法「活き締め」の熟練者であり、その研究にも情熱を注いでいます。この分野における彼の専門知識は、日本全国で広く尊敬を集めています。

ふぐ料理の専門家として名高い須田先生は、新全日本シェフ協会が年2回開催する権威ある「ふぐコンクール」の審査委員長を務めています。その精巧なさばき技術と厳格な審査で知られるこのコンクールは、日本でも最も厳しい料理コンクールのひとつとされています。鶴岡市のレストラン「オキミズキ」では、須田先生とスタッフ一同が、卓越したふぐ料理で世界中の美食家たちを魅了し続けています。また、ユネスコ「食の創造都市」のアンバサダーとして、日本の古来の食文化にインスピレーションを得た料理の普及にも尽力しています。この食文化遺産の保存と振興への貢献が認められ、須田先生は鶴岡の食文化の公式アンバサダーに任命されました。

知識の共有や若手シェフの指導に情熱を注ぐ須田先生は、自身のレストランで定期的に調理を学ぶ学生を受け入れているほか、米国やカナダなど海外にも赴き、次世代のシェフたちに指導を行い、インスピレーションを与えています。

ヨーロッパ寿司選手権において、須田先生とご一緒できることを大変光栄に存じます。先生の参加により、本大会のレベルと信頼性が大幅に向上し、国際的な舞台における権威ある料理コンテストとしての地位がさらに確固たるものとなるでしょう。





# 組織委員会

「ヨーロッパ寿司選手権」の組織委員会は、互いに補完し合う2人の人物、ワグナー・スパダシオ氏とフロリン・バネア氏によって構成されています。両氏は、「ヨーロッパで日本料理の魅力を広め、国際的に認められる最高峰の大会を開催する」という共通の目標のもとに結集しています。



## WAGNER SPADACIO

### レストラン「THE NIWAKI」の寿司料理長

14歳でフランスに移住し、フランス料理とイタリア料理を学んだ後、2010年に日本料理を専門とするようになった。パリで寿司シェフの資格を取得し、2016年の「フランス寿司オープン」優勝を皮切りに、2017年のフランスチャンピオン、2018年の世界選手権準優勝と、数々の栄誉を勝ち取っている。現在はレストラン「THE NIWAKI」の寿司エグゼクティブシェフとして、国際的な経験を活かし、技術的な正確さと創造性の狭間で料理を追求している。第1回欧州寿司選手権の共同主催者でもあり、現在ではその料理の専門知識と技術的なビジョンを体現している。

## FLORINE BANEAT

### イベントコーディネーター

フロリン・バネアは、大会ブランドの保有・開発を行う組織「Sushi Robots」において、寿司・ラーメン選手権の運営を担当しています。具体的には、フランス寿司選手権(2024年、2025年、2026年開催)、ヨーロッパ寿司選手権(2024年、2025年開催)、およびフランスラーメン選手権(第1回:2026年開催)の調整を担当しています。彼女はイベントの管理、調整、円滑な運営を担い、その発展とプロフェッショナル化に積極的に貢献しています。

互いに補完し合う協力関係:ワグナー・スパダシオとフロリン・バネアは、それぞれの料理と運営に関する専門知識を結集し、ヨーロッパにおける日本料理とそのシェフたちのために、厳格かつ体系的で高い評価を得ている大会の開催を実現します。



# その場所

## Masia Rosas, バルセロナ近郊

ラ・マシア・ロサスは、バルセロナの郊外、カタルーニャ州のサン・クガット・デル・ヴァレスに位置する、光と静けさに包まれた地中海風景の真ん中に佇む、格別な邸宅です。かつての伝統的なカタルーニャの農家を改装したこの施設は、その本物の建築様式、広々とした空間、そして素朴な魅力と現代的なエレガンスが融合した温かな雰囲気の人々を魅了しています。

私たちは、この地で2026年「第4回ヨーロッパ寿司選手権」を開催できることを大変誇りに思っています。この大規模なイベントには、ヨーロッパ大陸のトップシェフたちが一堂に会します。



# なぜ「2026年ヨーロッパ 寿司選手権」に投資すべきなの か？

「ヨーロッパ寿司選手権」が、第4回となる特別な大会として帰ってきます。今回は、開放的でモダン、そして食文化の融合に積極的に取り組む都市、バルセロナで開催されます。

Sushi Robots SASは、パートナー各社の多大なるご支援のもと、この名誉あるイベントを4年連続で主催できることを誇りに思います。本大会は、ヨーロッパ屈指の寿司職人が一堂に会し、精度、創造性、そして卓越した料理の技を競い合うハイレベルな大会です。2026年10月29日、バルセロナにて、日本の伝統とヨーロッパの大胆さが融合したこのユニークな祭典が開催され、職人技と美食の感動に満ちた一日となるでしょう。毎年、開催国を変えることで、この選手権をヨーロッパ全土に広め、シェフ、レストラン経営者、料理愛好家、パートナー、投資家といった新たな観客層にアピールしています。

これまでの大会の成功と、あらゆる大会を通じて初めて寿司選手権で優勝を果たしたクリスティーナ・ソンプレイの勝利を受け、スペインは寿司の芸術性を高め、希少な技術を伝承し、料理の革新を促進する場として、その存在感を強めています。

このイベントは、成長著しく、確固たる価値観、高い認知度、そして多くのビジネスチャンスをもたらす取り組みに参加したいと考える方々にとって、絶好の機会となる重要なイベントです。

**最大限の視認性：** 貴社のブランドをヨーロッパで名高いイベントと結びつけ、アジア料理に情熱を注ぐプロフェッショナル層にアプローチしましょう。

**パートナーの皆様にとって、他にはない体験：** イベントに自社製品を取り入れ、限定試食会を開催し、実演の機会を設けましょう。

**製品の紹介：** 当社のコミュニケーションチャンネルやデジタルメディアを活用して、貴社の製品を効果的にアピールしましょう。

**特別ネットワーキング：** トップシェフ、食品業界の専門家、専門メディアとの限定的なネットワーキングの機会をご活用ください。ヨーロッパでも類を見ないこのイベントでは、地域、国内、そして欧州レベルでのメディア(ウェブ/印刷媒体、テレビ)による報道が期待されます。審査員、候補者、パートナー、報道関係者、業界関係者、著名シェフ、インフルエンサーらが本イベントに参加します。



5 販売ブースの設置が可能(テーブル:200×80cm、椅子2脚)



4 自社製品への「ヨーロッパ寿司選手権」の商標使用許可\*



6 出場者が着用するシェフジャケットに刺繍されたロゴ

7 審査員が着用するシェフコートに刺繍されたロゴ



8 スタッフのTシャツにロゴ





6

選手権の賞金小切手に  
ロゴが印刷されています



7

イベント当日のイン  
タビューを当社の  
ソーシャルメディア  
で共有します



8

商品に、優勝者および表彰台に上  
った方への賞品を追加することが  
できます



12

候補者の看板



9

受験者に授与される修了  
証書のロゴ



18

ウェルカム  
フライヤー  
のロゴ



19

競技会場のフォトコール  
に掲げられたロゴ





# レビュー：

**日本での職業訓練（賞品  
価値5,000ユーロ）を  
当選者に贈呈：**



この4日間の研修は、優勝者の関心や希望に合わせて須田先生が完全にカスタマイズするもので、優勝者の出身国から東京までの往復航空券、東京と鶴岡間の移動、および朝食付きの宿泊が含まれます。

2025年ヨーロッパ寿司選手権の優勝者であるスペイン代表のクリスティーナは、2026年6月に研修を受ける予定で、特に「生き締め」の技法に重点を置く予定です。

料理だけでなく、この滞在では本格的な文化体験も提供されます。日本料理のルーツを探る歴史的遺跡や聖なる山々の訪問、茶道の体験に加え、須田先生の副料理長と共に特別なディナーを調理するという、またとない機会も用意されています。

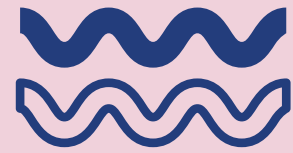




ピョートルは研修開始にあたり、市長室で公式に歓迎を受けた。この出来事は、地域全体およびその周辺地域で広くメディアに取り上げられた。

同市が「ヨーロッパ寿司選手権」と協力し、ヨーロッパのシェフを招いたのは今回が初めてだった。

この研修プログラムはSushi Robotsが提案し、イベントの提携旅行代理店であるKeikakuが主催しました。





# スポンサーになるにはどうすればよいですか？

貴社に最適なスポンサーシップのプランについてご相談をご希望の場合は、2026年9月8日までに

以下の連絡先までご連絡ください:

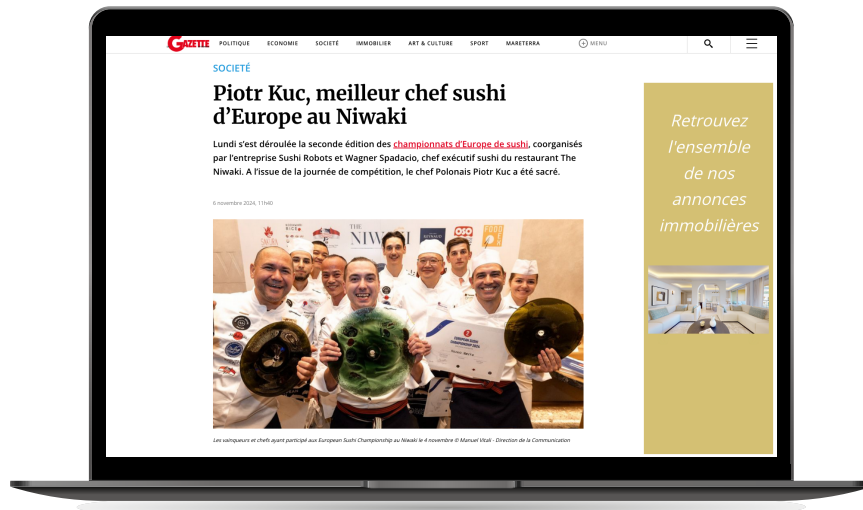
[contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

+33 5 54 54 02 78





# メディアでの紹介：



「ヨーロッパ寿司選手権」は、専門誌、テレビ、ソーシャルメディア、インフルエンサー、国際メディアなど、幅広いメディアで取り上げられています。

プレスリリース、インタビュー、特集記事、デジタルメディアでの発信など、包括的な広報活動を通じて、パートナー企業の認知度向上に貢献しています。



## TF1 - 50MIN INSIDE

- [En coulisses : comment Monaco est-elle devenue la capitale européenne... du sushi ?](#)



## MAGAZINE DEIA

- [Cristina Sombray, la chef bilbaina referente del sushi, prepara su nuevo local en el centro de Bilbao !](#)



## FRANCE SUSHI MAGAZINE

- [Les résultats du Championnat d'Europe de Sushi 2025 !](#)



# コミュニケーションガイド





# 規則およびガイドライン

明確かつ一貫性のある情報発信を確保するため、すべてのパートナーの皆様には、欧州寿司選手権の主催者が定めたビジュアルアイデンティティに関するガイドラインに従っていただくようお願いいたします。

これには、公式ロゴの適切な使用に加え、指定された色、フォント、レイアウトスタイルの遵守が含まれます。

コンテンツを公開または共有する前に、当イベント運営チームへ提出し、簡単な確認を受けていただくようお願いいたします。これにより、コンテンツがイベントの趣旨やイメージに沿っているかを確認することができます。

一貫したイメージとメッセージを維持するために協力することで、ヨーロッパ寿司選手権の認知度と影響力を高め、関係者全員にとってより大きな成果をもたらすことができます。

# ロゴの使用

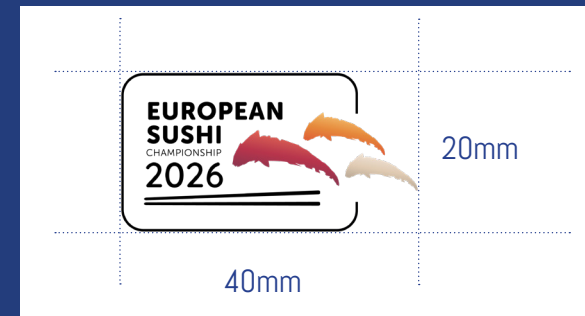
## 白いロゴ

暗い背景(青、黒など)



## カラーロゴ

白背景のみ



最小サイズ

15mm



ロゴ間の間隔



**<TITRE>**  
**TANKER REGULAR**

**<SOUS-TITRES>**  
**TANKER REGULAR**

<paragraphe>  
Abel regular





# 役立つリンク

**INSTAGRAM:** [@european\\_sushi\\_championship](#)

**FACEBOOK:** [@Europeansushichampionship](#)

**LINKEDIN:** [@Europeansushichampionship](#)

**WEBSITE:** [www.sushichampionship.eu](#)



# お問い合わせ

[contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

[florine@sushi-robots.eu](mailto:florine@sushi-robots.eu)

+33 5 54 54 02 78

