

MBS「情熱大陸 すし職人・工藤順也」 ニューヨーク・フェスティバルで入賞！

米・ラスベガスで4月14日、ニューヨーク・フェスティバル2015の授賞式が行なわれ、「情熱大陸 すし職人・工藤順也」(英語版 *A Passionate Challenger: Undaunted Sushi Innovator*) がドキュメンタリー人物・伝記部門で入賞しました。

ニューヨーク・フェスティバルは、1957年に設立された国際的な総合メディアコンテストで、「テレビ&映画」「ラジオ&プロモーション」「広告」の3つのコンペティションが行われます。テレビ&映画コンペには世界50カ国以上からの作品が集まり、ドキュメンタリー、ドラマ、スポーツといった定番の部門から、時流を反映したアニメーション、Webisode(ウェビisodes: ウェブ限定で公開されるエピソード等)部門まで様々なカテゴリーで競います。

なお、入賞した「情熱大陸 すし職人・工藤順也」は、MBS東京支社コンテンツ推進部を通じて海外セールスも行なっており、今年の6月から9月にかけてルフトハンザドイツ航空、オーストリア航空、ブリティッシュ・エアウェイズの各国際線機内での上映も決定しています。

◇ 入賞作品介绍 ◇

「情熱大陸 すし職人・工藤順也」2014年1月19日(日)放送

(英語版: *A Passionate Challenger: Undaunted Sushi Innovator*)

プロデューサー:福岡元啓

番組内容:北海道・札幌市の中心から20分、南区真駒内の町外れにある何の変哲も無いすし店「鮨一幸」。地域の過疎化が進み、客足も途絶え気味だったこの店を父から継承しわずか5年で北海道を代表する人気店に変身させたのが工藤順也、32歳だ。

番組では、北海道各地で漁船に乗り込み「最高の一匹」を探し求める仕入れの様子から、素材を極限まで熟成させ、しゃりの温度を一貫ずつ微妙に変えながら、極上の一貫を作り出していく工藤の技に密着。変幻自在な握り寿司を生み出し、倒産寸前だった店を2012年ミシュランガイド“一つ星”を獲得するまでに成長させた若きフロンティアの姿を追った。