

Stockholm 6 oktober 2015

Tallink Siljas Tutto tävlar om att bli världens bästa sushikock

Tallink Siljas kock Phanjeen "Totto" Wutthica är en av åtta svenskar som tävlar om att bli världens bästa sushikock. Onsdagen den 7:e oktober avgörs delfinalen i Global Sushi Challenge i Stockholm och de tävlande gör då upp om en finalplats i Tokyo.

Totto har lagat sushi på ett flertal sushikrogar i Stockholm och började jobba på fartyget Symphony när de öppnade restaurangen Sushi & Co hösten 2014. Tutto kommer ursprungligen från Thailand men har vuxit upp i Sverige. Han jobbar med en mängd olika sushiråvaror men om han får välja arbetar han med skaldjur, gärna musslor och kräftor.



Delfinalen sker i två steg, i rond ett visar deltagarna sina kunskaper om edomae, traditionell sushi och i den andra rondan bedömer juryn deltagarnas kreativitet inom sushikonst. Tutto har genom sitt dagliga arbete som kock förberett sig för mästerskapet och har ett starkt stöd från kollegorna.

Symphony har fyra sushikockar och Jonas Niklasson som är kökschef menar att det alla är fyra goda vänner som pushar varandra att bli bättre kokar och som Kökschef är det en glädje att ha Tutto anställd.

Tävlingen är öppen för allmänheten att besöka och juryn består av kockarna Pontus Johansson, Malin Söderström och Calle Ishizaki. På plats finns förutom juryn och tävlingsdeltagarna den japanska sushimästaren Masayoshi Kazato som representerar WSSI.

Läs mer om tävlingen på: <http://www.mynewsdesk.com/se/seafood/pressreleases/saa-foeraendrade-norsk-lax-sushivaerlden-hyllas-med-nytt-maesterskap-foer-vaerldens-baesta-sushikockar-1228211>

För frågor om Sushi & Co kontakta:

Jonas Niklasson
Kökschef Sushi & Co. m/s Silja Symphony
+46-8-6679410
kch.symphony@tallinksilja.com
www.tallinksilja.com