

## 働く世代に嬉しい“タイパ”ミールキットがプロの技術と感性でリニューアル！ 「CLUB RED」の料理人がヨシケイのミールキットを監修 メニューブック「Lovyu（ラビュ）」が10月30日週から新たにスタート

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、全国でミールキット宅配サービスを提供するヨシケイグループ(本部所在地:静岡県静岡市 / 代表取締役:井野口 雄一)のメニューブック「Lovyu（ラビュ）」2023年10月30日週からのリニューアルに際し、「RED U-35」で優秀な成績をおさめた料理人と歴代の審査員からなるコミュニティ「CLUB RED」がミールキットを監修するコラボレーション企画に参加することを発表します。

今回のリニューアルでは、ユーザー調査（2023年7月 ヨシケイ調べ）で「本格的な味わい」を求める傾向がコロナ禍前よりも高まっていることが分かり、「プロのレシピを再現したい」という声が寄せられたことから、中国料理、日本料理、フランス料理、イタリア料理と多様なジャンルで活躍する「CLUB RED」の料理人4名とのコラボレーションが実現し、「Lovyu」バリエーションコースにて監修メニューを毎週提供してまいります。

【「CLUB RED」シェフ監修ミールキット販売】1年間に渡り、各シェフが順番に監修します。



▲写真左から平賀大輔氏、倉田政起氏、野田達也氏、高井湧斗氏（詳しいプロフィールは次頁に記載）

### 【第1弾:平賀氏監修】

初回お届け：2023年10月30日週～11月20日週

### 【第2弾:倉田氏監修】

初回お届け：2023年11月27日週～12月18日週（予定）

### 【第3弾:野田氏監修】

初回お届け：2024年1月8日週～1月29日週（予定）

### 【第4弾:高井氏監修】

初回お届け：2024年2月5日週～2月26日週（予定）

※お届け期間は変更になる場合がございます。

※ご注文の締め切りはお届け週の前週水曜日になります。

## 第1弾：平賀氏監修 中国料理のミールキット



11/ 3（金）  
りんご入り黒酢酢豚  
いろいろ野菜の  
ピリ辛焼きびたし



11/ 7（火）  
鶏もも肉の  
さっぱり生姜ソースがけ  
焼豚レタス炒飯



11/18（土）  
油淋魚（ユーリンユイ）  
～カレーの香味甘酢ソースがけ～  
きのこの高菜漬炒め

※前日11月17日（金）のお届け予定



11/24（金）  
すりおろし人参ソースの  
煮込みハンバーグ  
生野菜サラダの生姜がきいた  
ボン酢ドレッシング

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

## 「CLUB RED」監修シェフプロフィール



### 平賀 大輔 <https://www.redu35.jp/chef/326/>

Wakiyaグループに入社しグループ店舗の料理長を歴任。現在は開業準備中。  
「RED U-35」にて2013年GOLD EGG・2014年SILVER EGGを受賞。  
「CLUB RED」として様々なプロジェクトに参画。



### 倉田 政起 <https://www.redu35.jp/chef/408/>

1980年生まれ、長野県出身。  
「日本料理 神谷」で12年間修業後、2014年に「蕎麦割烹 倉田」を開業。日本料理と蕎麦の技術に磨きをかけ、独自の蕎麦配合「外八厘（そとはちりん）」を生み出す。  
第4回日本料理コンペティションで第3位となり世界大会に進出。  
「RED U-35」2015でGOLD EGGを受賞。



### 野田 達也 <https://www.redu35.jp/chef/2448/>

1985年、福岡県生まれ。都内の仏レストランを経て渡仏。「Passage53」等で研鑽を積む。  
帰国後、フリーで活動し、各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、メニュー開発等を手掛けながら日本橋馬喰町「nôl」のディレクターを務める。  
「RED U-35」2015、2019、2021で準グランプリを受賞。



### 高井 湧斗 <https://www.redu35.jp/chef/7126/>

1997年生まれ、神奈川県出身。  
料理上手な祖母や母と食事の時間を大切にする家庭で育ったことが料理人を志すきっかけに。2017年、南麻布「Casa vinitalia」を皮切りに料理人のキャリアを積み、2022年に南青山「IL TEATRINO DA SALONE」スーシェフに就任。  
「RED U-35」2021でBRONZE EGGを受賞。

### ■「Lovyu」とは

忙しいけど食事は、しっかりとりたいたい・作りたい！仕事もプライベートも楽しみたい方をターゲットとしたメニュー「Lovyu」。トレンドレシピで手づくりする楽しさをお届けするバリエーションコースと、手作り+電子レンジや湯煎するだけのお惣菜で手作り感のある食卓を約10～15分で届けるクイックダイニングコースをご用意しています。

### ■ミールキット宅配サービスのパイオニアのヨシケイ

ヨシケイは創業以来、50年近くにわたってライフスタイルの変化に対応したメニューを開発し続け、日本の食卓をサポートしてきました。2022年10月13日に日本流通産業新聞社より発表された「食品宅配 売上高ランキング」では、11位を獲得し、14年連続で首位独占。2023年2月6日には、ヨシケイグループ300店舗目となる営業所を開設しました。これからも「楽しい食卓・明るい家庭」を実現するため、グループを挙げて安全安心と美味しさをお届けします。



新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。  
<https://www.redu35.jp/redu35/>



歴代の「RED U-35」で、優秀な成績をおさめた料理人391名と歴代の審査員団28名（2023年10月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。  
<https://www.redu35.jp/clubred/>