

報道関係各位

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

---

## 新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション 「RED U-35」国内外から応募総数 355 件！ 一次審査通過者“ブロンズエッグ”52 名を決定！

---

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM、以下 RED U-35) 実行委員会が運営する、新時代の若き才能ある料理人の発掘・応援を目的とした日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 に、全国 33 都道府県・海外 8 カ国から 355 件の応募が集まり、この度、一次審査通過者“ブロンズエッグ”52 名を決定いたしました。

本年、第二回を迎える RED U-35 は、料理人の技術を競い合わせるコンテストとは一線を画す、その未来を応援したくなるような“若い才能”を見つけ出すための料理人コンペティションです。35 歳未満の料理人を対象として、2014 年 4 月 15 日(火)～5 月 15 日(木)までの期間に募集したところ、国内は北海道から沖縄、海外ではヨーロッパからアジア、北アメリカまで、多数の若き料理人(チャレンジャー)からの応募がありました。

この応募者の中から、一次審査として特に技術力と人間力の観点から厳正に書類審査を行い、二次審査へ進む 52 名を決定し、6 月 20 日(金)に大会の公式 Web サイトにて発表いたしました。今回の一次審査通過者 52 名中 40 名が国内在住者、12 名が海外在住者です。(※一次審査通過者一覧は 2 ページ目以降参照)

### ■RED U-35 総合プロデューサー 小山薫堂 コメント

今回、355 件ものご応募をいただき、実行委員会を代表して御礼申し上げます。昨年同様、和洋中を含む様々なジャンルやカテゴリーを飛び越えて、35 歳未満の料理人たちが横一線で挑戦してくれました。海外からの応募も増え、改めて日本の食というものが世界的に評価されていると実感すると同時に、次世代の感性の芽が確実に始まっていることに気づかされました。ここに一次審査通過者“ブロンズエッグ”として並んだ方々は、いずれも情熱に溢れ、可能性を秘めています。私たちは、これから彼らをさらに様々な手段で審査し、第二回 RED U-35 の勝者を探していきます。これからどんな人物に出会えるか、どんな味に驚かされるか、とてもワクワクしています。RED U-35 の今後にぜひご注目ください。

今後、二次審査として、7～8 月の二ヶ月間、一次審査通過者を映像撮影し、それを元に人物像を審査いたします。本映像は公式サイト(URL:www.redu35.jp)においても公開予定です。二次審査通過者“シルバーエッグ”は、9 月上旬発表予定、通過人数は未定です。

日本の食業界の総力を挙げて開催する本コンペティションを通じて、未来を担う料理人たちが鼓舞され、大きな目標を抱き、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにもつながることを願って開催している本イベントに、今後もお注目いただければと思います。

### ■報道関係者からのお問い合わせ:「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」PR 事務局

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ: 武内・丸山 TEL: 03-3500-9700/FAX: 03-3500-9731

MAIL: pr@gnavi.co.jp

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) シンボルマーク&ネーミング



レッド アンダー サーティーファイブ(リョウリンズ エマージング ドリーム)  
RYORININ's EMERGING DREAM とは、「料理人に現れる夢」という意味。  
RED U-35 は、夢をもった次世代の料理人たちを応援するプロジェクトです。

■一次審査通過者一覧(50 音順)

※氏名(性別/年齢)専門料理、所属店舗、店舗地域、役職 [※年齢は募集〆切日時点]

- 1 安達 晃一(男/34 歳)フランス料理「LA TABLE de Joël Robuchon」(東京)料理人
- 2 阿部 翔平(男/28 歳)日本料理「きぬ川不動瀧」(栃木)オーナーシェフ・主人
- 3 飯尾 大輔(男/34 歳)その他「Ristorante Aróma-frèsca」(東京)料理人
- 4 飯田 夢崇(男/34 歳)フランス料理「俺のフレンチ・イタリアン AOYAMA」(東京)料理長・シェフ
- 5 内海 亮(男/31 歳)日本料理「ホテルセンチュリー静岡 日本料理 花凜」(静岡)料理人
- 6 江口 直樹(男/34 歳)日本料理「Soneva Fushi,Maldives By The Beach restaurant」(モルディヴ)料理長・シェフ
- 7 緒方 稔(男/32 歳)フランス料理「nacrée」(宮城)オーナーシェフ・主人
- 8 小川 浩次郎(男/32 歳)日本料理「ひつまぶしとんかつ備長」(福岡)料理長・シェフ
- 9 甲斐 政史(男/32 歳)中国料理「熊本ホテルキャッスル 中国四川料理 桃花源 本店」(熊本)役職付き料理人
- 10 片山 裕之(男/29 歳)フランス料理「Art marche team Al. che-cciano」(群馬)料理長・シェフ
- 11 加藤 順一(男/31 歳)その他「Hotel d'angleterre restaurant Marchal」(デンマーク)役職付き料理人
- 12 兼子 大輔(男/34 歳)フランス料理「L'AS」(東京)オーナーシェフ・主人
- 13 北村 啓太(男/34 歳)フランス料理「AU BON ACCUEIL PARIS Jacques et Catherine LACIPIERE 」(フランス)料理長・シェフ
- 14 倉田 政起(男/33 歳)日本料理「蕎麦割烹 武蔵小山 くらた」(東京)オーナーシェフ・主人
- 15 厚東 創(男/29 歳)フランス料理「Restaurant Dominique Bouchet Tokyo」(東京)料理長・シェフ
- 16 古賀 雅仁(男/28 歳)その他「La Maison table d'hote」(東京)料理長・シェフ
- 17 古賀 隆稚(男/28 歳)フランス料理「Ledoyen」(フランス)役職付き料理人
- 18 小岸 明寛(男/34 歳)フランス料理「ミシェル・プラス トーヤ ジャポン」(北海道)料理人
- 19 齊藤 芽公(女/22 歳)フランス料理「MASQ」(東京)料理人
- 20 坂巻 順一(男/31 歳)フランス料理「Château Restaurant Joël Robuchon」(東京)役職付き料理人
- 21 坂本 義太郎(男/26 歳)日本料理「北鎌倉茶寮 幻董庵」(神奈川)料理人
- 22 澤田 明男(男/31 歳)イタリア料理「PIZZA SALVATORE CUOMO 伏見」(愛知)料理人
- 23 杉浦 晶(男/32 歳)イタリア料理「Curioso」(東京)料理長・シェフ
- 24 関谷 健一郎(男/34 歳)フランス料理「L'Atelier de Joël Robuchon」(東京)料理長・シェフ
- 25 高橋 雄一(男/33 歳)フランス料理「イカリヤ食堂」(京都)料理人
- 26 土肥 秀幸(男/29 歳)フランス料理「la Maison de GRACIANI Kobe Kitano 」(兵庫)役職付き料理人
- 27 新田 周平(男/27 歳)フランス料理「RRR LOUNGE」(東京)料理長・シェフ

- 28 萩原 隆介(男/34 歳) 日本料理「うを徳」(東京)オーナーシェフ・主人
- 29 花田 洋平(男/28 歳) 中国料理「ANA クラウンプラザホテル大阪「花梨」」(大阪)役職付き料理人
- 30 林 成行(男/34 歳) フランス料理「ブラスリー ポール ボキューズ ラ メゾン」(愛知)その他(スーシェフ)
- 31 半田 雄大(男/33 歳) イタリア料理「Ristorante Finger's garden」(イタリア)料理人
- 32 日野 修志(男/28 歳) その他「Basque」(インドネシア)料理長・シェフ
- 33 平賀 大輔(男/34 歳) 中国料理「Turandot 游仙境」(神奈川)役職付き料理人
- 34 福嶋 拓(男/29 歳) 中国料理「Wakiya 一笑美茶樓」(東京)役職付き料理人
- 35 藤枝 和洋(男/34 歳) フランス料理「Au Clocher de Montmartre」(フランス)料理長・シェフ
- 36 藤崎 亮平(男/33 歳) イタリア料理「SALVATORE CUOMO 表参道ヒルズ」  
(東京)料理長・シェフ
- 37 堀 啓次郎(男/29 歳) フランス料理「Restaurant sola paris」(フランス)料理人
- 38 前川 浩一(男/31 歳) 日本料理「祇園 さゝ木」(京都)役職付き料理人
- 39 前田 裕紀(男/25 歳) 日本料理「京都吉兆 嵐山本店」(京都)料理人
- 40 松塚 高澄(男/34 歳) フランス料理「VILLA GRANDIS WEDDING RESORT FUKUI 」(福井)役職付き料理人
- 41 松本 崇広(男/34 歳) フランス料理「Lazare」(フランス)役職付き料理人
- 42 丸山 典孝(男/32 歳) 日本料理「ロイヤルパークホテル 日本料理 源氏香」(東京)料理人
- 43 水谷 嬉々(女/23 歳) フランス料理「KiKi」(三重)オーナーシェフ・主人
- 44 宮崎 剛次(男/32 歳) フランス料理「Passage 53」(フランス)役職付き料理人
- 45 村松 卓哉(男/26 歳) フランス料理「ビアレストラン アリーブ盛岡店」(岩手)料理長・シェフ
- 46 望月 雄介(男/33 歳) 日本料理「駿河の味処 富士屋」(静岡)オーナーシェフ・主人
- 47 山口 杉朗(男/28 歳) フランス料理「Le Viandier」(フランス)オーナーシェフ・主人
- 48 山越 亮太(男/28 歳) フランス料理「Essentiel」(大阪)料理人
- 49 山本 篤史(男/34 歳) フランス料理「リュミエール アルカナ イズ」(静岡)料理長・シェフ
- 50 吉武 広樹(男/33 歳) その他「Restaurant sola paris」(フランス)オーナーシェフ・主人
- 51 渡辺 賢紀(男/34 歳) フランス料理「チミケップホテル」(北海道)料理長・シェフ
- 52 渡邊 雄大(男/26 歳) フランス料理「HIGHLAND RESORT HOTEL&SPA」(山梨)料理人

## RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)

### 新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション [2014 大会概要]

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会
■ 公式サイト	www.redu35.jp
■ 募集	偉大なる料理人になることを目指す「35歳未満の若手料理人」 (※生年月日が1979年5月16日以降であること)
■ 大会日程	募集期間: 2014年4月15日(火)~5月15日(木) ※郵送・Webで受付 一~三次審査: 5月~10月 最終審査: 11月3日(月・祝) @都内調理師専門学校 ※同日夜、授賞セレモニー開催
	※本大会は、既存コンクールとは異なる新しい価値観で4段階の審査を実施します。詳細は、順次大会 Web サイトにて公表していきます。 ・一次審査「書類審査」: エントリーシートに記入し、応募。審査員と事務局による書類審査。 ・二次審査「映像審査」: 全国から選抜された一次通過者を対象に映像審査。 ・三次審査「訪問審査」: 他に例のない、審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外まで足を運ぶ。 ・最終審査「実食審査」: 三次審査通過者が都内会場に集まり決勝審査会。
■ 審査項目	・料理人としての「情熱、想い、夢」 ・技術力、考案力、表現力、センス ・将来性、可能性
■ 応募資格	・生年月日が1979年5月16日以降であること(2014年5月15日の募集〆切日時時点で年齢が35歳になっていないこと) ・二次審査「映像審査」: 全国から選抜された一次通過者を対象に映像審査。・飲食店・宿泊施設(国内・海外ともに可)に従事する、日本国籍の料理人。但し都内開催の最終審査に参加できること ・本コンペティションの審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に所属しなくなった場合は、参加資格を喪失し、以降の審査を受けることができなくなる場合がある ・自身がオーナーシェフでない場合、所属店の責任者(オーナー等)の了承を必ず得ること
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の6点: ①パーソナルシート/②ドリームシート(論文) /③レシピシート(テーマ食材「豆」。種類・品種は不問)/④テクニカルシート/⑤応募者写真/⑥作品写真
■ 表彰	《グランプリ》賞金 500万円(税抜) ※受賞者本人に300万円、所属店舗に200万円 ※但し、オーナーシェフの場合、本人または店舗いずれか一方に贈呈 ・副賞1=「世界一憧れる料理店に食べに行ける研修!」(国内外問わず) ・副賞2=「REDメンバーが導くスターへの道!」 《準グランプリ》賞金 50万円/他、ファイナル進出者には記念品授与
■ 授賞セレモニー	授賞セレモニーは、11月3日(月・祝)「東京デザイナーズウィーク」会場内(青山)で公開イベントとして実施 (東京デザイナーズウィーク2014会期:10月25日(土)~11月3日(月・祝)10日間)

■ 審査員	辻芳樹(学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 理事長・校長)※審査員長 落合務(LA BETTOLA オーナーシェフ) 村田吉弘(菊乃井 主人) 吉野建(ステラ マリス ジャパン オーナーシェフ) 田村隆(つきぢ田村 代表取締役) 脇屋友詞(Wakiya 一笑美茶楼 オーナーシェフ) 田崎真也(ソムリエ) 門上武司(フードコラムニスト、雑誌「あまから手帖」編集顧問) 太田進(オータパブリケーションズ代表取締役社長) 犬養裕美子(レストランジャーナリスト)
■ 総合プロデューサー	小山薫堂(放送作家)
■ 一般からの問合せ先	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 事務局(シェイズ内) TEL:03-3409-6858(受付:平日 10:00~18:00 土日祝除く) / FAX:03-6805-1287 / Mail: info@redu35.jp

※【U-35(35歳未満)について】: 現代の料理現場では流れ作業が多く、例えば 20 代ではまだ自分の料理で勝負できるというレベルにたどり着いていない場合が多いという意見が関係者内でありました。そこで、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考えたときに、対象とする線引きを「35歳未満」に決めました。

主催: RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

共催: 株式会社ぐるなび

代表・発起人: 岸朝子(食生活ジャーナリスト)、滝久雄(株式会社ぐるなび 代表取締役会長)

顧問: 細川佳代子(NPO 法人 勇気の翼 インクルージョン 2015 理事長)、浅葉克己(アートディレクター、株式会社浅葉克己デザイン室、NPO 法人デザインアソシエーション会長)

プロジェクトメンバー: 辻芳樹、落合務、村田吉弘、吉野建、田村隆、脇屋友詞、田崎真也、門上武司、太田進、犬養裕美子、小山薫堂

アライアンスパートナーズ: アサヒビール株式会社、味の素株式会社、アメリカン・エクスプレス・インターナショナル・インコーポレイテッド、江崎グリコ株式会社、エルキューイ、株式会社あつぷるふあーむソリューションズ、株式会社アルカン、株式会社釜浅商店、株式会社ギャバン、株式会社ジェーシービー、株式会社たまゆら、株式会社東急リゾートサービス、株式会社ノリタケカンパニーリミテド、株式会社フォーシーズ、株式会社ミツハシ、キューピー株式会社、株式会社シダックス、西日本電信電話株式会社、日本航空株式会社、ネスレ日本株式会社、ハウス食品株式会社、ハナマルキ株式会社、東日本電信電話株式会社、ビタクラフトジャパン株式会社、ヤマキ株式会社、ヤマサ醤油株式会社、ヤンマー株式会社、レイノー

メディアパートナーズ: 味の手帳、あまから手帖、FM COCOLO、FM802、ELLE a table、近代食堂、サンケイリビング新聞社、J-WAVE、週刊ホテルレストラン、専門料理、創芸社、料理王国、DIME、東京ウォーカー、TOKYO FM、TOKYO DESIGNERS WEEK、BS フジ、Faust A.G.、FOODLABO、フードスタジアム、フードリンクニュース、福島テレビ、扶桑社、料理通信

技術協力: 辻調理師専門学校

後援: 総務省、農林水産省、国土交通省観光庁、赤堀料理学園、織田調理師専門学校、京都調理師専門学校、神戸国際調理製菓専門学校、新宿調理師専門学校、辻調理師専門学校、服部栄養専門学校、華調理製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、武蔵野調理師専門学校、アラスカシーフードマーケティング協会、一般社団法人国際観光日本レストラン協会、一般社団法人全日本・食学会、一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会、一般社団法人日本エスコフィエ協会、MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、在日イタリア商工会議所、全国料理業生活衛生同業組合連合会、全国芽生会連合会、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、日本イタリア料理協会、株式会社シーアイエー