

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 (RYORININ's EMERGING DREAM)」受賞者決定

初代レッドエッグは「レストラン ラ・フィネス」オーナーシェフの杉本 敬三さん

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、11 月 4 日、「RED U-35 授賞セレモニー」にて、35 歳未満の最優秀料理人に送られる賞である「レッドエッグ」に「レストラン ラ・フィネス」オーナーシェフの杉本 敬三さんを選出しました。

「レッドエッグ」に選ばれた杉本さんには、賞金の 500 万円と「世界一憧れる料理店に食べに行ける研修！」、「RED メンバーが導くスターへの道！」として、今後の活動において RED U-35 が最大限のサポート体制を敷くことが約束されました。

RED U-35 では、5 月の募集開始から、日本国内はもちろん、欧州を始め世界で活躍する日本人の料理人からも計 451 名に上るエントリーがありました。選考については、書類審査(一次審査)、映像審査(二次審査)を経て、審査員が参加者のお店まで直接会いに行く訪問審査(三次審査)を行い、ファイナリスト 6 名を「ゴールドエッグ」として選出。そして本日の審査員全員による実食と面接の最終審査の 4 段階による審査によってグランプリの「レッドエッグ」が決定となりました。また、準グランプリには、「ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン」の小岸 明寛さん、「Hotel Le Bristol Paris」役職付き料理人の安發 伸太郎さんの 2 名を選出し、それぞれに賞金 50 万円が授与されました。

約 500 人の来場者が詰めかけた授賞セレモニーの会場で、各審査員から「技術面だけでなく、文化面からも料理を捉え、新しい表現へと再構築できる料理人」、「プレゼンテーションなど発信力が高かった」と評された「レッドエッグ」杉本さんは「料理のレベルはファイナルまでくると同じレベルですが、常に楽しくやろうと心がけて料理しました。ファイナルの 6 名は料理の技術だけではなく、人間的にも素晴らしかったので、最後まで結果の分からない良い大会でした」とコメントしました。

また、審査委員長である辻芳樹(学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 理事長・校長)は本大会を「技術だけでなく、人格やどんな夢を持っているか、そしてその夢にどれだけ共感できるかを基準に審査し、それに相応しい料理人を選ぶことができました。」と総評しました。総合プロデューサーである小山薫堂は、「レッドエッグの杉本さんのお店が日本一予約困難なお店になる前に皆さんどうぞ予約してください」とコメントし、また来年以降の「RED U-35」の継続を発表し幕を閉じました。「RED U-35」では、今回のグランプリ受賞者を新時代のスターとして以降継続的にサポートしていくとともに、若手料理人の夢を叶えるため、2014 年も大会を開催し日本の次世代の料理界を総力を挙げて応援していきます。



レストラン ラ・フィネス オーナーシェフ
杉本 敬三

<レッドエッグ(グランプリ)受賞者>

レストラン ラ・フィネス オーナーシェフ

杉本 敬三(スギモト ケイゾウ)

年齢:34

出身地:京都府福知山市

調理経験年数:19年

専門ジャンル:フランス料理

これまでの調理経験の略歴

ボンラブルール(フランス・シュノンソー)

ブデュモンド(フランス)

ローリーヴァン(フランス・リモージュ)

シュナンブール(フランス)



杉本 敬三さん 最終審査作品
「R.E.D.Tokyo 2013”Ris pilaf,Egg and chicken,
Don(丼),Tokyo(東京シャモ)”」



レッドエッグ受賞時の杉本 敬三さん



左から 小山 薫堂、レッドエッグ杉本 敬三さん、辻芳樹



ファイナリスト「ゴールドエッグ」6名

「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」:夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションです。なお、本大会は飲食業界に関係する多くの方々の賛同を得て、より公共的で質の高い大会を目指すため、企業・団体・媒体などの協力パートナーをこれからも募っていく予定です。

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オーディション [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1978年7月1日以降であること)
■ 大会日程	募集期間: 6月1日(土)~30日(日)※募集終了 1~3次審査: 7月~10月 最終審査: 11月4日(月・祝)@都内料理学校 ※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3段階の審査を実施します。詳細は、段階を追って順次、大会 Web サイトにて公表していきます。 ・1次審査「書類審査」: エントリーシートに記入し、応募。本部と審査員による書類審査。 ・2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。 ・3次審査「腕前審査」: 他に例のない、審査員訪問による腕前審査。北海道から沖縄までお店で対面チェック。 ・最終審査「実食審査」: 最終通過者が都内某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1978年7月1日以降であること(2013年6月30日の募集×切日時時点で年齢が35歳になっていないこと) ・飲食店・宿泊施設に従事する、35歳未満の「若手料理人」 ・応募者の国籍、年齢、性別、所有資格、店内での役職等は問いません ・本コンテストの審査過程で、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ります ・海外の飲食店・宿泊施設に従事する日本人も可。但し、審査段階では日本国内に帰国すること
■ 表彰	《グランプリ》賞金 500万円 ※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4日(月・祝)「TOKYO DESIGNERS WEEK」会場内(青山)で公開イベントとして実施 (TOKYO DESIGNERS WEEK2013の会期:10月26日~11月4日 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 ジャポン 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 一笑美茶樓 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) 長野博(V6)
■ 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

- 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
- オフィシャルスポンサー:** アサヒビール株式会社、株式会社ぐるなび
- オフィシャルサポーター:** 日本航空株式会社、ヤマサ醤油株式会社、株式会社ジェーシービー、株式会社たまゆら、オルガノ株式会社、ヤンマー株式会社、ネスレ日本株式会社、アメリカン・エキスプレス・インターナショナル・インコーポレイテッド
- 後援:** 総務省、農林水産省、経済産業省、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、一般社団法人全日本・食学会、一般社団法人日本エスコフイエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、公益社団法人 日本中国料理協会、社団法人国際観光日本レストラン協会、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
- 協力:** BS フジ、デザインアソシエーション NPO、週刊ホテルレストラン、dancyu、柴田書店