



RED U-35で選ばれた3人の若手料理人とUHA味覚糖の 新しいアイデアによる3つのグルメキャンディへの、 クラウドファンディング始まる！

UHA味覚糖株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役：山田泰正）は、RED U-35実行委員会と協賛し、選出された3人の若手料理人のアイデアを商品化しました。

RED U-35とは

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です。

(URL: <https://www.redu35.jp/>)

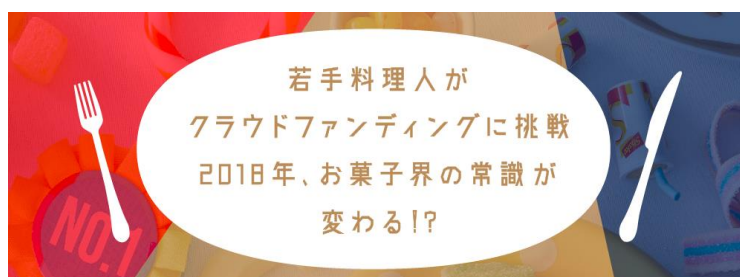
UHA味覚糖 x RED U-35 グルメキャンディ開発プロジェクトから誕生！

UHA味覚糖はRED U-35を応援しており、CLUB RED（歴代のブロンズエッグ以上の受賞者で構成する食のクリエイティブ・ラボ）の中から応募者を募り、選出された3名の若手料理人へUHA味覚糖商品開発の権利を授与いたしました。中国料理、イタリア料理、フランス料理と各ジャンルの料理人による常識を破る「グルメキャンディ」とは一体どんなものなのか・・・！？

創造された趣向を凝らしたアイデアをUHA味覚糖開発メンバーと3名の料理人が試行錯誤の結果、商品化いたしました。そして、3名の若手料理人が発売に向け、12月10日よりクラウドファンディングに挑戦して参ります。お客様のご支援の声が多ければ、将来的にUHA味覚糖グループが全国発売を行う可能性がありますので、ぜひご支援ください！UHA味覚糖は引き続きRED U-35を応援して参ります。

↓ 12月10日より開始するクラウドファンディングページへは下記URLよりアクセス

(URL:<https://www.makuake.com/project/uha-candy>)



次ページに商品のご紹介

商品開発に挑んだ若手料理人3人！



溢れる創作意欲/
和漢折衷など5つの試作を
持ち込む行動力

専門ジャンル：中国料理
店舗名：広味坊

至高の唐辛子



●五十嵐創シェフ監修！

中国料理の技法を用いて唐辛子をパリッとした新食感に仕上げています。
クミンや胡麻のスパイスの風味と糖で唐辛子の辛味を程よく抑えた旨辛七味唐辛子です。



イタリアンらしい濃厚さと
女性受けしそうな
贅沢ドルチェ提案がヒット

専門ジャンル：イタリア料理
店舗名：mon atelier

CUCUジェラートトルタ



●野崎翠シェフ監修！

野崎翠シェフのオリジナルドルチェをキャンディにしました。
まるでイタリアンドルチェを食べているかのような味わいに仕上げています。



フレンチの贅沢なソースに
着目するなど正面から
グルメと向き合い企画

専門ジャンル：フランス料理
店舗名：ルヴェゾンヴェール本郷

**焦がしバターソース
ソフトキャンディ
ブルノワゼット**



●山口卓也シェフ監修！

ブルノワゼットソースの味わいをソフトキャンディで再現しました。
焦がしバターの濃厚で奥深い味わいがお楽しみいただけます。

<本件に関するお問い合わせ>

UHA味覚糖株式会社 広報担当：荒木 英明
TEL：06-6767-6031 FAX：06-6763-2013
E-mail：arakihi@uha-mikakuto.co.jp