

「RED U-35」スピンオフ大会「食のサステナブルAWARD」 SEEDS10「サステナブル金賞」10組を発表！

～応募113企画から決定！3月18日に一般公開でオンライン発表会を実施～

URL : <https://youtu.be/MIWHQ9TBoao>

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) (以下、RED U-35) 実行委員会は、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」のスピンオフ大会として「食のサステナブルAWARD」を開催。2020年12月23日(水)から2021年1月29日(金)までの期間中、**応募件数(人数)194件、113企画の応募があり**、2月26日(金)に行われた審査会で、**SEEDS10「サステナブル金賞」10組を選出しました。**

審査基準である「アイデアの実現性と可能性」、「熱意と行動力」を高く評価された**10組は、3月18日(木)に行われる「オンライン発表会」にてプレゼンテーションを行い、審査員特別賞3組が発表**されます。

RED U-35実行委員会は、本大会が持続可能社会実現に向けて、世の中が少しでも動くきっかけを放つためのコンペティションになることを目指します。また、食の力や料理人の創造力を活用することで、新たな「未来」に繋がることを期待し、次世代を担う料理人を支援していきます。

SEEDS10「サステナブル金賞」受賞者 (※エントリーNo.順)

No.	個人名/チーム名	個人/ チーム	企画テーマ
P19	菅沼 恒	個人	北新地朝ごはんプロジェクト
T02	オード	チーム	お任せのコースに使用した野菜の端材に着目
T07	サスティナ鶴岡	チーム	豊食をひらくプロジェクト「フードハブ・キッチン」
T25	京都里山プロジェクト	チーム	京都のまちなかにレストランを持つ料理人たちが里山に入り、ありのままの自然と向き合う。
T30	都市のみらいレストラン	チーム	異なる才能たちと共創する食のサステナブル都市のみらいレストラン
T31	土とシェフ	チーム	料理人参加型農業による食のサスティナブル
T41	hamadayaLABO+ハタケノミライ・プロジェクトチーム	チーム	ハタケノミライ-旬を余さない発酵調味料-
T44	ITADAKIMASU	チーム	～ITADAKIMASU～知恵を頂き、笑顔を頂き、喜びを頂き、次世代へ
T55	Otto e Sette Oita	チーム	温泉資源の調理への活用
T57	RISTORANTE SIVA	チーム	さっと、サステナブルなチョイス「さっちょ」

※各個人/チームの提案内容詳細 : <https://www.redu35.jp/progress/spinoff/#refine>

＜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

「食のサステナブルAWARD」オンライン発表会

オンライン発表会では、SEEDS10「サステナブル 金賞」に選ばれた10組によるプレゼンテーションと審査員とのアイデア加速会議を実施します。その後、クロージングセレモニーを実施し、審査員から「審査員特別賞」として3組を発表します。

- **日 時** : 2021年3月18日（木）
13時30分～17時10分（発表会）、17時20分～17時40分（クロージングセレモニー）
- **内 容** : オンライン発表会およびクロージングセレモニー
- **U R L** : <https://youtu.be/MIWHQ9TBoao>

※感染予防のため、**オンラインのみ取材可能**です。

ご取材を希望される場合は、事前に[ぐるなび広報グループ \(pr@gnavi.co.jp\)](mailto:pr@gnavi.co.jp) までご連絡ください。
※発表者・審査員への個別取材については、**事前申し込み**にて承ります。

審査員団／アドバイザーボード



生江 史伸
レフェルヴェソンス シェフ



狐野 扶実子
食プロデューサー



小山 薫堂
放送作家

「食のサステナブルAWARD」大会概要

- **募集テーマ「食のサステナビリティ」**
食の未来を変革するようなアイデア、アクション、ビジネスなどの行動企画。
自由な発想で人々に気づきを与えることで課題解決につながり、新たな価値を生み出せる提案。
- **募集対象**
「食のサステナビリティ」へのチャレンジを志す、飲食関連業務に従事している料理人および料理人を軸としたチーム。年齢・国籍などは不問。審査進行はすべて日本語で実施。
- **審査基準**
 - ・アイデアの実現性と可能性＜企画＞
 - ・熱意と行動力＜人物＞※審査においては実現性についても重視。
- **各賞**
 - SEEDS10「サステナブル金賞」（10組）**
 - ・「サステナブル金賞」認定
 - ・1組10万円分の支援金
 - ・2021年3月18日（木）にオンラインで実施される発表会でのプレゼンおよびアイデア加速会議への参加権。
 - 「審査員特別賞」（3組）**
 - ・サステナブル金賞を受賞した10組の中から、2021年3月18日（木）にオンラインで行われる発表会で、審査員特別賞として、審査員がそれぞれ特に印象強かった3組のチームを選出。
 - ・審査員特別賞に選ばれた3組には記念品を贈呈。

「食のサステナブルAWARD」大会概要

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
■ 共催	株式会社ぐるなび
■ サポーター企業	株式会社J-オイルミルズ、ヤマサ醤油株式会社、日本サニパック株式会社、SAKE HUNDRED（株式会社Clear）、国分グループ本社株式会社
■ 大会ページ	https://www.redu35.jp/sustainable2020/
■ 大会進行	<p>《募集》オンライン応募 2020年12月23日（水）～2021年1月29日（金） -WEBサイトの応募フォーマットへ以下のものを提出 ・プロフィール（パーソナルシートおよび画像） ・プレゼンシート ・映像（2分以内のプレゼンムービー） ※全エントリーをWEBで一般公開中 https://www.redu35.jp/progress/spinoff/person1/ https://www.redu35.jp/progress/spinoff/person2/ https://www.redu35.jp/progress/spinoff/team1/ https://www.redu35.jp/progress/spinoff/team2/ https://www.redu35.jp/progress/spinoff/team3/</p> <p>《発表》公式WEBサイト 2021年3月3日（水） SEEDS10「サステナブル 金賞」10組を発表。</p> <p>《オンライン発表会》 2021年3月18日（木） SEEDS10「サステナブル 金賞」に選ばれた10組がプレゼンし、そのままアイデア加速会議を実施。クロージングセレモニーにて、10組の中から審査員団により「審査員特別賞」の3組を発表。 ※発表会をWEBで一般公開 URL : https://youtu.be/MIWHQ9TBoao</p>
■ 応募資格	<p>1) 個人、または2人以上のチーム 2) 飲食関連業務に従事している料理人および料理人を代表者とした編成チーム 3) 年齢制限なし、国籍制限なし 4) 提出物、プレゼンテーションともに使用言語は日本語とする 5) SEEDS10「サステナブル金賞」（10組）に選ばれた際、2021年3月18日（木）にオンラインで行われる発表会およびクロージングセレモニー、3月下旬もしくは4月にオフラインで行われるAfter Meetingに参加可能なこと</p> <p>※「飲食関連業務に従事している料理人」とは、飲食店・宿泊施設（国内・海外）の料理人の他、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など。 ※チームの場合は飲食関連業務に従事している料理人を1名以上とし、その他のメンバーは料理人でなくてもよい。 ※複数チームに所属することは不可、各チーム1エントリーまで。</p>