

「RED U-35」スピノフ大会「食のサステナブルAWARD」

“SEEDS10”サステナブル金賞受賞の10組が

プレゼンテーションを行うオンライン発表会を3月18日に実施

審査員特別賞に「京都里山プロジェクト」「ITADAKIMASU」「Otto e Sette Oita」選出

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」のスピノフ大会として「食のサステナブルAWARD」を開催。応募された113企画から、3月3日(水)に“SEEDS10”サステナブル金賞として発表された10組によるプレゼンテーションを行うオンライン発表会を3月18日(木)に実施しました。

10組のプレゼンテーション後には、審査員とともにアイデアを話し合う、アクセラレーション=アイデア加速会議を実施、企画実現に向けた様々な議論が交わされました。

また、クローリングセレモニーでは、“SEEDS10”サステナブル金賞に選ばれた10組に認定書と支援金10万円を贈呈。審査員が特に印象に残った企画を発表した3組には審査員特別賞が贈られ、3月31日(水)に「食のサステナブルAWARD」をサポートする企業が参加して行われるAfter Meetingへの参加が決まりました。

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。

「食のサステナブルAWARD」“SEEDS10”サステナブル金賞 認定者

	個人名/チームチーム名
1	菅沼 恒
2	オード
3	サスティナ鶴岡
4	京都里山プロジェクト
5	都市のみらいレストラン
6	土とシェフ
7	hamadayaLABO+ハタケノミライ・プロジェクトチーム
8	ITADAKIMASU
9	Otto e Sette Oita
10	RISTORANTE SIVA



▲オンライン発表会の様子



▲SEEDS10発表サイト

<https://www.redu35.jp/progress/spinoff/seeds10/>

＜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

審査員特別賞受賞者

■ RED U-35審査員

レフェルベソンス シェフ 生江 史伸



個人名/チーム名	企画テーマ
Otto e Sette Oita	温泉資源の調理への活用

審査員コメント：

自分が持っているものを自分だけの宝にせず、オープンにして、誰かのために使っていくことの価値を感じさせる会になったと思います。自分たちの考えをみんなで共有することは素晴らしいなと思いました。僕は「Otto e Sette Oita」を選びましたが、彼らが暮らす街にある、温泉という身近な資源を最大限に活用しようとする姿勢がよかったです。地元では当たり前にあるものが実は素晴らしいものだと気づいて、そこを伸ばしていくことは大切です。地方の街であっても、気候変動などの問題に対して常にグローバルな視点を持って活動してほしいと思います。

■ RED U-35審査員

食プロデューサー 狐野 扶実子



個人名/チーム名	企画テーマ
ITADAKIMASU	～ITADAKIMASU～知恵を頂き、笑顔を頂き、喜びを頂き、次世代へ

審査員コメント：

サステナブルについて考えようとする、どうしても思考が未来に向かってしまい、斬新なことをしなければと思ってしまいます。ところが、私が選んだ「ITADAKIMASU」は違いました。食の知恵をおばあちゃんに学びながら、話をしてくれたおばあちゃんの写真を撮りためていくという彼らのプロジェクトは、過去にも未来につながるヒントが隠されていると気づかせてくれたのです。そこが評価の決め手となりました。サステナブルな活動は、人のアイデアを自分の問題に置き換えて考えることが大切で、その意味で今日はとても意義があったと思います。

■ RED U-35総合プロデューサー

放送作家 小山 薫堂



個人名/チーム名	企画テーマ
京都里山プロジェクト	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。

審査員コメント：

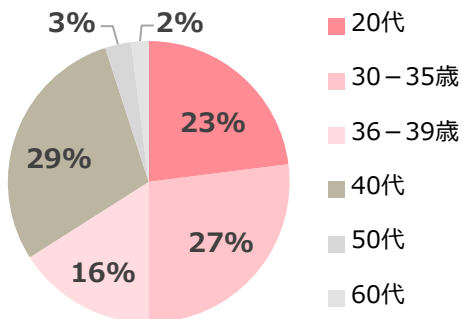
サステナブルなプロジェクトを継続していくためには、みんなで共有できるワクワク感が重要だと思います。僕が「京都里山プロジェクト」を選んだ理由は、まさにこの点にあります。料理人たちが山を所有し、そこで自分たちの食材を作っていくというプロジェクトにはワクワク感がありました。今回は結果発表のときもワクワク感がありましたね。普通、結果発表を待つときというのは、みんなドキドキして表情がこわばっているはずですが、今日はみんながニコニコしながら発表を待っていたんです。そんな今回の雰囲気って素敵だなと思いました。

参考：応募者概要

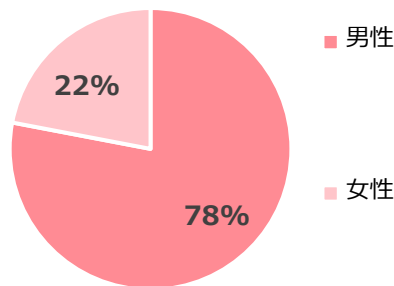
応募件数（人数）：194件

応募企画数：113件 【個人：43名、チーム：70チーム（メンバー81名）】

■年代（n=194）



■性別（n=194）



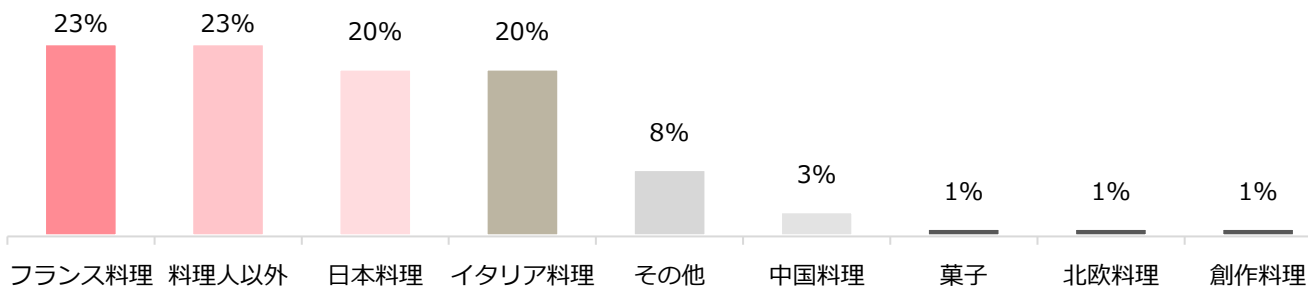
■食の未来の関心事 上位5ワード（記述式、複数回答可）

フードロス	17件
食育	11件
持続可能な食	9件
フードテック	8件
伝統食材、伝統料理の継承	8件

■在住地 上位5都府県

東京都	34%
大阪府	9%
福岡県	5%
京都府	5%
千葉県	5%

■専門料理ジャンル（n=194）



■応募者の声

食のサステナブルに関する取り組みを増やし共感を受け賛同してくれる仲間を増やして行く取り組みをどんどんやって欲しい。

日本中の様々な素晴らしい産地とつながり、現代社会が抱える食にまつわる課題と向き合い、料理の先にあるものを模索していきたいです。

今回のサステナブルアワードのように料理人が様々な社会貢献が出来るようなコンペはどんどん開催して欲しいです。

これからの日本の食文化形成に若い世代の飲食従事者のスキルアップや意識変革は必須だと考えます。



「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、大和リース株式会社
■ 大会ページ	https://www.redu35.jp/sustainable2020/
■ 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。
■ 各賞	<p>“SEEDS10”サステナブル金賞（10組）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サステナブル金賞認定 ・1組10万円分の支援金 <p>審査員特別賞（3組）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・“SEEDS10”サステナブル金賞を受賞した10組の中から、オンライン発表会で、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。
■ 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）</p> <ul style="list-style-type: none"> ー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） <p>※全エントリーをWEBで一般公開中</p> <p>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）</p> <p>“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）</p> <p>“SEEDS10”サステナブル金賞に選ばれた10組がプレゼンし、そのままアクセラレーション＝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。</p> <p>※発表会をWEBで一般公開</p> <p>URL : https://youtu.be/MIWHQ9TBoao</p>
■ 応募資格	<ol style="list-style-type: none"> 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>※「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。</p> <p>※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。</p> <p>※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>