

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 2021 ONLINE」 ゴールドエッグ4名発表！

最終審査はゴールドエッグ4名によるオンラインでのリモートクッキングを実施

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、36歳以下(※)の若手料理人の発掘・応援を目的とした料理人コンペティション「RED U-35 2021 ONLINE」(主催：RED U-35 実行委員会、株式会社ぐるなび、株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ、共催：株式会社ジェーシービー)について、最終審査に進むゴールドエッグ4名を発表しました。11月16日(火)には、ゴールドエッグ4名が出場する最終審査・授賞セレモニーを開催します。

シルバーエッグ21名が出場した三次審査では、審査員との「オンライン面談審査」を行い、プレゼンテーションやコミュニケーションにより、審査員が会ってみたいと感じた人物や食べてみたいと思った料理を提案した人物をゴールドエッグとして選出しました。

最終審査は、ゴールドエッグ4名がオンラインで参加するリモートクッキングを実施。調理人に料理の指示を出しながら、それぞれが思い描く、未来のための一皿を完成させます。同日に行われる授賞セレモニーは、オンラインで一般公開され、ゴールドエッグ4名の中から、次なるスターとして活躍が期待される料理人1名を「レッドエッグ(グランプリ)」として決定し、発表します。

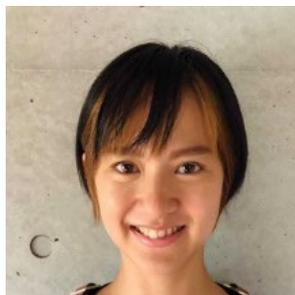
※前回大会中止に伴う特別措置として、例年は35歳以下のところ、36歳以下を対象とします。

ゴールドエッグ/最終審査出場者 ※50音順、氏名(応募締切時年齢)、専門ジャンル、所属店舗、店舗地域、役職

氏名	年齢	専門ジャンル	所属名	所属先所在地/活動拠点	役職・肩書
井上 稔浩	35	ガストロノミー	pesceco	長崎県	オーナーシェフ
ドグエン チラン	32	フランス料理	ベトナム料理とワイン CHILAN	広島県	オーナーシェフ
野田 達也	36	フランス料理	nôl	東京都	ディレクター
堀内 浩平	34	Yamanashi gastronomy	Ichii	東京都	シェフ(料理長)



井上 稔浩



ドグエン チラン



野田 達也



堀内 浩平

<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

RED U-35 2021 審査員団



審査員長
徳岡 邦夫
京都 吉兆
総料理長



脇屋 友詞
Wakiya 一笑美茶樓
オーナーシェフ



和久田 哲也
Tetsuya's
オーナーシェフ



笹島 保弘
IL GHIOTTONI
オーナーシェフ



鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



狐野 扶美子
食プロデューサー



生江 史伸
L'Effervescence
シェフ



太田 雄貴
国際フェンシング連盟
副会長



総合プロデューサー

小山 薫堂
放送作家

※和久田哲也審査員は、スケジュールの都合で三次審査には参加されませんでした。

■ 最終審査概要

1. 出場者 : ゴールドエッグ4名 (オンライン参加)
2. 日時 : 2021年11月16日 (火) 11:00~15:35
3. プログラム: **リモートクッキング審査**

選手であるゴールドエッグはオンラインで参加し、リモートで指定の調理人に指示を出しながら「家庭でできる未来のための一皿」を完成させます。

審査員団はその模様を視聴し、試食・面談します。

【課題】家庭でできる「未来のための一皿」

- ・リモート (遠隔) で料理を作り、審査員団が視聴し、試食・面談する
- ・包丁を握らず、食材を触らずに、他人への「伝える力」で料理を行い提案する
- ・調理人は、調理師専門学校の生徒2名が担当
- ・料理する分量は4人前、制限時間は40分間
- ・食材の予算は1万円以内で指定 (一般的なスーパーで入手できるもの)

■ 授賞セレモニー概要

1. 参加者 : ゴールドエッグ4名 (オンライン参加)、審査員団
2. 日時 : 2021年11月16日 (火) 17:30~18:30
3. 会場 : 室町三井ホール&カンファレンス
4. プログラム: レッドエッグ発表、準グランプリ発表、各賞発表、フォトセッション
5. 配信 URL : [https://youtu.be/6TvTnzSu -M](https://youtu.be/6TvTnzSu-M)



参考資料：「RED U-35 2021 ONLINE」大会概要

■ ORGANIZERS (主催)	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会 https://www.redu35.jp/ 株式会社ぐるなび https://corporate.gnavi.co.jp/ 株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ https://www.orange-p.co.jp/
■ CO-ORGANIZER(共催)	株式会社ジェーシービー https://www.global.jcb/ja/
■ PARTNERS	三井不動産株式会社 https://www.mitsuifudosan.co.jp/ 株式会社オセアグループ https://www.ocea-tgb.com/
■ SUPPORTER	ヤマサ醤油株式会社 https://www.yamasa.com/
■ 後援	農林水産省 国土交通省観光庁
■ 公式サイト	https://www.redu35.jp/
■ 募集	新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下の料理人」 ※前回中止に伴う特別措置として36歳以下を対象とします。 ※2021年12月31日時点で年齢が36歳以下（生年月日が1985年1月1日以降）
■ 募集期間	2021年6月8日（火）14時00分～7月6日（火）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ	「未来のための一皿」 A DISH FOR THE FUTURE ・料理人として考える「未来のための一皿」とは何か？ ・未来に向かい、私たちはどう生きていくべきか？ ・料理人にはどんな使命があって、何ができるのか？ ・2021年をきっかけにどんなレガシーを残せるのか？ 「未来のための一皿」というテーマを自由な解釈で受け止め、世界が唸る表現とメッセージを求めます。
■ 応募資格	・2021年12月31日時点で年齢が36歳以下(生年月日が1985年1月1日以降)であること ・プロの料理人（料理することを主たる業務とする人）であること ※飲食店・宿泊施設（国内・海外）に従事する料理人の他、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など応募可 ※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可 ・国籍は不問とするが、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が3年以上あること ・応募ドキュメント及び審査会等のコミュニケーションは日本語とする ※日本語以外での言語で記載されたエントリーは受付不可（メニュー名などは外国語でも可。必ず対訳を付記すること） ・開催する全ての審査、及び授賞セレモニーに「オンライン」で参加できること ・応募者自身及び応募者の所属する飲食店・宿泊施設が暴力団、暴力団員、暴力団関係者、その他反社会勢力との関わりがないこと ・過去、RED U-35においてグランプリ（RED EGG）を受賞していないこと
■ 審査項目	・料理人としての「情熱、想い、夢」 ・考案力、表現力、視点、センス ・新時代を切り拓く将来性、創造性
■ 審査員団	徳岡 邦夫 / 京都 吉兆 総料理長（審査員長） 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 和久田 哲也/ Tetsuya's オーナーシェフ 笹島 保弘 / IL GHIOTTONE オーナーシェフ 鎧塚 俊彦 / Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 狐野 扶実子/ 食プロデューサー 生江 史伸 / L'Effervescence シェフ 太田 雄貴 / 国際フェンシング連盟 副会長
■ 総合プロデューサー	小山 薫堂 / 放送作家
■ RED U-35発起人	岸 朝子（故人） / 食生活ジャーナリスト 滝 久雄 / 株式会社ぐるなび 取締役会長・創業者