

「RED U-35 2021 ONLINE」大会テーマ「未来のための一皿」を提供 CLUB REDによる食の未来へ貢献するプロジェクトが始動 ～3月29日 (火) より応援購入サービス「Makuake」で一般向けに販売開始～

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) (以下、RED U-35) 実行委員会は、株式会社マクアケ (本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中山亮太郎) が運営する、アトラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」と協業し、次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ「CLUB RED」所属の若手料理人が参加する、食の未来へ貢献するプロジェクト「未来のための一皿」を2022年3月29日 (火) から開催します。



未来のための一皿 新時代の若き才能「CLUB RED」が描く食の未来をおいしく体験



本取り組みには、北海道、岩手県、埼玉県、東京都、大阪府、福岡県、宮崎県から「CLUB RED」所属の8名の料理人が参加し、これまで廃棄の対象であった食材部位や地場産食 (※シェフ自らが育成しているケースもあり) を活用したメニューや商品開発を行います。「未来のための一皿」は「RED U-35 2021 ONLINE」の大会テーマであり、料理人が大会テーマに沿って考案した新しいレシピや商品を、一般の方に提供、販売するのは初の試みとなります。

「CLUB RED」では、さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、自店の厨房の枠を超えて活動していくことで、料理人としての経験を広げ、食の未来に貢献していくことを目的としています。本取り組みを通じて、次代を担う若手料理人の支援につなげ、国内における飲食業界全体のさらなる活性化へ貢献していきます。

「CLUB RED」Makuakeプロジェクト参加シェフ



清水 和博 (大阪府)
2021 ブロンズエッグ
RESTAURANTE ETXOLA



高木 祐輔 (東京都)
2019 ゴールドエッグ
レカマヤジフ



菅田 幹郎 (岩手県)
2019 シルバーエッグ
おのひつめ



福嶋 拓 (埼玉県)
2014 ゴールドエッグ
chinois蓮歩



菊池 隆大 (北海道)
2017 ブロンズエッグ
菊川はなれ



波多江 優貴 (福岡県)
2017 シルバーエッグ
三井港倶楽部



川野 孝太 (宮崎県)
2017 ブロンズエッグ
中国料理 川



新開 才也 (東京都)
2017 ブロンズエッグ
ブルミエレータージュ

＜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

Makuake「未来のための一皿」概要

「CLUB RED」所属の若手料理人8名が、「未来のための一皿」をテーマに、これまで廃棄の対象であった食材部位や地場産食(※シェフ自らが育成しているケースもあり)を使ったレシピ・商品を考案し、「Makuake」の特設ページ内で発表します。

サポーターは「背景・こだわり」を知った上で応援購入すると、リターンとして、新しい商品やメニュー、お店との出会いを楽しむことができます。

開催期間：2022年3月29日(火) 14時～

「Makuake」内特設ページ：

https://www.makuake.com/online_event/redproject/



▲掲載プロジェクトイメージ

「未来のための一皿」プロジェクト概要

①清水 和博氏 「RESTAURANTE ETXOLA」(大阪府 大阪市)

食材廃棄に対する意識が高く、サステナブルなスペイン料理として、お店ではこれまで提供したことがない豚の端材を活用したメニューを含むコースを提供。

②高木 祐輔氏 「レカマヤジフ」(東京都 目黒区)

長期保存ができる缶詰を活用した保存食の提案。自粛中やアウトドア、災害時にも美味しく食べられる、「中国料理×スパイス」をテーマにした他にはない缶詰を提供。

③菅田 幹郎氏 「おのひづめ」(岩手県 遠野市)

岩手県遠野産にこだわった野菜や山菜、肉を使い地産地消を目指すメニューを考案。開業と同時に自身が育て始めたジャージー牛のミルクも味わえる特別なコースを提供。

④福嶋 拓氏 「chinois蓮歩」(埼玉県 川越市)

地元埼玉県川越市の「まごころファーム」という障害を持った方が育てる、大きく味のいい「ジャンボ椎茸」を含む川越生産者の皆さんを応援する地元食材を使用したコース料理を提供。

⑤菊池 隆大氏 「菊川はなれ」(北海道 函館市)

生産者とお客様を料理でつなぐことを使命と考え、仕入れ先を訪ねながら食材に関する思いを聞き、素材を生かしたコースを提供。函館の陶芸家・松浦喜英さん作「ぐい飲み」を記念品としてプレゼント。

⑥波多江 優貴氏 「三井港倶楽部」(福岡県 大牟田市)

キャビアフィッシュとして有名なチョウザメの身を主役にしたメニューを含むコースを提案。キャビアだけではなくチョウザメの魅力を伝え、身の大量廃棄を防ぐきっかけにつなげていきたい。

⑦川野 孝太氏 「中国料理 川」(宮崎県 宮崎市)

有田牛や黒岩土鶏など、宮崎食材をふんだんに使った中国料理のコースを提供。伝統的な食文化と新たな食文化の融合によって、地元・宮崎の魅力を発信。

⑧新開 才也氏 「1er etage」(東京都 武蔵野市)

誰でも楽しんでいただける身近なフランス料理のコースを目指し、「季節感」をテーマに構成。食材のストーリーを知ってもらうことで、生産者や産地に興味を持ってもらいたい。