

SusHi Tech Tokyo 2024 ショーケースプログラム

シンボルプロムナード公園「Z品グルメガーデン」

CLUB REDによる“未来の東京を体験する”メニュー提供

開催日程：2024年5月12日（日）18日（土）、19日（日）、25日（土）、26日（日）11:00～21:00

開催場所：有明・シンボルプロムナード公園 セントラル広場

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、持続可能な新しい価値を生み出すためのイベント「SusHi Tech Tokyo=Sustainable High City Tech Tokyo」にて、「RED U-35」で優秀な成績をおさめた料理人が所属するクリエイティブ・ラボ「CLUB RED」の料理人が考案した“未来の東京を体験する”メニューを期間限定で提供します。

本取り組みには、RED U-35 2018にて準グランプリに選ばれた本岡将氏（restaurant KAM オーナーシェフ）とRED U-35 2023でゴールドエッグに選ばれた清藤洸希氏（枯朽 オーナーシェフ）が参加し、未来やサステナブル、そして東京をテーマにメニューを考案しました。

東京ならではの食や、江戸から続く東京の食、そして最先端のフードテックなど、「おいしい」「ヘルシー」「地球にやさしい」の三拍子そろったグルメを堪能できるシンボルプロムナード公園の「Z品グルメガーデン」。サステナブルな先人の知恵や未来の技術を体感していただくことで、新たな気付きや発見を促すことを目的として開催されます。

「CLUB RED」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。



本岡将氏「restaurant KAM」オーナーシェフ

南仏、フランス・バスク地方、スペイン・バスク地方で腕を磨く。2017年、23歳の若さで「レストラン Bio-s」の料理長に就任。2020年栃木県那須にて「レストランμ」立ち上げの統括シェフに就任。2021年自店「restaurant KAM」をオープン。



清藤洸希氏「枯朽」オーナーシェフ

辻調理師専門学校を卒業後、大阪のフランス料理店を経て上京。フリーランスで活動しつつ、独立の準備をする。2022年8月、押上に「枯朽」をオープン。各国のお茶やスパイスをベースとしたジャンルレスな料理を提供する。

SusHi Tech Tokyo 2024ショーケースプログラム Z品グルメガーデン 開催概要

開催日時：2024年5月12日（日）、18日（土）、19日（日）、25日（土）、26日（日）11:00～21:00

開催場所：有明・シンボルプロムナード公園
セントラル広場（ダイバーシティ東京前）

会場席数：約300席

入場料：無料（飲食代は別途かかります）

URL：<https://www.sushitechtokyo2024-sc.metro.tokyo.lg.jp/module/booth/228109/211326/>

※雨天開催（荒天時は主催者の判断により中止となる場合があります）



清藤洸希氏 「枯朽」 オーナーシェフ 提供予定メニュー



鯛の桜締めちらし寿司 1,200円（税込）

桜の香りを主軸に、フランポワーズやキルシュ、トンカ豆を香らせた華やかなちらし寿司。フランス料理の技法を織り交ぜながらご飯に合う味に仕上げるため、使う食材や調味料に工夫を凝らしています。例えば椎茸に使用したマデラベースのガストリックは、フランス料理の技法ながら醤油に寄り添います。心地良いあべこべ感をお楽しみください。



どぜうの天ぷら スマックとライム 1,000円（税込）

一度コンフィにし、骨も柔らかくしたどぜうを天ぷらに。江戸の天ぷらをスナック感覚で手軽に楽しめる仕立てにしました。ゆかりのような香りの“スマック”と爽やかなライムのオリエンタルな香りは、どぜう独特の香りを程よくマスキングしてくれます。昔から食べられていながら、あまり一般家庭には浸透していないこの食材の魅力を伝えられたらと思います。



グルテンフリー十割蕎麦粉パスタと東京軍鶏のコンソメ 1,500円（税込）

コンソメの技法を中華蕎麦に生かせばとても美味しいスープがとれると考え挑戦した一品です。東京が誇る美味しい軍鶏を全てスープに使用しました。イタリアの蕎麦粉パスタ「フェリチア」は蕎麦粉100%でありながらちゃんと“パスタ”。丁寧に、シンプルに、削ぎ落とした美味しさをお楽しみください。

本岡将氏 「restaurant KAM」 オーナーシェフ 提供予定メニュー



完全栄養ぜんざい 1,200円（税込）

子どもから大人まで、楽しみながら栄養をしっかり取れるぜんざいです。



シュトーレン風スコーン～有機食材入り～ 800円（税込）

環境意識が高まるお菓子を作りたいと思い、冬のイメージが強いシュトーレンに環境配慮の食材を使って日常的なスコーンに仕上げました。



オーガニックみかんのノンアルコールビール 800円（税込）

オーガニックみかんは皮も食べることができるサステナブルな食材です。相性の良いサフランとホップで味をまとめて、子どもでも大人でも楽しめるノンアルコールビールを作りました。

新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。
<https://www.redu35.jp/redu35/>



歴代の「RED U-35」で、優秀な成績をおさめた料理人391名と歴代の審査員団28名（2024年10月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。
<https://www.redu35.jp/clubred/>