

2024年8月21日（水）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証プライム）RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

ぐるなび

食でつなぐ。人を満たす。

台湾ファミリーマートとCLUB REDの料理人が初のコラボ！ 川嶋亨氏監修の能登復興支援の特別メニューが誕生 台湾全土のファミリーマート約4,200店舗で8月21日より販売開始

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、2024年1月に発生した能登半島地震の復興支援を目的とした取組みの一環として、全家便利商店股份有限公司（以下、台湾ファミリーマート）と協働し、CLUB REDの料理人が監修した商品を2024年8月21日（水）から台湾全土のファミリーマート約4,200店舗にて販売開始します。

台湾ファミリーマートが日本の料理人をテーマに企画をするのは今回が初めてとなり、商品の売上げの一部を石川県の能登地方へ寄付される予定です。

今回監修を担当したのは、「RED U-35 2018」のゴールドエッグで、石川県七尾市で日本料理「一本杉川嶋」のオーナーシェフとして活躍する川嶋亨氏です。能登半島地震により店舗が全壊するなど甚大な被害を受けながらも、炊き出しなど積極的なボランティア活動を行ってきました。

川嶋氏の監修した特別メニューは、和食を基本としながら、現地の方にも受け入れられやすいよう味わいが工夫がされた、おにぎりやお弁当、麺、デザートの6種類の商品です。川嶋氏は今回のコラボレーション企画を通し、台湾の方にもぜひ和食の文化に触れてもらい、日本への関心を高めることで、いつか能登半島にも足を運んでもらいたいという思いを込めて考案されました。

CLUB REDでは、今回の復興支援企画をきっかけに今後も台湾ファミリーマートでの新たな商品開発などを通し、日本の料理人が活躍できる場を創出してまいります。

日本米其林指南
星級主廚
日本 Gault & Millau 2024
明日大廚獎
川嶋亨

蕃茄奶油雙醬烏龍麵

鹽味牛奶凍

能登風味海鮮佐紅黑醬歐姆蛋飯

牛肉芥末時雨煮飯糰

8/28上市
日式肉味嚼飯糰

2024 Gault & Millau
GRAND DE DEMAIN
SPONSOR: KAWASHIMA
TORU KAWASHIMA

全家新是你家
FamilyMart

了解更多
QR

活動日期: 8/21 - 8/28
活動地點: 店內 / mihot
圖片僅供參考, 以實物為準。數量有限售完為止。

<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

商品概要

販売開始日：2024年8月21日（水）から
 販売店舗：台湾全土のファミリーマート約4,200店舗
 販売商品：6種類

- ①牛肉わさび時雨煮おにぎり（牛肉芥末時雨煮飯糰）55台湾ドル
- ②肉味噌おにぎり（日式肉味噌飯糰）42台湾ドル
- ③鶏肉ひつまぶし（炭烤鶏肉茶泡三吃烤飯）109台湾ドル
- ④イカ飯オムライス トマトと海苔バターのダブルソースがけ
（能登風味海鮮佐紅黒醬歐姆蛋飯）159台湾ドル
- ⑤一度で三度美味しいトマト&クリームのWソースうどん
（蕃茄奶油雙醬烏龍麵）135台湾ドル
- ⑥特製ブラマンジェ（鹽味牛奶凍）39台湾ドル

※価格は予定価格

※販売終了時期未定



川嶋亨氏 プロフィール



1984年、石川県七尾市生まれ。調理師専門学校を卒業後、大阪と京都の日本料理店で腕を磨く。「RED U-35 2018」ではファイナリストであるゴールドエッグに選ばれた。2020年に生まれ故郷、石川県七尾市で日本料理「一本杉川嶋」を独立開業し翌年の「ミシュランガイド北陸2021 特別版」では1ツ星を獲得、2024年にはゴエミヨ2024『明日のグランシェフ』や、The Japan Times『Destination Restaurants』を授賞。現在は、令和6年能登半島地震の被災により休業を余儀なくされているが、再建に向けて活動を行っている。

<https://www.redu35.jp/chef/1262/>

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429名と歴代の審査員団29名（2024年8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/>