PARMIGIANO REGGIANO DAY FAIR 2026
～CLUB REDの女性シェフたちが拓く、新しい道～
首都圏の飲食店6店舗でメニューフェアを開催

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会（本部：イタリア・レッジョ　エミリア）と共催し、「PARMIGIANO REGGIANO DAY FAIR 2026 ~CLUB REDの女性シェフたちが拓く、新しい道~」としてメニューフェアを開催します。
パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会が約1,000年にわたり受け継がれてきたチーズづくりの伝統と、その価値を広く発信することを目的とした記念イベントである「パルミジャーノ・レッジャーノ・デー」。
今回は、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に出場し、CLUB REDとしても活躍する女性料理人たちが集結。日本の若き女性料理人の活躍とエンパワーメントを応援する機会として、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とCLUB REDがコラボレーションします。



2026年10月26日（月）、東京・銀座の「L'atelier de oto」にて、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とRED U-35実行委員会が共催し、「PARMIGIANO REGGIANO DAY TOKYO 2026 ~CLUB REDの女性シェフたちが拓く、新しい道~」を開催。4名の女性料理人がチームとなり、パルミジャーノ・レッジャーノの新しい可能性を引き出す料理を披露しました。
参加料理人：山本結以（銀座 ESqUISSE シェフ）、ドグエンチラン（広島 CHILAN オーナーシェフ）、村田美月（銀座 L'atelier de oto シェフ）、山田千夏（福岡 Millé オーナーシェフ）

このプロジェクトの第2弾として、11月中旬～下旬の期間限定で、CLUB REDの女性料理人が所属する首都圏の飲食店6店舗にてパルミジャーノ・レッジャーノの新しい可能性を引きだす特別メニューをご提供します。
CLUB REDのシェフたちが拓く、パルミジャーノ・レッジャーノの世界をぜひお楽しみください。

ぐるなびは、本取り組みを通じて、ブランド価値向上を支援するとともに、次代を担う若手料理人の活躍の場を創出し、飲食業界全体の活性化を目指します。

（※）「CLUB RED」とは
歴代のRED U-35コンペティション（https://www.redu35.jp/）において優秀な成績をおさめた若手料理人と歴代の審査員が集うコミュニティであり、食のクリエイティブ・ラボ。さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、CLUB REDメンバーが自店の厨房の枠を越えて活動する機会を創出することで料理人として厚みを増し、食の未来に貢献していくことを目的としています。

<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

メニューフェア概要

■村田 美月「L'atelier de oto」

Menu：郷愁｜もち米、さめのたれ、フカヒレ、ラビオリ　36ヶ月パルミジャーノのエキューム
提供期間：11月16日（月）～11月30日（月）
販売価格：秋の限定コース 12,000円（税込）
（電話にて要予約）
HP:https://oto.winelatable.com/




■高江洲 悠紀「BAMBAKUN」

Menu：パルミジャーノ・レッジャーノ (コース6皿)
提供期間：11月14日(土)～11月30日(月)
販売価格：ディナーコース(ドリンク付) 15,000円 (税込)（要予約）
SNS:https://www.instagram.com/bambakun_japan




■野口 莉伊奈「noura」

Menu：Cordon bleu コルドンブルー
提供期間：11月6日(金)～11月29日(日)
販売価格：昼/ランチセット、夜/アラカルト どちらも2,860円(税込)
HP:https://www.noura0815.com/




■栗林 歩維「Deux et Q」（デンキュー）

Menu：(A) 3種のニョッキのフリカッセ、(B) パルミジャーノ・レッジャーノのパンで作るガーリックトースト
提供期間：11月14日(土)～11月30日(月)
販売価格：A.ニョッキ2,200円、B.ガーリックトースト990円(税込)（電話にて要予約）
HP:https://deuxetq.com/





■野田 悠子「Kimie」

Menu：晩秋を醸す (コース)
提供期間：11月14日(土)～11月29日(日)
販売価格：コース10,000円 (税込) +お飲み物
※ご好評につき、フェア期間中のご予約は受付終了
SNS:https://www.instagram.com/chefkimiee




■桑原 仁路「ワイン食堂フレーバー」

Menu：ヴァッケロッセのトルテッリ
提供期間：11月14日(土)～11月29日(日)
販売価格：1,540円(税込)（要予約、1日限定5食。電話、Instagram、ネット予約にてフェアメニュー希望の旨をお伝え下さい）
SNS:https://www.instagram.com/flavor.2009




10月26日開催 「PARMIGIANO REGGIANO DAY TOKYO 2026 ~CLUB REDの女性シェフたちが拓く、新しい道~」第1弾

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会では、チーズの美味しさや品質、魅力の発信にとどまらず、自然環境への配慮、地域社会への貢献、文化や伝統の保護など、さまざまな社会貢献活動を積極的に行っています。近年、パルミジャーノ・レッジャーノの製造現場においては「女性職人」の活躍が注目を集めています。

その背景に呼応する形で、今回のイベントではCLUB REDで活躍する4人の女性料理人を起用し、パルミジャーノ・レッジャーノの新しい可能性を引き出す特別な料理を披露しました。





Menu 1）山本結以
〈誘い｜北寄貝、バターナッツ、鬼灯〉



Menu 2）ドグエン チラン
〈三和｜車海老、水晶文旦、牡蠣魚醤、ベトナムスパイスのデュカ、ミント〉



Menu 3）村田美月
〈郷愁｜もち米、さめのたれ、フカヒレ、ラビオリ　36ヶ月パルミジャーノのエキューム〉



Menu 4）山田千夏
〈12ヶ月・36ヶ月の余韻〉



Menu 5）共創/デザート
〈道　–共創–〉
「パルミジャーノ レッジャーノ道」をテーマに、4人の表現が響き合うデザート