

報道関係各位

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

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

昨年、世界中の日本人料理人たちを驚かせた新大会「RED U-35」 挑戦者たちの期待の高まる中、たくさんの賛同を得て、 2014 年いよいよ 4 月 15 日(火)より募集開始！ 次なるスターはいったいどんな人物か？

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、昨年に引き続き今年で二回目となる、新時代の若き才能ある料理人の発掘・応援を目的とした日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 2014」の開催を決定し、4 月 15 日(火)より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の技術を競うコンテストではなく、その未来を応援したくなるような“若き才能”を見つけ出し、将来のスター料理人を目指して国内外で活躍できる新しい価値観を創出する若き料理人を、行政・企業が支援する料理人コンペティションです。審査員として、名だたる一流料理人らが参加。審査方法は、書類審査から始まり、映像あり、訪問あり、料理だけでなく人間力を審査する斬新な内容となっており、グランプリには破格の賞金 500 万円+夢の副賞を贈呈するという新しいコンセプトの大会です。応募できるのは 35 歳未満の日本国籍の料理人で、募集期間は 2014 年 4 月 15 日(火)～5 月 15 日(木)です。

また、今回はより多くの賛同企業・団体・媒体等の賛同パートナーズ参加のもと、本コンペティションを推し進めていきます。第二回の「RED U-35 2014」は「みんなで育てる大会」をテーマに、賛同パートナーズが積極的に若くて才能あふれる将来のスター料理人を応援していきます。なお、実行委員会では、引き続き本コンペティションを支援していただける賛同パートナーを募集しています。

日本の食業界の総力を挙げて開催する本コンペティションを通じて、未来を担う料理人たちが鼓舞され、大きな目標を抱き、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにもつながることを願って開催いたします。詳細は、公式 Web サイト(www.redu35.jp)にて公開いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) シンボルマーク&ネーミング



レッド アンダー サーティーファイブ(リョウリンズ エマーキング ドリーム)
RYORININ's EMERGING DREAM とは、「料理人に現わる夢」という意味。
RED U-35 は、夢をもった次世代の料理人たちを応援するプロジェクトです。

■報道関係者からのお問い合わせ:「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」PR 事務局

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ:武内・丸山 TEL:03-3500-9700/FAX:03-3500-9731/

MAIL:pr@gnavi.co.jp

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)

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 [2014 大会概要]

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会
■ 公式サイト	www.redu35.jp
■ 募集	偉大なる料理人になることを目指す「35歳未満の若手料理人」 (※生年月日が1979年5月16日以降であること)
■ 大会日程	募集期間: 2014年4月15日(火)~5月15日(木)※郵送・Webで受付 一~三次審査: 5月~10月 最終審査: 11月3日(月・祝)@都内調理師専門学校 ※同日夜、授賞セレモニー開催
	※本大会は、既存コンクールとは異なる新しい価値観で4段階の審査を実施します。詳細は、順次大会Webサイトにて公表していきます。 ・一次審査「書類審査」: エントリーシートに記入し、応募。審査員と事務局による書類審査。 ・二次審査「映像審査」: 全国から選抜された一次通過者を対象に映像審査。 ・三次審査「訪問審査」: 他に例のない、審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外まで足を運ぶ。 ・最終審査「実食審査」: 三次審査通過者が都内会場に集まり決勝審査会。
■ 審査項目	・料理人としての「情熱、想い、夢」 ・技術力、考案力、表現力、センス ・将来性、可能性
■ 応募資格	・生年月日が1979年5月16日以降であること(2014年5月15日の募集〆切日時時点で年齢が35歳になっていないこと) ・飲食店・宿泊施設(国内・海外ともに可)に従事する、日本国籍の料理人。但し都内開催の最終審査に参加できること ・本コンペティションの審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に所属しなくなった場合は、参加資格を喪失し、以降の審査を受けることができなくなる場合がある ・自身がオーナーシェフでない場合、所属店の責任者(オーナー等)の了承を必ず得ること
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の6点: ①パーソナルシート/②ドリームシート(論文)/③レシピシート(テーマ食材「豆」。種類・品種は不問)/④テクニカルシート/⑤応募者写真/⑥作品写真 ・Web応募: 大会公式サイト「www.redu35.jp」の応募フォームからエントリー ・郵送応募: 事務局に応募要項・用紙を請求いただくと、追って郵送。(電話: 03-3409-6858/メール: entry@redu35.jp) ※応募要項・用紙は、WebサイトからPDFでダウンロード可
■ 表彰	《グランプリ》賞金 500万円 ※受賞者本人に300万円、所属店舗に200万円 ※但し、オーナーシェフの場合、本人または店舗いずれか一方に贈呈 ・副賞1=「世界一憧れる料理店に食べに行ける研修!」(国内外問わず) ・副賞2=「REDメンバーが導くスターへの道!」 《準グランプリ》賞金 50万円/他、ファイナル進出者には記念品授与

■ 授賞セレモニー	授賞セレモニーは、11月3日(月・祝)「東京デザイナーズウィーク」会場内(青山)で公開イベントとして実施(東京デザイナーズウィーク2014会期:10月25日(土)~11月3日(月・祝)10日間)
■ 審査員	辻芳樹(学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 理事長・校長)※審査員長 落合務(LA BETTOLA オーナーシェフ) 村田吉弘(菊乃井 主人) 吉野建(ステラ マリス ジャポン オーナーシェフ) 田村隆(つきぢ田村 代表取締役) 脇屋友詞(Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ) 田崎真也(ソムリエ) 門上武司(フードコラムニスト、雑誌「あまから手帖」編集顧問) 太田進(オータパブリケーションズ代表取締役社長) 犬養裕美子(レストランジャーナリスト)
■ 総合プロデューサー	小山薫堂(放送作家)
■ 一般からの問合せ先	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 事務局(シェイズ内) TEL:03-3409-6858(受付:平日 10:00~18:00 土日祝除く) / FAX:03-6805-1287 / Mail: info@redu35.jp

※【U-35(35歳未満)について】: 現代の料理現場では流れ作業が多く、例えば20代ではまだ自分の料理で勝負できるというレベルにたどり着いていない場合が多いという意見が関係者内でありました。そこで、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考えたときに、対象とする線引きを「35歳未満」に決めました。

□ **主催**: RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

□ **共催**: 株式会社ぐるなび

□ **代表・発起人**: 岸朝子(食生活ジャーナリスト)、滝久雄(株式会社ぐるなび代表取締役会長)

□ **顧問**: 細川佳代子(NPO 法人 勇気の翼 インクルージョン 2015 理事長)、浅葉克己(アートディレクター、株式会社浅葉克己デザイン室、NPO 法人デザインアソシエーション会長)

□ **プロジェクトメンバー**: 辻芳樹、落合務、村田吉弘、吉野建、田村隆、脇屋友詞、田崎真也、門上武司、太田進、犬養裕美子、小山薫堂

□ **アライアンスパートナーズ**: アサヒビール株式会社、味の素株式会社、アメリカン・エクスプレス・インターナショナル・インコーポレイテッド、江崎グリコ株式会社、エルキューイ、株式会社アルカン、株式会社釜浅商店、株式会社ジェーシービー、株式会社創芸社、株式会社たまゆら、株式会社ノリタケカンパニーリミテド、キューピー株式会社、西日本電信電話株式会社、日本航空株式会社、ネスレ日本株式会社、ハウス食品株式会社、ハナマルキ株式会社、東日本電信電話株式会社、ビタクラフトジャパン株式会社、ヤマキ株式会社、ヤマサ醤油株式会社、ヤンマー株式会社、レイノー(50音順)

□ **メディアパートナーズ**: あまから手帖、FM COCOLO、FM802、ELLE a table、近代食堂、J-WAVE、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、DIME、東京ウォーカー、TOKYO FM TOKYO、DESIGNERS WEEK、BSフジ、Faust A.G.、FOODLABO、フードスタジアム、フードリンクニュース、福島テレビ、扶桑社、料理通信(50音順)

□ **技術協力**: 辻調理師専門学校

□ **後援**: 赤堀料理学園、織田調理師専門学校、京都調理師専門学校、神戸国際調理製菓専門学校、新宿調理師専門学校、辻調理師専門学校、服部栄養専門学校、華調理製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、武蔵野調理師専門学校、アラスカシーフードマーケティング協会、一般社団法人国際観光日本レストラン協会、一般社団法人全日本・食学会、一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会、一般社団法人日本エスコフエ協会、MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、大阪ヘルシー外食推進協議会、公益社団法人 日本中国料理協会、在日イタリア商工会議所、全国料理業生活衛生同業組合連合会、全国芽生会連合会、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、日本イタリア料理協会、株式会社シーアイエー

※[賛同パートナーズ 2014/4/3 時点]