



平成 26 年 11 月 5 日

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

RED U-35 レッドエッグは、パリの人気店 「Restaurant sola paris」オーナーシェフ 吉武広樹さんに決定！

URL www.redu35.jp

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、11月3日に都内審査会場にて、最終審査を開催し、厳正なる審査の結果、本コンペティションに参加の35歳未満の最優秀料理人（グランプリ）に贈られる賞である「レッドエッグ」を選出しました。

ファイナリスト6名のシェフが最終審査に挑み、100分の限られた調理時間の中で腕を競いました。審査員による美食の後、審査員との質疑応答では各ファイナリストが自身の夢や料理へ対する思いなどをプレゼンテーションしました。

最終審査から会場を移し、東京デザイナーズウィーク内で開催した「RED U-35授賞セレモニー」の壇上でレッドエッグに「Restaurant sola paris」オーナーシェフの吉武広樹さんを選出しました。「レッドエッグ」に選ばれた吉武さんには、賞金の500万円と「世界一憧れる料理店に食べに行ける研修！」「REDメンバーが導くスターへの道！」として、今後の活動においてRED U-35によって最大限のサポート体制が敷かれることが約束されました。

2013年に続き二回目となる本年度の大会には、日本国内はもちろん、欧州を始め世界で活躍する日本人の料理人からも計355名に上るエントリーがありました。選考は、書類審査（一次審査）、映像審査（二次審査）を経て、審査員が二次審査通過者の店まで直接会いに行く訪問審査（三次審査）を行い、10月にファイナリスト6名を「ゴールドエッグ」として選出。そして、昨日の審査員全員による美食と面接の最終審査の4段階による審査によってグランプリの「レッドエッグ」が決定となりました。また、準グランプリには、「L'ATELIER de Joël Robuchon」料理長の関谷健一朗さんを選出し、賞金50万円を授与しました。



吉武広樹 (33歳・応募時)
Restaurant sola paris (フランス)
オーナーシェフ
出身地 / 佐賀
調理経験年数 / 15年
専門ジャンル / 創作料理



右上：最終審査作品 「故郷」 伝統ー革新 右下：授賞セレモニーではご家族からの祝福も
左下：2014年のファイナリスト 左から 福嶋拓、前田裕紀、吉武広樹、
関谷健一朗（準グランプリ）、兼子大輔、前川浩一

「RED U-35」では、今回のレッドエッグを新時代のスターとして以降継続的にサポートしていくとともに、ファイナリストをはじめとした若手料理人の夢を叶えるため、日本の次世代の料理界を総力を挙げて応援していきます。

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(リョウリニンズ エマージング 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。

＜本件に関するお問い合わせ＞ 「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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp