

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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（リョウリニズ 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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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（リョウリニズ 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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31日の募集〆切日時点で年齢が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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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（リョウリニズ 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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31日の募集〆切日時点で年齢が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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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（リョウリニズ 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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！
新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 [2015 大会概要]

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！
新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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（リョウリニズ 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。

■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：町田・岡田
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 [2015 大会概要]

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！
新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 [2015 大会概要]

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、
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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 [2015 大会概要]

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 [2015 大会概要]

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、
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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--

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」 2015年大会 4月30日（木）より募集開始！
日本の未来を担う新たなスター料理人は誰だ！？

大会進化のためにリニューアル！

新審査員長に「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任
地域食材を使い地域創生を視野に入れた新テーマ
人間力をより深く見る「合宿審査」を導入
料理人育成サポート組織「CLUB RED」を創設

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、今年で3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)2015」の開催を決定し、4月30日（木）より参加者の募集を開始いたします。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の調理技術や美味しさだけを競うコンテストではありません。将来のスター料理人を目指して新しい価値観を創出し、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、行政・企業の支援を得て、日本料理界全体の活性化につなげる料理人コンペティションです。今年から新審査員長として、「菊乃井」主人 村田吉弘氏が就任。「将来の日本、いや世界の料理界をひっぱりスターの卵を発掘したい」と語っています。その他審査員に名だたる一流料理人らが参加します。

審査方法は、書類審査（1次）から始まり、映像審査（2次）、訪問審査（3次）を実施。そして最終審査として新たに導入する合宿審査では、チームで料理をする中でのコミュニケーション力や個性の発揮など人間力を見ていきます。1次審査のテーマは、「**日本米のイノベーション**」。「日本のお米」のすばらしさを知る日本人が、新しい感性でイノベーション（革新）を起こし、世界の人々に新しい気づきを与えるような日本米の料理の提案を募集します。また、2次審査のテーマは「**ふるさと**」で、地域食材・風土・文化への考えを料理で表現いただきます。

グランプリには賞金500万円＋夢の副賞を贈呈します。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2015年4月30日（木）～5月31日（日）です。

また、今回若き料理人をサポートする「CLUB RED」を創設。企業・自治体・飲食関連企業などが機会を提供し、RED U-35の歴代審査員や実行委員会がサポートをすることでRED U-35に参加した料理人の交流と学びと露出の場を創出します。

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アライアンス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。

■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：町田・岡田
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 【2015 大会概要】

■ 主催名	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」
■ 大会日程	募集期間： 2015年4月30日（木）～5月31日（日）※郵送・Webで受付 一～三次審査： 6月～11月 最終審査： 11月30日（月）～12月1日（火） 授賞セレモニー：12月1日（火）午後
■ 大会概要	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。テーマは「 日本米のイノベーション 」 ・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。「 ふるさと 」をテーマに地域食材を自ら選びレシピを提案し映像で表現。 ・三次審査「訪問審査」：審査員の訪問による審査。全国各地、場合によっては海外も訪問。 ・最終審査「合宿審査」：三次審査通過者が1泊2日で会場地域食材を使用し、審査員をもてなします。
■ 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1980年6月1日以降であること（2015年5月31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。但し国内開催の最終審査に参加できること ・審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に未所属となった場合は、参加資格を失い、以降の審査を受けることができなくなる場合があります ・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）の了承を必ず得る必要があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の4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「日本米のイノベーション」。種類・品種は不問）／④応募者写真・料理写真 ・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、12月1日（火）東京都内で開催予定

【U-35（35歳未満）について】： 現代の料理現場では、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。更に、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考え、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）
- ☐ **審査員：**村田吉弘、門上武司、脇屋友詞、田崎真也、山根大助、辻芳樹、狐野扶実子、山本征治、須賀洋介（順不同）
- ☐ **総合プロデューサー：**小山薫堂
- ☐ **アライアンスパートナーズ：**株式会社ジェーシービー、ヤマサ醤油株式会社、キューピー株式会社、キューピータマゴ株式会社、アサヒビール株式会社、エスビー食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、株式会社ギャバン、ヤマキ株式会社、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、東日本電信電話株式会社（順不同）
- ☐ **メディアパートナーズ：**あまから手帖、近代食堂、週刊ホテルレストラン、専門料理、料理王国、BSフジ、FOODLABO、フードリンクニュース、料理通信（50音順）
- ☐ **技術協力：**辻調理師専門学校
- ☐ **後援：**総務省、農林水産省、国土交通省、観光庁、京都市、新潟市、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、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ィエ協会、大阪ヘルシー外食推進協議会、関西食文化研究会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、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、フランス農事功労章受賞者協会（MOMAJ）（順不同）
※ [2015/4/27時点]
- ☐ **認定：**2015年ミラノ国際博覧会日本館 認定イベント

■ 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
-------------	--