

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 2017」 国内外448名の応募者から 1st BRONZE STAGE“ブロンズエッグ” 59名を発表！ 初めて10代料理人を選出！

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) (以下、RED U-35) 実行委員会は、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 2017」の1st BRONZE STAGE通過者“ブロンズエッグ”59名を発表いたしました。

本年、第五回目を迎える「RED U-35 2017」(<http://www.redu35.jp/>)は、夢と野望を抱く新しい世代の新しい価値観の料理人を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理人コンテストとは全く異なる視点で開催する料理人コンペティションです。35歳未満の料理人を対象として、2017年5月8日(月)～5月31日(水)までの期間に募集したところ、全国41都道府県、海外では欧州からアジア、ヨーロッパをはじめとした12ヶ国の若き料理人から448件の応募が集まりました。この応募者の中から1st BRONZE STAGEとして、『糖』をテーマに基礎とレシピ考案力、料理人としての想いに重点を置いた審査をいたしました。審査方法は、応募者全員のレシピシート(応募作品)を審査員10名が審査し、判定を行いました。ブロンズエッグを獲得した59名中50名が国内在住者、9名が海外在住者です。(※1st BRONZE STAGE通過者一覧は2ページ目参照)また今回は、初めて10代の料理人がブロンズエッグを獲得しています。

1st BRONZE STAGEを終えて、審査員長の「Wakiya一笑美茶樓」オーナーシェフ 脇屋友詞氏は、「次の壁を突破できるのは誰か？さらなる熱い戦いを楽しみにしています。」と2nd SILVER STAGEへの期待を語っています。

■本年度応募者の傾向

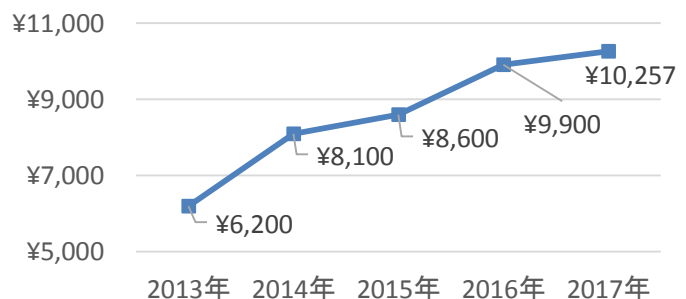
【海外在住者の応募】

フランス 11名 / アメリカ 2名 / オランダ 2名 / シンガポール 2名 / マカオ 2名
イギリス 1名 / イタリア 1名 / ウクライナ 1名 / オーストラリア 1名 / デンマーク 1名
ベルギー 1名 / 中国 1名

【応募者の店舗所在地TOP5】

順位	店舗所在地	人数
1	東京都	159
2	大阪府	32
3	京都府	25
4	神奈川県	23
5	福岡県	19

【店舗の平均客単価の推移】



海外在住の日本人料理人の応募が昨年より1カ国増加し12カ国となりました、応募者が所属する店舗の所在地別で見ると、2大都市の東京、大阪が例年通り1位と2位を占めました。また京都が3位にランクインし、続いて神奈川県、福岡県となっています。店舗の平均客単価は、初めて10,000円台にのり、過去最高となりました。これは初年度と比較すると、約1.65倍です。

■ブロンズエッグ (1st BRONZE STAGE通過者) 一覧

※50音順、氏名(性別/年齢 ※応募当時) 専門料理、所属店舗、店舗地域、役職

1	赤井 顕治	(男/34)	フランス料理「Maison PIC」(フランス) 研修生
2	五十嵐 創	(男/32)	中国料理「広味坊 千歳烏山本店」(東京都) シェフ(料理長)
3	井口 和哉	(男/28)	フランス料理「ビストラン・エレネスク」(東京都) シェフ(料理長)
4	稲嶺 健三	(男/33)	中国料理「華菜婁」(東京都) 料理人
5	上久保 多詞	(男/33)	フランス料理「ヒルトップテラス奈良レストランラ・テラス」(奈良県) 料理人
6	浦田 智裕	(男/34)	フランス料理「Mifune New York」(アメリカ) スーシェフ(副料理長)
7	大山 恵介	(男/30)	フランス料理「restaurant sincere」(東京都) パティシエ兼料理人
8	荻野 聡士	(男/30)	日本料理「銀座 奥田」(東京都) スーシェフ(副料理長)
9	音羽 創	(男/33)	フランス料理「シエル エソル」(栃木県) シェフ(料理長)
10	柿本 晋良	(男/34)	中国料理「杉乃井ホテル&リゾート株式会社」(大分県) 料理人
11	加山 順平	(男/31)	フランス料理「Margotto e Baciare」(東京都) シェフ(料理長)
12	河窪 証	(男/30)	中国料理「中国菜 凜丹」(福岡県) シェフ(料理長)
13	川崎 遼平	(男/27)	フランス料理「Restaurant Ken Kawasaki」(フランス) スーシェフ(副料理長)
14	川野 孝太	(男/32)	中国料理「麻布長江 香福筵」(東京都) 料理人
15	菊池 隆大	(男/33)	日本料理「炭火割烹菊川」(北海道) シェフ(料理長)
16	木下 俊	(男/33)	フランス料理「オーガニックグリル鶴沼海岸」(神奈川県) シェフ(料理長)
17	久江 瑞宏	(男/34)	中国料理「魚久鮮魚店」(茨城県) シェフ(料理長)
18	栗脇 正貢	(男/31)	フランス料理「AMOUR」(東京都) スーシェフ(副料理長)
19	加 龍太	(男/33)	創作料理「KOTOWA奈良公園Premiem View」(奈良県) スーシェフ(副料理長)
20	小林 悟	(男/33)	スペイン料理「アロセリアラパンサ」(東京都) シェフ(料理長)
21	埜 楓真	(男/19)	日本料理「京都吉兆 嵐山本店」(京都府) 料理人
22	佐藤 健司	(男/34)	中国料理「京王プラザホテル 八王子 中国料理 南園」(東京都) 料理人
23	佐藤 翔	(男/27)	日本料理「赤坂 菊乃井」(東京都) 料理人
24	佐藤 幹樹	(男/24)	フランス料理「La Paix」(東京都) 料理人
25	澤田 明男	(男/34)	イタリア料理「SALVATORE CUOMO&BAR 金山」(愛知県) 料理人
26	芝先 康一	(男/34)	イタリア料理「リストランテシーヴァ」(神奈川県) シェフ(料理長)
27	新開 才也	(男/31)	和の要素を取り入れた洋食「トラットリアチッチョ」(東京都) スーシェフ(副料理長)
28	砂山 利治	(男/30)	フランス料理「La grenouillère」(フランス) スーシェフ(副料理長)
29	武本 南	(女/30)	フランス料理「レストランラフィネス」(東京都) 料理人
30	立岩 幸四郎	(男/31)	中国料理「Wakiya 一笑美茶楼」(東京都) 料理人
31	寺本 考宏	(男/34)	フランス料理「PAGES」(フランス) スーシェフ(副料理長)
32	傳竇 恭平	(男/28)	フランス料理「Restaurant La FinS」(東京都) 料理人
33	當山 翔太	(男/29)	中国料理「花風」(沖縄県) 料理人
34	戸田 直幸	(男/29)	イタリア料理「エノテカピンキオーリ 名古屋」(愛知県) 料理人
35	中川 幸子	(女/27)	イタリア料理、製菓「西武観光電車 52席の至福」(東京都) シェフ(料理長)
36	中島 充晴	(男/34)	イタリア料理「THE SODOH HIGASHIYAMA KYOTO」(京都府) シェフ(料理長)
37	中村 聡司	(男/30)	フランス料理「Restaurant Neige d'èté」(フランス) シェフ(料理長)
38	中村 大介	(男/33)	中国料理「大豊記 水道橋店」(東京都) シェフ(料理長)
39	野崎 翠	(女/32)	イタリア料理「Cast78」(東京都) シェフ(料理長)
40	萩森 司	(男/30)	日本料理「ホテルオークラ マカオ」(マカオ) スーシェフ(副料理長)
41	蓮見 慎吾	(男/25)	イタリア料理「Ponte Del Piatto」(東京都) スーシェフ(副料理長)
42	波多江 優貴	(男/34)	フランス料理「アイ・ケイ・ケイ株式会社 ララチャンス博多の森」(福岡県) 料理人
43	濱邊 一樹	(男/29)	中国料理「赤坂 四川飯店」(東京都) 料理人
44	平田 明珠	(男/31)	イタリア料理「Villa della Pace」(石川県) オーナーシェフ
45	廣川 拓渡	(男/32)	フランス料理「イーストギャラリー」(東京都) シェフ(料理長)
46	藤木 千夏	(女/32)	フランス料理 無所属(※現時点) 料理人
47	藤原 良	(男/33)	日本料理「ザ・グランドティアラ大阪」(大阪府) 料理人
48	朴木 祐人	(男/29)	中国料理「麻布長江 香福筵」(東京都) 料理人
49	前川 浩一	(男/34)	日本料理「祇園 さ>木」(京都府) シェフ(料理長)
50	松原 僚也	(男/31)	日本料理「TOKUGAWA」(マカオ) Executive Sous Chef
51	美浪 呂哉	(男/33)	日本料理「日本料理 海風亭」(富山県) オーナーシェフ
52	宮本 壮平	(男/32)	日本料理、天ぷら「鮨 天ぶら たかの」(大阪府) シェフ(料理長)
53	森枝 幹	(男/30)	日本料理「Salmon & Trout」(東京都) 共同経営者
54	薬師神 陸	(男/29)	フランス料理「SUGALABO inc.」(東京都) シェフ(料理長)
55	矢口 光将	(男/29)	中国料理「グランドエクスィブ鳥羽 中国料理翠陽」(三重県) 料理人
56	山口 卓也	(男/32)	フランス料理「ルヴェソソヴェール本郷」(東京都) シェフ(料理長)
57	山口 智也	(男/29)	イタリア料理「IL TEATRINO DA SALONE」(東京都) シェフ(料理長)
58	山本 拓明	(男/33)	日本料理「Japanese Cuisine Yama」(オランダ) オーナーシェフ
59	米井 司	(男/34)	イタリア料理「Pizzeria 26」(埼玉県) オーナーシェフ

◆ **RED U-35 2017/18審査員団 (2年任期)**



審査員長
脇屋 友詞
Wakiya 一笑茶樓
オーナーシェフ



落合 務
La BETTOLA
オーナーシェフ



田崎 真也
ソムリエ



徳岡 邦夫
京都 吉兆 総料理長



千住 明
作曲家



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



鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



狐野 扶実子
料理プロデューサー



生江 史伸
レフェルヴェソンス
シェフ



黒木 純
くろぎ
主人

今後の審査スケジュール

■ **2nd SILVER STAGE概要**

- 1 : 手法 映像審査
(与えられたテーマについて自身で映像にまとめ、自らの表情や言葉で伝達)
- 2 : エントリー期間 7月18日 (火) ~8月8日 (火)
- 3 : 通過者発表 10月3日 (火)

◆RED U-35 2017 大会概要

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会
■ 共催	株式会社 ぐるなび
■ 公式サイト	www.redu35.jp
■ 大会日程	<p>募集期間：2017年5月8日（月）～5月31日（水）※郵送・Webで受付</p> <p>〈1st〉BRONZE STAGE「書類審査」6月～7月 自己PRと共にテーマ「糖」のレシピを考案し、書類提案する。料理人としての想い・基礎とレシピ考案力を問う。 ※テーマは「糖」。人間のカラダに必要な三大栄養素とは、“炭水化物・脂質・タンパク質”。その中でも、炭水化物／糖質をめぐる様々な議論が交わされている。そこで「糖」というものに向き合い、自分なりの考えをレシピで提案をしてもらうのが今回の課題。</p> <p>〈2nd〉SILVER STAGE「映像審査」8月～9月 追って課すテーマについて自身で映像にまとめる。自らの表情・言葉でどう伝達できるかを問う。</p> <p>〈3rd〉GOLD STAGE「学園祭審査」11月5日（日） 料理学校をジャックし、各自が与えられた空間の中で料理実演やセミナーなど課されたサービスを行う。（一般公開予定）</p> <p>〈Final〉RED STAGE「最終審査」11月6日（月） 最終に課すテーマに向き合い、想いを込めて料理プレゼン。実技と面接によってヒューマニティーを見極める。</p> <p>授賞セレモニー「グランプリ発表」11月6日（月）</p> <p>※審査内容は変更する可能性があります。予めご了承ください。</p>
■ 審査項目	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<p>偉大なる料理人になることを目指す「35歳未満の料理人」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生年月日が1982年6月1日以降であること。（2017年5月31日の募集〆切時点で年齢が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。ただし国内開催の最終審査に参加できること。 ・日本における永住権を取得している場合には、日本国籍でなくても可
■ 表彰	<p>《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には、本人または店舗いずれか一方に贈呈</p> <p>《準グランプリ》賞金50万円</p> <p>《岸朝子賞》RED U-35発起人である故・岸朝子氏の功績を讃え、女性料理人のうち最も優れた成績を収められた方に贈られる賞として2015年度より制定</p>
■ 総合プロデューサー	放送作家 小山薫堂



RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)

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、「料理人に現れる夢」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