

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 準決勝（3rd ゴールドステージ）へ進む22名が決定！

準決勝（学園祭審査）11月5日（日） 場所：武蔵野調理師専門学校

決勝（最終審査）11月6日（月） 場所：業務用シヨールーム「厨BO! SHIODOME」

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) (以下、RED U-35) 実行委員会は、35歳未満の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」の準決勝（3rd ゴールドステージ）へ進む“シルバーエッグ”22名を発表しました。

本年、5回目を迎える「RED U-35 2017」(<http://www.redu35.jp/>) は、全国41都道府県、海外ではアジア、ヨーロッパを中心に12ヶ国から総勢448名がエントリーしました。2nd シルバーステージの映像審査では、1st ブロンズステージを通過した59名が、「私と、信頼する生産者とのつながり」をテーマに、生産者やその生産者の食材を活かした料理を映像に納め、審査員全10名の採点によりシルバーエッグ22名を決定しました。

今後は、準決勝・学園祭審査を11月5日（日）に武蔵野調理師専門学校で開催します。同審査は一般公開し、選手が提供する1品料理のコンセプトやお客様への接し方などを審査します。その場でファイナリストを発表し、翌日11月6日（月）に最終審査を経てグランプリ“レッドエッグ”を発表します。

さらに、RED U-35 2017においてノミネーション*以上の成績を獲得した料理人を対象に新たな取り組みとして『敗者復活戦*』を実施します。*ノミネーションの説明及び、敗者復活戦の応募方法はRED U-35 公式サイト（<http://www.redu35.jp/index.html>）よりご参照ください。

■シルバーエッグ（2nd シルバーステージ通過者）一覧

※50音順、氏名（性別／応募時の年齢）専門料理、所属店舗、店舗地域、役職

赤井 颯治 (男/34)	フランス料理	無所属 (*異動準備中) 料理人
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)
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)
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
音羽 創 (男/33)	フランス料理	「シエル エ ソル」(東京都) シェフ(料理長)
加山 順平 (男/31)	フランス料理	「Margotto e Baciare」(東京都) シェフ(料理長)
木下 俊 (男/33)	フランス料理	「オーガニックグリル鵜沼海岸」(神奈川県) シェフ(料理長)
加 龍太 (男/33)	創作料理	「KOTOWA 奈良公園 Premium View」(奈良県) スーシェフ(副料理長)
崎 楓真 (男/19)	日本料理	「京都 吉兆 嵐山本店」(京都府) 料理人
武本 南 (女/30)	フランス料理	「Restaurant La FinS」(東京都) 料理人
立岩 幸四郎 (男/31)	中国料理	「Wakiya 一笑美茶樓」(東京都) 料理人
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)
野崎 翠 (女/32)	イタリア料理	「Cast78」(東京都) シェフ(料理長)
波多江 優貴 (男/34)	フランス料理	「ララチャンス博多の森」(福岡県) 料理人
瀧邊 一樹 (男/29)	中国料理	「赤坂四川飯店」(東京都) 料理人
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
藤木 千夏 (女/32)	フランス料理	無所属 (*異動準備中) 料理人
前川 浩一 (男/34)	日本料理	「祇園 さゝ木」(京都府) シェフ(料理長)
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
薬師神 陸 (男/29)	フランス料理	「SUGALABO inc.」(東京都) シェフ(料理長)
山口 卓也 (男/32)	フランス料理	「ルヴェソンヴェール本郷」(東京都) シェフ(料理長)
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)

◆ **RED U-35 2017/18審査員団 (2年任期)**



審査員長
脇屋 友詞
Wakiya-一笑美茶樓
オーナーシェフ



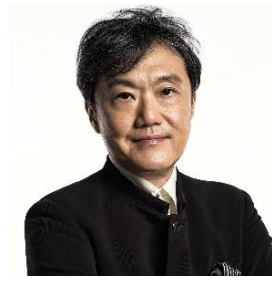
落合 務
LA BETTOLA
オーナーシェフ



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



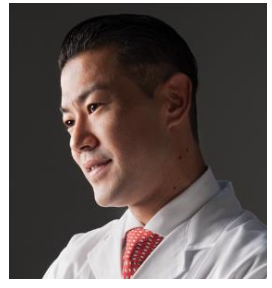
鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



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

■ **3rd ゴールドステージ**

- 1 : 審査内容 学園祭審 22名 + 敗者復活者 若干名
「選手が学園祭に見立てた会場で一品料理を提供し、そのコンセプトやお客様への接し方など立ち振る舞いを審査」
- 2 : 日時 2017年11月5日 (日) 13 : 30 ~ 15 : 30 (一般開放)
- 3 : 会場 武蔵野調理師専門学校 (池袋)
- 4 : ファイナリスト発表 11月5日 (日)

■ **FINAL レッドステージ**

- 1 : 審査内容 最終審査 5名
「テーマに沿った1品料理を提供し、実食と面談による審査」
- 2 : 日時 2017年11月6日 (月) 10 : 00 ~
- 3 : 会場 業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

■ **グランプリ発表 (授賞セレモニー)**

- 1 : 日時 2017年11月6日 (月) 18 : 30 ~
- 2 : 会場 日本橋三井ホール (三越前)

* スケジュールは変更になる可能性があります。

◆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／糖質をめくり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 「私と、信頼する生産者とのつながり」を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1品料理を提供し、料理のコンセプトやお客への接し方などを審査。（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。美食と面談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（リョウリニンズ 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