

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 2018」 開幕！ 5月8日（火）より応募受付開始！

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) (以下、RED U-35) 実行委員会は、今年で6回目となる、35歳以下の若手料理人の発掘・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 2018」の参加応募受付を、5月8日（火）より開始いたします。

RED U-35は、夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人（クリエイター）を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとは全く異なる視点で日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションです。これまで、グランプリ“RED EGG”（レッドエッグ）を獲得した5名をはじめ、1次審査を通過した201名のCLUB REDメンバー（*）は、大会後、日本の料理界全体の価値向上や底上げに向け、企業や団体、自治体と積極的に連携し「食」を通じた地域の活性化に資する活動を実施してきました。本年度も未来を担う料理人たちを発掘し、つなぎ、創造する、料理界から未来と世界を変えるためのプロジェクトとして開催します。

6回目を迎える本大会では、4段階の審査を実施。書類審査、映像審査、試食審査と進み、11月4日（日）一般公開の最終審査でグランプリ“RED EGG”が決定します。グランプリには、賞金500万円、副賞として「夢の世界研修旅行」が贈呈されます。協賛審査委員長は、過去5名とは異なる新たな感性の料理人の発掘を目指すにあたり、応募者に向け以下のように述べています。

「大きな伸び代を持ち、磨けばもっともっと輝くような才能を求めています。夢と希望と向上心のある若手料理人のあなた、ぜひ心を開いて飛び込んできてください。」

本大会の応募は、5月8日（火）から5月31日（木）の間において、自己PRとともに一次審査の応募テーマである「あぶら」のメニューを考案し、WEBもしくは郵送での受付となります。（詳細は別紙参照）



▲「RED U-35 2017」最終審査の様様



▲「RED U-35 2017」RED EGGを受賞した赤井顕治シェフ

*CLUB REDとは

歴代のRED U-35で、優秀な成績（一次審査通過<ブロンズエッグ>以上）を修めた料理人201名と歴代の審査員20名（2017年12月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボです。

<http://clubred-since2015.jp/>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」PR事務局(株式会社ぐるなび内)

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

◆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

◆RED U-35 歴代グランプリ “RED EGG”

2017



赤井 顕治
「アーククラブ迎賓館 広島
(株式会社テイクアンドグヴ・ニース)」
広島
フランス料理

2016



井上 和豊
「szechwan restaurant 陳」
東京
中国料理

2015



篠原 裕幸
「Sober Company」
上海
中国料理

2014



吉武 広樹
「Restaurant sola paris」
パリ
創作料理

2013



杉本 敬三
「Restaurant La finS」
東京
フランス料理

◆RED U-35 2018 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
■ 大会進行	<p>一次審査 6月 「書類審査」《考案力》 自己PRと共にテーマ「あぶら」のメニューを考案し、提案する。料理人としての想い、メニューの考案力を問う。</p> <p>二次審査 7月～8月 「映像審査」《伝達力・発信力》 追って課すテーマについて映像と画像にまとめ、SNSを活用し発信。自らの想い、考え方を、どのように発信できるかを問う。</p> <p>三次審査 9月30日(日)、10月14日(日) 「試食審査」《技術力》 三次審査進出者が調理施設に集まり、課題について調理。その後、審査員団との面談を行う。料理人としての技術・センスを見極める。</p> <p>最終審査 11月4日(日) 「最終審査」《個性・将来性》 最終に課すテーマに向き合い、想いを込めて料理を提案。実技とプレゼンテーションによってヒューマニティー(個性・将来性)を見極める。</p> <p>授賞セレモニー 11月4日(日) 「グランプリ発表」 グランプリを決する最終決議を行い、料理人・審査員・企業・メディアらが集うセレモニーの場で発表する。 ※審査内容については変更する場合があります。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歳以下の料理人」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2018年12月31日時点で年齢が35歳以下であること(生年月日が1983年1月1日以降であること) ・飲食店・宿泊施設(国内・海外ともに可)に従事する料理人。 ・国内開催の全ての審査、及び授賞セレモニーに参加できること。 ・外国籍の場合は、日本における永住権を取得していれば参加可。 <p>※【応募〆切時点で35歳になっていないこと】から【大会開催年末時点で35歳以下であること】に改定しました</p>
■ 応募方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>※応募要項・用紙は、WebサイトからPDFでダウンロード可</p>
■ 表彰	<p>《グランプリ》 賞金500万円[税別] ※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 副賞◎夢の世界研修旅行 世界で最も憧れる料理店に食べに行ける権利 ※訪問店舗などは受賞後に協議して決定します。 ※旅行行程内において、交通費、食事費など一部自己負担となる場合があります。</p> <p>《準グランプリ》賞金50万円[税別] 《岸朝子賞》RED U-35発起人である故・岸朝子氏が、食生活ジャーナリストとして日本の食の発展に寄与された功績を讃え、最上位の女性料理人に贈る賞</p>
■ 総合プロデューサー	小山薫堂
■ 後援	農林水産省、文化庁、国土交通省観光庁

(2018年4月5日時点)