

2018年の若手料理人NO.1を発表！総勢567名の頂点に輝いた料理人 「RED U-35 2018」 グランプリ“レッドエッグ”は 糸井 章太さんに決定！

(26歳 「Maison de Taka Ashiya」 料理人)

平成最後の“レッドエッグ”は大会史上初、20代の超新星が受賞！

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM) 実行委員会が主催する、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」は、本大会のエントリーを5月8日からはじめ国内外567名の中から約6カ月間に渡る審査を経て、2018年の頂点となるグランプリ“レッドエッグ”を2018年11月4日（日）に発表しました。

6代目のレッドエッグは、糸井 章太さん（26歳／京都府出身／フランス料理「Maison de Taka Ashiya」料理人）に決定しました。“レッドエッグ”に選ばれた糸井さんには、賞金500万円、また副賞として「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)」が授与されました。**糸井さんはRED U-35史上初となる20代からの“レッドエッグ”選出となります。また、今年度は初年度以来5年ぶりに、準グランプリが二人選ばれる大接戦となりました。**

“ゴールドエッグ”（ファイナリスト）6名は、11月4日（日）に最終審査として3つの課題に挑みました。1つ目の課題は「審査員への愛情を込めたお弁当」。テーマ食材の「鶏卵」を使用し、50分以内で審査員へのお弁当を仕上げました。その後実施された2つ目の課題は、授業。「未来の料理人に伝えたいこと」をテーマに、6人がそれぞれ先生となって、調理師専門学校の現役学生21名に向けて自由に授業を行いました。そして最後に、舞台上で審査員からのお題についてのトークセッションと質疑応答による公開面談が行われました。糸井さんは、「素直に嬉しく、本当にRED U-35に出場してよかったと思う。このグランプリを取れたことだけでなく、ファイナリストや審査員の方々とも出会えて色々な刺激をいただけた。一番感謝したいのは半年間協力してくれたレストラン『Maison de Taka Ashiya』のシェフとスタッフ。今後は“レッドエッグ”として恥じないように、仲間たちと日本の料理業界のさらなる発展に全力を尽くしたい。」と受賞の喜びをコメントしました。

今年で審査員長の任期を終える「Wakiya 一笑美茶樓」オーナーシェフ 脇屋 友詞氏は、授賞理由を次のようにコメントしています。「あの若さで、料理だけでなくトータルに考えていたことが一番の決め手。料理が美味しいのは当たり前、それだけではなく人の気持ちを良く考えていることが高く評価された。」

《RED U-35 2018 “レッドエッグ”》



糸井 章太 Maison de Taka Ashiya（兵庫県）料理人
年齢：26歳／出身地：京都府／専門：フランス料理
料理スタイル：経験と感性



左：糸井さんが作った「審査員への愛情を込めたお弁当」
右：最終審査の授業に挑む糸井さん

【準グランプリ】

立岩 幸四郎 Wakiya 一笑美茶樓 (東京都) 料理人
年齢：33歳／出身地：兵庫県／専門：中国料理／料理スタイル：素材を生かす

本岡 将 レストラン Bio-s (静岡県) シェフ (料理長)
年齢：25歳／出身地：兵庫県／専門：フランス料理／料理スタイル：柔軟

【滝久雄賞*】

アジアブロック 本多 淳一 SUN with AQUA Japanese Dining (中国) シェフ (料理長)
年齢：34歳／出身地：福岡県／専門：日本料理

ヨーロッパブロック 小林 珠季 Restaurant Pèir PIERRE GAGNAIRE (フランス) スーシェフ(副料理長)
年齢：32歳／出身地：兵庫県／専門：フランス料理／料理スタイル：日々探求、日々進化

アメリカ・オセアニアブロック 浅沼 学 MIFUNE NY (アメリカ) 料理人
年齢：30歳／出身地：栃木県／専門：日本料理／料理スタイル：理を科る

*RED U-35発起人であり次世代や留学生らを支援する滝久雄が、日本人として海外で奮闘し、今後さらなる活躍が期待される若手料理人に贈る賞。

【岸朝子賞*】 **山本 紗希** コンラッド東京 (東京都) 料理人

年齢：35歳／出身地：大阪府／専門：フランス料理／料理スタイル：物語のあるお皿
*RED U-35発起人である故・岸朝子氏の功績を讃え、優秀な成績をおさめた女性料理人に贈る賞

RED U-35 2018は、「あぶら」がテーマの書類審査(一次審査)、「あぶら」について自らの想いや考え方を審査する映像審査(二次審査)、テーマ食材「鶏」を使用し「60分以内で完成する料理」を提供する実食と面談による審査(三次審査)を経て、最終審査では、「審査員への愛情を込めたお弁当」の実食と、「未来の料理人に伝えたいこと」をテーマに、先生となって自由に授業を行う様子を審査し、最後に公開面談を実施。厳正な審査のもと、グランプリ“レッドエッグ”を選定しました。

「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今後継続的にサポートしていくとともに、若手料理人の夢を叶えるため、日本の次世代の料理界を応援していきます。過去の“レッドエッグ”を獲得した、初代・杉本敬三氏「Restaurant La finS」、二代目・吉武広樹氏「Restaurant sola paris」*受賞当時、三代目・篠原裕幸氏「海鮮名菜 香宮」*受賞当時、四代目・井上和豊氏「スーツァン レストラン 陳」、五代目・赤井顕治氏「アーククラブ迎賓館」は獲得後、飲食業界においてより一層の輝きを放っています。来年度の「RED U-35 2019」は、脇屋友詞氏「Wakiya 一笑美茶樓」オーナーシェフから徳岡邦夫氏「京都 吉兆」総料理長に審査員長のバトンが渡され、来春から募集が開始される予定です。



「RED U-35 2018」“ゴールドエッグ”6名
左から、小林 珠季、本岡 将、糸井 章太、立岩 幸四郎、山本 紗希、川嶋 亨

<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 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp