

2021年11月1日（月）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー
後援 石川県、富山県、金沢市、魚津市

北陸で活躍する若手料理人が次世代につなぐ郷土料理をフルコースで提供

日本博×CLUB RED 『日本を旅するダイニングin北陸』

2021年11月1日（月）からチケット販売開始

～ 日本の食文化を感じながら、二日限りのスペシャルメニューを体験 ～

■日本博×CLUB RED 特設サイト https://www.redu35.jp/clubred_hokuriku_ticket

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) (以下、RED U-35) 実行委員会は、文化庁が推進するプロジェクト「日本博」の活動の一環として、2022年1月21日（金）、22日（土）に、『日本博×CLUB RED 旅するダイニング』（主催：文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー）の第2弾を北陸・金沢で開催します。

日本博×CLUB RED 『日本を旅するダイニング in 北陸』は、日本が誇る郷土料理を若手料理人が再構築し、地域の食文化を具現化している郷土料理の新たな魅力を伝える取り組みです。今回の取り組みには、次世代を代表する料理人プロジェクト「CLUB RED」のシェフ4名が参加し、「RED U-35」の審査員を務める食プロデューサー・狐野扶実子氏をアドバイザーに迎え、郷土料理や地域文化を学ぶLABOを経て、北陸の伝統的な食文化を学び、再構築してメニューを開発。各回16人限定で提供するダイニングイベントを開催します。

当日参加されるお客様には、地域の工芸品や歴史的建造物と同じ空間で郷土料理を味わっていただき、文化体験を通じて郷土が誇る食の魅力を再発見していただきます。

“RED” PROJECT (RED U-35/CLUB RED) は、RED U-35で優秀な成績をおさめた若手料理人たちと共に、世界規模の視野を持ちながら日本国内の諸課題の解決に取り組み、それが世界の食文化の発展や課題解決のきっかけになることを目指して活動しています。

なお、2021年11月1日（月）より、『日本を旅するダイニングin北陸』のチケットをインターネットで販売開始します。



■ イベント概要 日本博×CLUB RED 『日本を旅するダイニングin 北陸』

日時 : 2022年1月21日（金）～22日（土）開場17:00～閉会20:30
会場 : 兼六園見城亭 石川県金沢市兼六町1-19（兼六園 桂坂口料金所横）
定員 : 各回16名様限定
プログラム : 文化体験（工芸品展示、トークセッション等）、食事（コース料理10品／約150分）
料金 : 35,000円(税込)※食事・飲料含む

チケット販売：

・宿泊+ダイニングイベント

【JTb】 <https://www.jtb.co.jp/tabbeat/List.asp?TourNo=35e31d7820f14c0fa49b2ea7>

・ダイニングイベントのみ

【ぴあ】 <https://w.pia.jp/t/clubred-hokuriku/>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

2021年11月1日 (月)

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー
後援 石川県、富山県、金沢市、魚津市

参加料理人 CLUB RED



川嶋亨

砂山利治

濱多雄太

平田明珠

・川嶋 亨 (37歳) 2018大会 ゴールドエッグ受賞/日本料理/石川県出身

1984年、石川県生まれ。「一本杉川嶋」(石川県七尾市)オーナーシェフ。
短大を卒業後、調理師専門学校に入学。卒業後、大阪と京都の日本料理店で腕を磨き、「居酒屋ながほり」(大阪府)、「日本の宿のと楽 割烹 宵待」(石川県)では料理長を歴任。

「北陸は日本屈指の豊かな自然に恵まれ、郷土料理や食文化を形成してきました。しかし近年食文化の保護や継承に危機感を持たざるを得ない状況となっています。北陸の料理人として今出来ることはなんだろうか日々考えさせられます。今回のプロジェクトで地域の食材や料理に新たな価値を付加することで新たな郷土食を再構築し、私たちだから出来る新たな郷土料理の『美味しい』を体感頂きたいです。そこから地域の発展、発信へと繋げていきたいです。」

・砂山 利治 (34歳) 2017大会 ブロンズエッグ受賞/フランス料理/石川県店舗

1987年、ロンドンで生まれ埼玉県で育つ。「Les Tonnelles budoonoki」(石川県金沢市)シェフ。
都内のレストラン勤務の後2010年渡欧。2015年から仏「La Grenouillère」でスーシェフを務め、帰国までの数か月は、「Flocons de sel」に勤務。

「土地に密接している文化は、その時々で良くも悪くも変化します。ただ、それを変わっていくモノとするのも、残していくモノとするのも、人なのだとは学ばせて頂きました。私たちのフィルターを通してこの土地の「今」を感じて頂ければ幸いです。」

・濱多 雄太 (37歳) 2018大会 ブロンズエッグ受賞/日本料理/富山県出身

1984年、富山県出身。「浜多屋 魚津駅前店 hamadaya LABO」(富山)料理長。
名誉唎酒師の勲章を日本最年少で受賞。2022年秋新店舗開業準備中。

「過去に囚われすぎず、地が積み上げてきた時間に敬意を持ち、我々が感じてきた事を食というフィルターで伝えたいです。7月からLABOが始まり多くのことを学びました。本当に素晴らしい地で料理をさせていただいているのだと再認識しました。精一杯おもてなしいたします。よろしくお願いたします。」

・平田 明珠 (35歳) 2017大会 シルバーエッグ受賞/イタリア料理/石川県店舗

1986年、東京都生まれ。「villa della pace」(石川県七尾市)オーナーシェフ。
都内イタリア料理店で修業後2016年石川県七尾市へ移住し「villa della pace」をオープン。宿泊施設を兼ね備えたオーベルジュレストラン。

「現代社会において僕たちの生活との関係は希薄になっていく北陸の郷土料理。これから先も後世に受け継いでいく為に必要なことは、文化的歴史的必然性だけでなく、先人たちの知恵が産み出した「美味しさ」を僕たちがそれぞれの形で表現していくことだと思っています。」

2021年11月1日 (月)

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
 文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー
 後援 石川県、富山県、金沢市、魚津市

日本博概要

日本博 Japan Cultural Expo 縄文から現代まで続く「日本の美」

「日本博」は、総合テーマ「日本人と自然」の下、日本全国で日本の文化芸術に流れる「日本の美」を国内外へ発信し、次世代に伝えることで更なる未来を創生を目指す文化芸術の祭典です。日本各地で行われる日本博が、人々の交流を促して感動を呼び起こし、世界の多様性の尊重、普遍性の共有、平和の祈りへとつながることを希求します。

主催：文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会

<https://japanculturalexpo.bunka.go.jp>

日本博×CLUB RED概要

2020年度に開催された1回目の東北（ダイニングイベントはコロナウイルス感染拡大により中止）に続き、2回目の開催地となった北陸。海の幸にも山の幸にも恵まれ、日本酒や保存食といった豊かな発酵文化が発達しています。江戸時代に海上交通が発達したことで、運搬船・北前船により、北海道から大阪まで様々な地域と交流しながら育まれた食文化を持ち、数多くの伝統工芸を誇ります。そんな魅力が詰まった北陸を、北陸にゆかりのあるCLUB REDに所属する若手料理人4人が巡り学んでいます。

7月から開始された「LABO（学び）」では、地元の生産者、工芸作家、料理人などとの出会いがあり、北陸の「過去」、「現在」を学んでいます。そして「未来」へつなぐための食文化として、郷土料理の再構築に挑みます。

■日本博×CLUB RED プロジェクト

主催：文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー

企画運営：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび

後援：石川県、富山県、金沢市

■日本博×CLUB RED アドバイザー



狐野 扶実子（食プロデューサー／RED U-35審査員）

パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」を首席で卒業。三ツ星レストラン「アルページュ」の副料理長を務めるなど、パリを拠点に活躍。パリの老舗「フォション」では初の女性・東洋人エグゼクティブシェフに抜擢される。著書「ラ・キュージーヌ・ド・フミコ」は、料理本のアカデミー賞、グルマン世界料理本大賞でグランプリを受賞。

新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。



歴代のRED U-35で、優秀な成績をおさめた料理人約300名と歴代の審査員団23名（2021年9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。