

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 10th ANNIVERSARY AFTER EVENT

ファイナリストの饗宴 -能登と紡ぐ食の希望- 開催決定

参加申込：<https://red10th-afterevent.peatix.com/>

日時：2024年5月21日（火）【第1部】11:00～13:15【第2部】13:45～16:00

場所：千代田区有楽町1丁目1-2 東京ミッドタウン日比谷 6F DRAWING HOUSE OF HIBIYA

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、2013年から始まった、35歳以下の若手料理人の発掘・応援を目的とした料理人コンペティション「RED U-35」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）について、10回目の開催を記念し、ファイナリスト5名による1日限りの特別なコース料理を提供するアフターイベント「ファイナリストの饗宴-能登と紡ぐ食の希望-」を開催することを決定いたしました。なお、今回のイベントでは参加費の一部を令和6年能登半島地震の復興支援金として活用させていただきます。

料理を担当するのは「RED U-35 2023」において、応募者335名の中から書類審査、映像審査、オンライン面談を経てファイナリストに選ばれた5名の料理人で、「能登」をテーマにしたスペシャルメニューを考案しました。

イベントは、最終審査の会場となった東京ミッドタウン日比谷「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」で行われ、30名のランチコースを2部構成で提供いたします。



開催概要

- 名称：RED U-35 10th ANNIVERSARY AFTER EVENT ファイナリストの饗宴-能登と紡ぐ食の希望-
- 日時：第1部：2024年5月21日（火）11:00～13:15（受付開始：10時30分）
第2部：2024年5月21日（火）13:45～16:00（受付開始：13時25分）
- 会場：DRAWING HOUSE OF HIBIYA
東京都千代田区有楽町1丁目1-2 東京ミッドタウン日比谷 6F
- 内容：RED U-35 2023ファイナリスト5名によるランチコース（計5品／ドリンク別）
- 参加費：16,500円(税込) ※参加費の一部を能登半島地震の復興支援金として活用させていただきます。
- 席数：先着60名（1部30名／2部30名）
- 参加申込：<https://red10th-afterevent.peatix.com/>

RED U-35 2023 ファイナリスト



(写真左から)
黒川恭平氏「レストラン ブLOSSAM」洋食、【準グランプリ】西山優介氏「respiracion」里山料理、
穴沢涼太氏「里山十帖」日本料理、【RED EGG (グランプリ)】山本結以氏「ESqUISSe」フランス料理、
清藤洸希氏「枯朽」フランス料理

RED U-35 2023 ファイナリスト最終審査作品 ※当日のメニューとは異なります



【RED EGG (グランプリ)】
山本結以「脱皮」



【準グランプリ】
西山優介「入蔵花 (ろかにいる)」



穴沢涼太「森の恵み」



清藤洸希「櫛風沐雨 (しっぽうもくう)」



黒川恭平「伝統を未来の礎に」

※2024年2月15日（木）に開催された「最終審査／授賞セレモニー」の様子は下記にてご覧いただけます。

「RED U-35」史上初となる女性料理人のレッドエッグ誕生
<https://www.redu35.jp/progress/year2023/10409/>