

**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」 開催決定！**

**5回目の開催となる今回は、新審査員長に脇屋友詞氏が就任**

**5月8日(月)より募集開始！**

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) (以下、RED U-35) 実行委員会は、今年で5回目となる、35歳未満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 2017」の募集を、5月8日(月)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を見いだし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理人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。昨年度は世界各地から436名の応募があり、今年もより一層の若手料理人たちの参加を願って、2017年第5回大会を開催します。

「RED U-35 2017」では、審査員団を一新します。料理人以外にもパティシエ、作曲家など10名が参加し、料理の技術だけでなく若き料理人の想いやパーソナリティをも審査ポイントとして見極めます。審査は書類審査<1st>から始まり、映像審査<2nd>、大会初となる一般公開で実施される学園祭審査<3rd>を経て5名程度のファイナリストが選出されます。ファイナリストは、11月6日(月)に開催される最終審査<Final>に参加し、同日に発表されるグランプリ「RED EGG」を目指します。グランプリには、賞金500万円、準グランプリには賞金50万円が贈呈されます。

今年から新たに審査員長となる「Wakiya一笑美茶樓」オーナーシェフの脇屋友詞氏は、「このコンペティションは付け焼き刃の技術やアイデアで勝負できるものではありません。問われるのは“基本”です。それは、料理に対する知識や技量のみならず、社会人として身につけておくべき知識や礼儀なども含みます。ためらっては何もはじまりません。とにかくチャレンジしてください。」と語っています。

本イベントの応募は、5月8日(月)から5月31日(水)の間において、自己PRとともに応募テーマである「糖」に関する考えをレシピで提案し、WEBもしくは郵送での応募となります。(詳細は別紙参照)

2017年大会のコンセプトは「日本をつなぐ」。RED U-35は料理人を中心に、さまざまなヒト・モノ・コトを「つなぐ」ことで世界に誇れる日本の食カルチャーの新たな価値、可能性を追求していきます。詳細は公式Webサイト(www.redu35.jp)にて公開いたします。



▲「RED U-35 2016」RED EGGを受賞した井上和豊シェフ (スーツァン レストラン 陳)



**RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) シンボルマーク&ネーミング**

レッド アンダー サーティーファイブ (リョウリニズ エマーキング 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

◆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



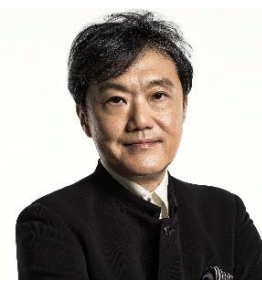
落合 務  
La BETTOLA  
オーナーシェフ



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

2016



井上 和豊  
「スーツァン レストラン 陳」 東京

2015



篠原 裕幸  
「海鮮名菜 香宮」(受賞当時) 東京

2014



吉武 広樹  
「Restaurant sola paris」パリ

2013



杉本 敬三  
「Restaurant La finS」東京

## ◆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」です。人間のカラダに必要な3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／糖質の必要性については今さまざまな議論が起きています。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 追って課す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料理実演やセミナーなど課されたサービスを行う。（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。実技と面接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"> <li>・料理人としての「情熱、想い、夢」</li> <li>・技術力、考案力、表現力、センス</li> <li>・将来性、可能性</li> </ul>
■ 応募資格	<p>偉大なる料理人になることを目指す「35歳未満の若手料理人」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生年月日が1982年6月1日以降であること。（2017年5月31日の募集〆切日時点で年齢が35歳になっていないこと）</li> <li>・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。但し国内開催の最終審査に参加できること。</li> </ul> <p>※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とも可</p>
■ 応募方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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）</li> </ul> <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 ※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、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年より制定</p>
■ 総合プロデューサー	小山薫堂
■ 後援	<p>函館市、兵庫栄養調理製菓専門学校、一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会、一般社団法人日本エスコフィエ協会、公益社団法人 日本中国料理協会、公益社団法人 日本料理研究会、特定非営利活動法人 日本料理アカデミー、日本イタリア料理協会、織田調理師専門学校、京都調理師専門学校、神戸国際調理製菓専門学校、新宿調理師専門学校 (2017年4月5日時点)</p>