

賞金1,000万円をかけた熱き戦い「RED U-35 2020」が開幕！

新時代の若き才能を発掘！日本最大級の料理人コンペティション ～今年のテーマは「未来のための一皿」、4月9日（木）より応募受付開始！～

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、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 2020」の応募受付を、4月9日（木）より開始します。（URL:<https://www.redu35.jp/>）

■「RED U-35 2020」が始動！今年の賞金は1,000万円

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発掘し、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まったく異なる視点で、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。2013年の開催以来、RED U-35においてグランプリ“レッドエッグ”をはじめ優秀な成績をおさめた270名の若き料理人たちは、“CLUB RED”として歴代の審査員23名とともに、食の未来に貢献する活動を実施してきました。

前回大会では435名の応募がありましたが、グランプリの“レッドエッグ”は該当者なしと、史上初の結果になりました。**8回目の開催となる今年は、前回のキャリーオーバーを加えた、1,000万円の賞金がレッドエッグに贈られるビッグチャンス**の年となります。

■2020年のテーマは「未来のための一皿」

「未来のための一皿」というテーマを自由な解釈で受け止め、世界が唸る表現とメッセージを求めます。4月9日（木）から5月12日（火）の期間中、**オンラインにて**応募を受付ます。また料理人の名前を知らなくても、店舗名と地域などの情報だけで、一般の方から若手料理人を推薦できる“応募者推薦制度”も実施しています。

■より広く若き才能を発掘するべく、応募資格が拡大

今年度は応募資格を以下の通り変更し、より広く料理人のチャレンジを受付ます。

・プロの料理人であること

「飲食店・宿泊施設従事の料理人」を条件としていた前回大会から、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など飲食店に所属していなくても料理を主たる業務としている人全般を対象を拡大。

・国籍不問

「日本の永住権があること」を条件としていた前回大会から、日本国内での料理関係の従事経験が3年以上あれば国籍は問わない条件に変更。

■審査員長 徳岡邦夫氏からのメッセージ

2020はチャンスの年！みんなで世の中を変えましょう。

RED U-35は頂点ひとりを選ぶ大会と思われがちですが、それだけではなく、参加する全員がチームになるという価値もあります。互いに影響しあうことでいろんな学びがあって、必ず成長があると思います。料理のチカラというのはすごく強いです。料理人が未来のためにできることは何か？それをみんなが考えるという意味で「未来のための一皿」がテーマです。この2020年はチャンスの年だと思えます。ぜひ応募してチームに参加してください。みんなで世の中を変えましょう。

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

歴代のグランプリ“レッドエッグ”についてのRED U-35とは？

- 第1回(2013) **杉本 敬三**
Restaurant La FinS 東京
フランス料理
- 第2回(2014) **吉武 広樹**
Sola Factory co. 福岡
創作料理
- 第3回(2015) **篠原 裕幸**
ShinoiS 東京
中国料理



前代未聞。すべての料理人を平等に評価する世界唯一の大会。



参加するからには頂点を目指して欲しい。



夢のステップへのキッカケはここで出会った仲間です。

- 第4回(2016) **井上 和豊**
szechwan restaurant 陳 東京
中国料理
- 第5回(2017) **赤井 顕治**
AKAI 広島
イノベティブ
- 第6回(2018) **糸井 章太**
Maison de Taka Ashiya 兵庫
フランス料理



異ジャンルの同世代との競い合いはとてもしびれます！



日々の生き方や思想、将来のビジョンが問われる。



何かに挑戦したい、何かを変えたい。

※第7回(2019) レッドエッグ 該当者なし

クリエイティブ・ラボ“CLUB RED”の活躍

■ JAL 国際線機内食 料理監修



国際線（プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス）において、RED U-35の上位入賞者6名が2か月ごとに機内食を監修。

■ 西武 旅するレストラン「52の至福」



52席限定の観光電車にて極上の料理と美しい四季を堪能できる「旅するレストラン」。2019年10月から2020年2月に提供されたディナーコースを野崎翠氏(2019 ブロンズエッグ)が監修。



CLUB REDとは

歴代のRED U-35で、優秀な成績をおさめた料理人270名と歴代の審査員23名からなる次代を担う料理人のクリエイティブ・ラボです。

<https://www.redu35.jp/clubred/>

※歴代レッドエッグ、CLUB REDメンバーへの取材も受付ております。

NEWS LETTER

2020年3月23日 (月)

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社 ぐるなび



RED U-35 2020審査員団 ※昨年から継続



審査員長
徳岡 邦夫
京都 吉兆
総料理長



脇屋 友詞
Wakiya 一笑美茶樓
オーナーシェフ



和久田 哲也
Tetsuya's
オーナーシェフ



笹島 保弘
IL GHIOTTONE
オーナーシェフ

総合プロデューサー



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
L'Effervescence
シェフ



太田 雄貴
公益社団法人
日本フエンシング協会 会長



小山 薫堂
放送作家

“応募者推薦制度”実施中！ ～あなたの目利きが若手料理人の人生を変える

RED U-35では、“応募者推薦制度”を実施しています。この制度は、一般の方から行きつけや近所のお店などで「この料理人はスゴイ！」「この若者は可能性あるのでは？」と思う35歳以下の若手料理人を推薦できる制度です。料理人の名前を知らなくても、店舗名と地域などの情報だけで推薦も可能です。推薦された若手料理人に対し、RED U-35事務局より推薦状・応募案内を送付します。若手料理人の人生を変えるこの制度にぜひご参加ください！

【推薦期間】4月22日（水）まで

【詳細URL】 <https://www.redu35.jp/progress/year2020/5594/>

応募者推薦制度の仕組み



「RED U-35 2020」大会概要

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
■ 共催	株式会社 ぐるなび
■ 公式サイト	https://www.redu35.jp/
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一次審査：5月～6月 「ドキュメント審査」《考案力・創造性》 自己PRと共にテーマ「未来のための一皿」のメニューを考案し、提案。料理人としての考え・可能性、メニューの考案力・創造性を問う。 ・ 二次審査：7月～9月 「映像審査」《個性・伝達力》 一次審査で提案した「未来のための一皿」のメニューを、映像として提出。自ら考えたメニューを再現し、そこに込めた想いを映像でどのように発信し、興味・共感を得られるかを問う。映像はそのまま公式サイト (YouTube) にて公開する。 ・ 三次審査：10月18日 (日) 「試食審査」《技術力・表現力》 指定された会場に選手が集まり、追って課すテーマに沿って審査員他に料理を作り、振る舞う「試食審査」。実技とプレゼンテーション、コミュニケーションによって、料理人としての技術・センス・ポテンシャルを見極め、ファイナリストを選定する。 ・ 最終審査：12月6日 (日) 「OO審査」《将来性・可能性》 最終審査は、RED U-35ならではのサプライズ審査 (現時点で情報非公開)。ファイナリストが決まってから告知する最終審査テーマに向き合い、夢をつかむために想いを込めて自らを表現する。 ・ 授賞セレモニー 12月7日 (月) 「グランプリ発表」 授賞セレモニーのステージ上で最後のアピール。この場で審査員団が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、次なるスターを高らかに発表する。
■ 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"> ・ 2020年12月31日時点で年齢が35歳以下(生年月日が1985年1月1日以降)であること ・ プロの料理人 (料理することを主たる業務とする人) であること ※飲食店・宿泊施設 (国内・海外ともに可) に従事する料理人の他、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など応募可 ※学生 (学校に在籍する未就業の学生・生徒) は応募不可 ・ 国籍は不問とするが、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が3年以上あること ・ 応募ドキュメント及び審査会等のコミュニケーションは日本語とする ※日本語以外での言語で記載されたエントリーは受付不可 (メニュー名などは外国語でも可。必ず対訳を付記すること) ・ 開催する全ての審査、及び授賞セレモニーに参加できること ・ 応募者自身及び応募者の所属する飲食店・宿泊施設が暴力団、暴力団員、暴力団関係者、その他反社会勢力との関わりがないこと ・ 過去、RED U-35においてグランプリ (RED EGG) を受賞していないこと

「RED U-35 2020」大会概要

<p>■ 表彰</p>	<p>《グランプリ》賞金1,000万円〔税別〕 ※受賞者本人に800万円、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。 ※前回大会にてグランプリが「該当者なし」だったため、本年度のみの変更とする。</p> <p>《準グランプリ》賞金50万円〔税別〕</p> <p>《岸朝子賞》記念品授与 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> <p>《滝久雄賞》記念品授与 RED U-35発起人である滝久雄氏が、海外で活動・奮闘し、今後更なる飛躍が期待される日本人の若手料理人を激励するために贈る賞。</p>
<p>■ 審査員団</p>	<p>徳岡 邦夫 / 京都 吉兆 総料理長（審査員長） 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 和久田 哲也/ Tetsuya's オーナーシェフ 笹島 保弘 / IL GHIOTTONE オーナーシェフ 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 / L'Effervescence シェフ 太田 雄貴 / 公益社団法人日本フエンシング協会 会長</p>
<p>■ 総合プロデューサー</p>	<p>小山 薫堂 / 放送作家</p>
<p>■ RED U-35発起人</p>	<p>岸 朝子（故人） / 食生活ジャーナリスト 滝 久雄 / 株式会社ぐるなび 取締役会長・創業者</p>