

報道関係各位

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

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 (RYORININ's EMERGING DREAM)」開催決定

対象は 35 歳未満の料理人。グランプリに賞金 500 万円+α！（募集期間 6 月 1 日～30 日）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、新時代の若き才能ある料理人の発掘・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 (RYORININ's EMERGING DREAM)」を開催いたします。

夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人（クリエイター）を見だし、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。この大会を通じて、未来を担う料理人たちが鼓舞され、大きな目標を抱き、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにもつながることを願って開催します。

本大会は、料理人の技術を競い合わせるためのコンテストではなく、その未来を応援したくなるような“若い才能”を見つけ出すための料理人コンペティションであり、既存コンテストと異なる本大会の特徴は主に次の3点です。(1)夢のゴールとして、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)+夢の副賞を用意、(2)飲食業界のトップに君臨する料理人・ジャーナリスト・企業・団体・料理学校がバックアップ、(3)まったく新しい審査方法として、映像あり、訪問あり、料理だけでなく人間力を審査する、というものです。

募集するのは 35 歳未満の料理人で、募集期間は 2013 年 6 月 1 日～30 日です。最終審査後の授賞セレモニーは、11 月 4 日に東京デザイナーズウィーク会場内(青山)で公開イベントとして行います。

なお、本大会は飲食業界に関係する多くの方々の賛同を得て、より公共的で質の高い大会を目指すため、企業・団体・媒体などの協力パートナーをこれから募っていく予定です。

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



RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

レッド アンダー サーティーファイブ(リョウリニンズ エマージング ドリーム)
RYORININ's EMERGING DREAM とは、「料理人に現わる夢」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。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)

新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人オーディション

大会概要

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会
■ 公式サイト	www.redu35.jp
■ 募集	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」 (※生年月日が1978年7月1日以降であること)
■ 大会日程	公式発表: 5月9日(木) 募集期間: 6月1日(土)~30日(日)※郵送・Webで受付 1~3次審査: 7月~10月 最終審査: 11月4日(月・祝)@都内料理学校 ※同日夜、授賞セレモニー開催
	※本大会は、既存コンクールとは異なる、新しい価値観で3段階の審査を実施します。詳細は、段階を追って順次、大会Webサイトにて公表していきます。 ・1次審査「書類審査」: エントリーシートに記入し、応募。本部と審査員による書類審査。 ・2次審査「映像審査」: 全国から選抜された一次通過者を対象に映像審査。 ・3次審査「腕前審査」: 他に例のない、審査員訪問による腕前審査。北海道から沖縄までお店で対面チェック。 ・最終審査「実食審査」: 最終通過者が都内某会場に集まり決勝審査会。
■ 審査項目	・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	・生年月日が1978年7月1日以降であること(2013年6月30日の募集×切日時時点で年齢が35歳になっていないこと) ・飲食店・宿泊施設に従事する、35歳未満の「若手料理人」 ・応募者の国籍、年齢、性別、所有資格、店内での役職等は問いません ・本コンテストの審査過程で、参加者が飲食店・宿泊施設に所属しなくなった場合は、参加資格を喪失し、以降の審査を受けることができなくなる場合があります
■ 応募方法	エントリーの際にご用意いただくものは、次の6点 ①パーソナルシート／②ドリームシート(論文)／③レシピシート(テーマは「卵」~使い方・解釈は自由)／④テクニカルシート／⑤応募者写真／⑥作品写真 ※その他、自らをプレゼンテーションするものを自由に提出可。(形式自由。但し、食べものは不可) ・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 ・郵送応募: 事務局宛に連絡すると、追って応募要項・用紙を郵送。記入し返送しエントリー(電話: 03-3409-6858 / メール: entry@redu35.jp) ※応募要項・用紙は、WebサイトからPDFでダウンロードできる
■ 表彰	《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

	<ul style="list-style-type: none"> ・副賞 1=「世界一憧れる料理店に食べに行ける研修！」(国内外問わず) ・副賞 2=「RED メンバーが導くスターへの道！」 <p>《準グランプリ》賞金 50 万円／他、ファイナル進出者には記念品授与</p>
■ 授賞セレモニー	授賞セレモニーは、11 月 4 日(月・祝)「東京デザイナーズウィーク」会場内(青山)で公開イベントとして実施 (東京デザイナーズウィーク 2013 の会期:10 月 26 日～11 月 4 日 10 日間)
■ 審査員	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)※審査員長 落合務(LA BETTOLA オーナーシェフ) 村田吉弘(菊乃井 主人) 吉野建(レストラン タテル ヨシノ 総料理長) 田村隆(つきぢ田村 代表取締役) 脇屋友詞(Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ) 田崎真也(ソムリエ) 門上武司(フードコラムニスト、雑誌「あまから手帖」編集顧問) 太田進(オータパブリケーションズ代表取締役社長) 犬養裕美子(レストランジャーナリスト)
■ 総合プロデューサー	小山薫堂(放送作家)
■一般からの問合せ先	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 事務局(シェイズ内) TEL:03-3409-6858(受付:平日 10:00～18:00 土日祝除く)／FAX:03-6805-1287／ Mail: info@redu35.jp

※【U-35(35 歳未満)について】: 現代の料理現場では流れ作業が多く、例えば 20 代ではまだ自分の料理で勝負できるというレベルにたどり着いていない場合が多いという意見が関係者内でありました。そこで、和・洋・中他すべての若手料理人に門戸を開くことを考えたときに、対象とする線引きを「35 歳未満」に決めました。

主催・RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会

- **代表・発起人**: 岸朝子(食生活ジャーナリスト)、滝久雄(株式会社ぐるなび代表取締役会長)
- **顧問**: 細川佳代子(NPO 法人 勇気の翼 インクルージョン 2015 理事長)、浅葉克己(アートディレクター、株式会社浅葉克己デザイン室、NPO 法人デザインアソシエーション会長)
- **プロジェクトメンバー**: 辻芳樹、落合務、村田吉弘、吉野建、田村隆、脇屋友詞、田崎真也、門上武司、太田進、犬養裕美子、小山薫堂
- **後援**: 赤堀料理学園、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、辻調理師専門学校、服部栄養専門学校、華調理製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、武蔵野調理師専門学校
一般社団法人全日本・食学会、一般社団法人日本エスコフィエ協会、社団法人国際観光日本レストラン協会、全国料理業生活衛生同業組合連合会、全国芽生会連合会、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