

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」 6 月 1 日(土)よりいよいよ応募受付開始！ V6 長野博さんが新たに審査員就任 省庁・企業も多数支援

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)」に、食への造詣が深く、食の雑誌連載等も持つ長野博さんを新たに審査員に加え、総務省、農林水産省、経済産業省、観光庁の後援、アサヒビール株式会社、株式会社ぐるなび、日本航空株式会社、ヤマサ醤油株式会社、株式会社たまゆら、オルガノ株式会社の協賛・協力を得て、6 月 1 日(土)より参加者の応募受付を開始いたしました。

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)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す。審査方法は、映像あり、訪問あり、料理だけでなく人間力の審査をする、グランプリには破格の賞金 500 万円＋夢の副賞というまったく新しい大会です。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(土)～30 日(日)です。

また、審査員として、名だたる一流料理人らに加え、新たに長野博さんが参加するほか、総務省、農林水産省、経済産業省、観光庁が後援、日本の飲食市場を牽引する企業である アサヒビール株式会社、株式会社ぐるなび、日本航空株式会社、ヤマサ醤油株式会社、株式会社たまゆら、オルガノ株式会社が協賛・協力として参加し、より規模を拡大して本コンペティションを推し進めていきます。尚、実行委員会では、引き続き本コンペティションを支援していただける企業を募集しています。

日本の食業界の総力を挙げて開催する本コンペティションを通じて、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。

また、発表当初より、海外の飲食店で働く日本人の方々から「ぜひ参加したい」との声を多数いただき、このほど規定を一部改正し、海外の飲食店で修行・勤務する 35 歳未満の日本人料理人からの応募を可とすることにしました。但し、海外まで審査に赴くことは難しいため、審査段階では日本国内に帰国していただくことが条件になります。詳細は追って、公式 Web サイトにて公開します。

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。

■ ゲスト審査員 長野博氏コメント

「日本の食は世界に誇れるものだと思うので、“未来に向けた新しい若手を発掘していく”という本コンペティションは、今までに無く、日本の食の可能性をより引き上げてもっと沢山の人々に知ってもらえるのではと思いますし、またどんな料理人の方に会えるのかとワクワクします。審査員としてそこに加わらせていただけて僕としてもすごく楽しみで光栄です。薫堂さんを始めプロジェクトメンバーの皆さんはプロフェッショナルな方々ばかりですが、僕ならではの視点で、皆さんとはまた違った角度から見ることでこのプロジェクトのスパイスになる事が出来たら嬉しく思います。」

長野博(ながの・ひろし)プロフィール: 1972 年神奈川県出身。1995 年 V6 としてデビュー以降、音楽活動はもちろん、舞台、ドラマ、映画等多方面で精力的に活躍中。「食」に幅広い知識を持ち、雑誌に連載中のグルメガイド「博シュラン」は人気を博し書籍化された。調理師免許、野菜ソムリエの資格を持ち、食に関する連載・出演・著書多数。

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	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 日の募集〆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 ・海外の飲食店・宿泊施設に従事する日本人も可。但し、審査段階では日本国内に帰国すること
■ 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 ・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!」 《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
■ 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 一笑美茶楼 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) 長野博
■ 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。

※ 発表当初より、海外の飲食店で働く日本人の方々から「ぜひ参加したい」との声を多数いただき、このほど規定を一部改正し、海外の飲食店で修行・勤務する 35 歳未満の日本人料理人からの応募を可とすることにしました。但し、海外まで審査に赴くことは難しいため、審査段階では日本国内に帰国していただくことが条件になります。詳細は追って、公式 Web サイトにて公開します。

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
 - ☐ **オフィシャルスポンサー**: アサヒビール株式会社、株式会社ぐるなび
 - ☐ **オフィシャルサポーター**: 日本航空株式会社、ヤマサ醤油株式会社、株式会社たまゆら、オルガノ株式会社
 - ☐ **後援**: 総務省、農林水産省、経済産業省、観光庁
- 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、大阪ヘルシー外食推進協議会、公益社団法人 日本中国料理協会、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
- ☐ **協力**: BS フジ、デザインアソシエーション NPO、週刊ホテルレストラン、dancyu