

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」二次審査通過者“シルバーエッグ”22 名が決定！ Web 企画「ファイナルに残るのは誰？予想大会」も開催！

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会が運営する、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)」の二次審査が終了し、“シルバーエッグ”として通過者 22 名を決定いたしました。

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。大会には国内外から 451 名もの参加応募があり、「二次審査」は 8 月の一ヶ月間をかけて一次審査通過者 50 名を映像撮影し、それを元に人物像等を審査いたしました。（※二次審査通過者一覧は 2 ページ目以降参照）

■RED U-35 審査員長 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) コメント

「今回の二次審査は、もっとも困難な作業でした。「映像審査」というこれまであまりなかった新たな審査方法でしたが、映像を通じて、各勇者の顔つき、熱意、そして何よりも料理を支えている技術的なバックボーンと歴史的裏付けを見ることができました。もしそれを「料理人の基層」と捉えるならば、ここに選ばれた方々は 日本の技術力の根底の高さを物語っていると言えるでしょう。ここにシルバーエッグ 22 名をご紹介できることをうれしく思うと同時に次の訪問審査が今から楽しみです。そして、この映像を撮影するにあたり応援・協力いただいた周囲の方々に感謝いたします。」

三次審査は、審査員が訪問して行なうという通常とは逆の形の審査を行います。9 月から 10 月にかけて、審査員訪問による腕前審査を行ない、全国各地のお店で対面チェックします。その後、11 月 4 日(月・祝)に最終審査会を都内で実施し、同日夜、昨年 10 万人が来場した国際的なデザインイベント「東京デザイナーズウィーク」(青山)にて授賞セレモニーを開催します。

加えて、11 月中に開催される農林水産省主催「食と農林漁業の祭典」において、RED U-35 優勝者が紹介されるなど、食業界内外での様々なステージやメディアで紹介し、バックアップしていく予定です。

また、三次審査開始に伴い、Web 企画「ファイナルに残るのは誰？予想大会」を 9 月 23 日(月)から 10 月 7 日(月)まで開催します。Facebook を通じて参加された方の中から抽選で 3 名に「全国共通お食事券くぐるなびギフトカード >1 万円分」をプレゼントいたします。

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ている本イベントに、今後ともご注目いただければ、と思います。

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。

■ 二次審査通過者一覧(計 22 名)

※ 氏名(性別/年齢)専門料理、所属店舗、店舗地域 [※年齢は募集×切日時点]

※ 番号は、一次審査通過時のエントリーナンバー

- 1 小岸 明寛(男/33 歳)フランス料理 「ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン」(北海道)料理人
- 2 水谷 嬉々(女/22 歳)日本料理 「満愛貴」(愛知県)料理人
- 3 中原 勢太(男/32 歳)イタリア料理 「ENOTECA L'OPERETTA」(シンガポール)料理長
- 4 関谷 健一郎(男/33 歳)フランス料理 「L'ATELIER de Joël Robuchon」(東京都)料理長
- 5 杉本 敬三(男/34 歳)フランス料理 「レストラン ラ・フィネス」(東京都)オーナーシェフ
- 12 中村 大介(男/29 歳)中国料理 「華菜樓 ルミネ新宿店」(東京都)料理人
- 13 平賀 大輔(男/33 歳)中国料理 「Wakiya 迎賓茶樓」(東京都)料理長
- 14 三輪 篤史(男/34 歳)日本料理 「ウエスティンホテル大阪 日本料理 はなの」(大阪府)料理人
- 15 前川 浩一(男/30 歳)日本料理 「祇園 さゝ木」(京都府)役職付き料理人
- 17 安發 伸太郎(男/27 歳)フランス料理 「Hotel Le Bristol Paris」(フランス)役職付き料理人
- 19 多田 皓介(男/26 歳)フランス料理 「Chez Michel」(フランス)役職付き料理人
- 21 澤田 明男(男/30 歳)イタリア料理 「Le 4 Stagioni Italiane "IL PARCO"」(愛知県)料理長
- 22 小山 健太郎(男/23 歳)フランス料理 「アルカナ東京 KARATO」(東京都)料理人
- 23 本田 彩子(女/27 歳)フランス料理 「トヨタ白川郷自然学校内レストラン」(岐阜県)料理人
- 24 大塚 浩介(男/34 歳)フランス料理 「ル サロン ジャック・ボリー」(東京都)料理長
- 25 岡部 裕(男/26 歳)イタリア料理 「パレンシア レストラン」(兵庫県)料理長
- 27 花田 洋平(男/27 歳)中国料理 「ANA クラウンプラザホテル大阪 花梨」(大阪府)料理人
- 29 山口 杉朗(男/27 歳)フランス料理 「Pierre Sang in Oberkampf」(フランス)料理長
- 30 寺田 繁(男/33 歳)日本料理 「榎田」(大阪府)料理人
- 38 高橋 雄一(男/32 歳)フランス料理 「Mars Mars」(滋賀県)料理長
- 45 佐々木 隆(男/31 歳)その他(串揚げ) 「川と山」(大阪府)オーナーシェフ
- 47 東 浩司(男/32 歳)中国料理 「Chi-Fu」(大阪府)オーナーシェフ

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)※募集終了 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
■ 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(ステラ マリス ジャポン オーナーシェフ) 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) 長野博(V6)
■ 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
 - 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、株式会社ジェーシービー、株式会社たまゆら、オルガノ株式会社、ヤンマー株式会社、ネスレ日本株式会社、アメリカン・エクスプレス・インターナショナル・インコーポレイテッド
 - 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イエ協会、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、柴田書店