

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 2021 ONLINE」シルバーエッグ21名発表

■大会特設ページ <https://www.redu35.jp/redu35/#progress>

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、36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 2021 ONLINE」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび、株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ、共催：株式会社ジェーシービー)について、三次審査に進む**シルバーエッグ21名**を発表しました。

二次審査では、ブロンズエッグ51名(※)が一次審査で提案した「未来のための一皿」のメニューを、120秒以内の映像にして提出。自ら考えたメニューを映像で再現し、そこに込めた想いをどのように発信し、興味・共感を得られるかを審査しました。映像は公式サイト(YouTube※)にて公開され、**食の美味しさ・楽しさだけでなく、コロナ禍での気づき、地球環境を配慮した食の課題や新しい働き方、SDGsへの取り組みなど**、若手料理人ならではの視点を生かした熱いメッセージが届けられました。

※前回大会中止に伴う特別措置として、例年は35歳以下のところ、36歳以下を対象とします。

※51名中1名が一身上の都合により辞退しており、審査対象は50名です。

※二次審査映像：<https://youtube.com/playlist?list=PLEJQRv5uncqCFh1RsuNfwTS2N5cf-cDbI>

## ■シルバーエッグ(三次審査進出者) ※50音順、氏名



池田 孝志



井上 豪希



井上 稔浩



梅津 信吾



神田 風太



楠谷 健太



葛原 将季



熊澤 暢佑



酒井 研野



清野 桂太



高坂 星也



ドグエン チラン



野崎 翠



野田 達也



野田 悠子



藤原 祐哉



細田 隆広



堀内 浩平



宮崎 杏子



山川 万理恵



吉沢 悠椰

&lt;本件に関する報道機関からのお問い合わせ先&gt;

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp



## シルバーエッグ選出者 ※五十音順

二次審査に参加した50名（※）のうち、優秀な成績をおさめた**21名**を“シルバーエッグ”として認定します。

|    | 氏名       | 年齢 | 専門ジャンル               | 所属名                             | 所属先所在地/<br>活動拠点 | 役職・肩書                   |
|----|----------|----|----------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|
| 1  | 池田 孝志    | 27 | Genreless            | Mugaritz                        | スペイン            | 料理人                     |
| 2  | 井上 豪希    | 36 | 分解と再構築               | TETOTETO Inc.                   | 東京都             | 食のクリエイティブ<br>ディレクター     |
| 3  | 井上 稔浩    | 35 | ガストロノミー              | pesceco                         | 長崎県             | オーナーシェフ                 |
| 4  | 梅津 信吾    | 35 | イタリア料理               | -                               | 東京都             | パスタクリエイター、<br>フードクリエイター |
| 5  | 神田 風太    | 32 | ジビエ料理                | Gibier MIYAMA                   | 京都府             | オーナーシェフ                 |
| 6  | 楠谷 健太    | 28 | モダンオーストラリア料理         | AGNES                           | オーストラリア         | 料理人                     |
| 7  | 葛原 将季    | 35 | フランス料理               | レストラン レミニセンス                    | 愛知県             | オーナーシェフ                 |
| 8  | 熊澤 暢佑    | 34 | ラーメン                 | ふく流ラパス 分家「轍」                    | 大阪府             | シェフ（料理長）                |
| 9  | 酒井 研野    | 31 | 日本料理                 | 日本料理 研野                         | 京都府             | オーナーシェフ                 |
| 10 | 清野 桂太    | 26 | フランス料理               | -                               | 東京都             | 出張料理人                   |
| 11 | 高坂 星也    | 28 | フランス料理               | レストランaisance                    | 沖縄県             | シェフ（料理長）                |
| 12 | ドグエン チラン | 32 | フランス料理               | ベトナム料理とワイン CHILAN               | 広島県             | オーナーシェフ                 |
| 13 | 野崎 翠     | 36 | イタリア料理               | スパイスコード株式会社                     | 東京都             | シェフ                     |
| 14 | 野田 達也    | 36 | フランス料理               | nôl                             | 東京都             | ディレクター                  |
| 15 | 野田 悠子    | 34 | フランス料理               | 植物料理家きみえ                        | 神奈川県            | 出張料理人                   |
| 16 | 藤原 祐哉    | 34 | イタリア料理               | 耕作イタリアン E-Flat                  | 岡山県             | オーナーシェフ                 |
| 17 | 細田 隆広    | 36 | 中国料理                 | hyatt regency tokyo<br>中国料理 翡翠宮 | 東京都             | 主任調理師                   |
| 18 | 堀内 浩平    | 34 | Yamanashi gastronomy | Ichii                           | 東京都             | シェフ（料理長）                |
| 19 | 宮崎 杏子    | 33 | モダンオーストラリア料理         | Society Restaurant              | オーストラリア         | 料理人                     |
| 20 | 山川 万理恵   | 31 | フランス料理               | Du vin hachisch                 | 神奈川県            | 料理人                     |
| 21 | 吉沢 悠椰    | 28 | イタリア料理               | Les Tonnelles                   | 石川県             | 料理人                     |

※51名中1名が一身上の都合により辞退しており、審査対象は50名です。

## 審査員長のコメント

■審査員長：徳岡 邦夫 京都 吉兆 総料理長

今回の応募者は、多様な価値観、魅力を持った方々が多く、審査も白熱しました。何度も応募者の資料を見直し、各審査員の評価ポイントを戦わしながら絞りこまれました。今後も更に、審査が難しくなります。審査の方法も度々見直ししながら、次世代の為のRED EGG選出に望んで参ります。また、その奮闘の様子を見て頂く事によって、今後、我こそはと言う方々に希望や輝きが、伝播していくでしょう。

## 三次審査概要

三次審査は、審査員との「オンライン面談審査」。オンラインを介してのプレゼンテーション、コミュニケーションにより、審査員が会ってみたいと感じた人物や食べてみたいと思った料理を提案した人物をファイナリストとして選出します。

- 出場者：シルバーエッグ 21名
- 日時：2021年11月1日（月）
- 審査内容：プレゼンテーション、コミュニケーション

## 最終審査概要

オンラインで行う最終審査は、RED U-35ならではのサプライズ審査（現時点で非公表）。ファイナリストの決定後に告知する最終審査のミッションに向き合い、夢をつかむため、新時代を切り拓くために自らを表現します。

- 出場者：ゴールドエッグ 5名（予定）
- 日時：2021年11月16日（火）
- 審査内容：現時点で非公表

## 授賞セレモニー概要（最終審査同日）

オンライン形式で実施する授賞セレモニー。この場で審査員団が次なるスターである、グランプリ“レッドエッグ”を決定して発表します。

## 表彰概要

グランプリ 賞金500万円（税別）  
（レッドエッグ） ※受賞者本人に400万円、所属店舗に100万円  
※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

準グランプリ 賞金50万円（税別）

【岸朝子賞】 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  
※記念品授与

【滝久雄賞】 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  
※記念品授与

## 参考資料：「RED U-35 2021 ONLINE」大会概要

|                    |   |
|--------------------|---|
| ■ ORGANIZERS (主催)  | RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会 <a href="https://www.redu35.jp/">https://www.redu35.jp/</a><br>株式会社ぐるなび <a href="https://corporate.gnavi.co.jp/">https://corporate.gnavi.co.jp/</a><br>株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ <a href="https://www.orange-p.co.jp/">https://www.orange-p.co.jp/</a>  |
| ■ CO-ORGANIZER(共催) | 株式会社ジェーシービー <a href="https://www.jcb.jp/">https://www.jcb.jp/</a>   |
| ■ PARTNERS         | 三井不動産株式会社 <a href="https://www.mitsuiufudosan.co.jp/">https://www.mitsuiufudosan.co.jp/</a><br>株式会社オセアグループ <a href="https://www.ocea-tgb.com/">https://www.ocea-tgb.com/</a>  |
| ■ SUPPORTER        | ヤマサ醤油株式会社 <a href="https://www.yamasa.com/">https://www.yamasa.com/</a>   |
| ■ 後援               | 農林水産省<br>国土交通省観光庁   |
| ■ 公式サイト            | <a href="https://www.redu35.jp/">https://www.redu35.jp/</a>   |
| ■ 募集               | <b>新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下の料理人」</b><br>※前回中止に伴う特別措置として36歳以下を対象とします。<br>※2021年12月31日時点で年齢が36歳以下（生年月日が1985年1月1日以降）   |
| ■ 募集期間             | 2021年6月8日（火）14時00分～7月6日（火）18時00分 ※日本時間  |
| ■ 応募テーマ            | <b>「未来のための一皿」 A DISH FOR THE FUTURE</b><br>・料理人として考える「未来のための一皿」とは何か？<br>・未来に向かい、私たちはどう生きていくべきか？<br>・料理人にはどんな使命があって、何ができるのか？<br>・2021年をきっかけにどんなレガシーを残せるのか？<br>「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。  |
| ■ 応募資格             | ・2021年12月31日時点で年齢が36歳以下(生年月日が1985年1月1日以降)であること<br>・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<br>※飲食店・宿泊施設（国内・海外）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<br>※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可<br>・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<br>・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<br>※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）<br>・開催する全ての審査、及び授賞セレモニーに「オンライン」で参加できること<br>・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<br>・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 |
| ■ 審査項目             | ・料理人としての「情熱、想い、夢」<br>・考案力、表現力、視点、センス<br>・新時代を切り拓く将来性、創造性  |
| ■ 審査員団             | 徳岡 邦夫 / 京都 吉兆 総料理長（審査員長）<br>脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶楼 オーナーシェフ<br>和久田 哲也/ Tetsuya's オーナーシェフ<br>笹島 保弘 / IL GHIOTTONE オーナーシェフ<br>鎧塚 俊彦 / Toshi Yoroizuka オーナーシェフ<br>狐野 扶実子/ 食プロデューサー<br>生江 史伸 / L'Effervescence シェフ<br>太田 雄貴 / 国際フェンシング連盟 副会長  |
| ■ 総合プロデューサー        | 小山 薫堂 / 放送作家  |
| ■ RED U-35発起人      | 岸 朝子（故人） / 食生活ジャーナリスト<br>滝 久雄 / 株式会社ぐるなび 取締役会長・創業者  |