

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」レッドエッグ発表

508名の頂点にたったのは、堀内浩平(35歳)さん!

■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、最終審査を経て厳正なる審査の結果、授賞セレモニーにて**レッドエッグ(グランプリ)**に**堀内浩平さん(35歳)**が選ばれたことを発表しました。

最終審査では、ゴールドエッグ4名が課題である「家庭でできる『未来のための一皿』」のメニューを考案し、調理人にオンラインで指示しながら料理を完成させる「リモートクッキング審査」が行われ、包丁を握らず、食材を触らずに料理を行う、「伝える力」が審査されました。審査員団は、その様子を視聴しながら、試食・面談を行い、厳正なる審査員審議を経て、ゴールドエッグの4名の中から堀内浩平さんをレッドエッグとして選出しました。

授賞セレモニーでは、審査員長の「京都 吉兆」総料理長徳岡邦夫氏より授賞に際し、以下のコメントがありました。「今年は今までにないオンラインという形式での開催となりましたが、審査員が真剣に意見を交わしながら、最終的には満場一致で、堀内浩平さんをレッドエッグに選びました。今回ご参加の皆さまにはアフターコロナを見据えながら、今後も引き続き挑戦を続けていただきたと思います。」

※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。

レッドエッグ(グランプリ) 堀内浩平(35歳) Yamanashi gastronomy Ichii (東京都)



メニュー名: 希望の種

レッドエッグ(グランプリ)

賞金500万円

※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

■受賞コメント

心臓がバクバクして、うまく言葉にできません。嬉しいです。優勝を目指して、ここまで来ましたが、実際にレッドエッグに選んでいただいて、言葉にならないです。

ソムリエの兄と一緒に、山梨に自分たちの持てる最大限の力を発揮して、山梨の魅力を伝えるレストランを開業したいと考えており、賞金はそのレストランの開店資金に使わせていただきたいと思います。また、今回の出場に際し、支えてくれた妻に感謝のプレゼントをしたいです。

<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 MAIL:pr@gnavi.co.jp

準グランプリ：野田達也 (36歳) フランス料理 nôl (東京都)



準グランプリ 賞金50万円

■受賞コメント

正直言うと悔しいですが、できる限りの挑戦をやって得た結果だと思うので、真摯に受け止めて精進していきたくと思います。これからも自分の行動で示していきたくと思います。

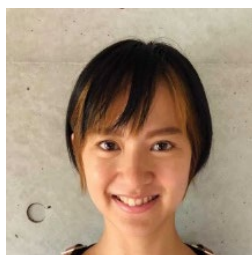
滝久雄賞／岸朝子賞

滝久雄賞：吉野勝二(34歳) モダンオーストラリア料理 Society Restaurant (オーストラリア)

岸朝子賞：ドグエン チラン(33歳) フランス料理 ベトナム料理とワインCHILAN (広島県)

【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

【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



JCB賞 ゴールドエッグ4名



【JCB賞】※記念品授与

RED U-35 2021 ONLINE CO-ORGANIZER(共催)の株式会社ジェーシービーより、最終審査へ進出した、ゴールドエッグ4名に贈られる賞。

賞品：JCBプレモカード 10万円相当

授賞セレモニー



審査員長総評：徳岡 邦夫 京都 吉兆 総料理長

今回の大会はコロナ禍での開催という状況の中、参加されたすべての方に強い決意・意思そして情熱があったと思います。今までにない形の基準やルールで、今回レッドエッグに選ばれた堀内さんも、当初は規格外の存在かと思われましたが、新たな感性を持った堀内さんへの審査員からの熱心な推薦があり、満場一致でグランプリとして選出しました。アフターコロナになっても、このRED U-35が皆さんの挑戦する場になってほしいと今回改めて思いました。

総合プロデューサー総評：小山薫堂

コロナ禍でのオンライン形式で行われた今回の大会ですが、改めてこの大会に2つの可能性を感じました。ひとつは「リモート」の可能性。まるで料理人がそこにいるような味の再現ができるんだという驚き、そして新たな料理人の可能性を感じました。もうひとつは「RED U-35」という大会自体にです。ここ数年で料理人の感性や価値観は大きく変わりました。REDという言葉の「E」は「Emerging」だけでなく「縁」を紡ぐという意味として、料理人の「縁」を紡いで様々な世代やジャンルの料理人が集い、情報交換をして刺激を与えあう、そういう場でなければいけないと改めて感じました。

CO-ORGANIZER(共催)：株式会社ジェーシービー

RED U-35へご参加された皆様、素晴らしい競演ありがとうございました。

当社にとって飲食業界は大切なパートナーであり、このイベントに共催として参加できた事を大変嬉しく思っております。

皆様の「料理を通して日本を元気にしたい」という熱い思いが伝わり、明るい未来を確信しました。これからも食で未来を照らしていきましょう！

PARTNERS：三井不動産株式会社

RED U-35に参加された若き料理人の皆様、約半年間の挑戦、本当にお疲れ様でした。

当社は多様な商業施設を運営する立場から、このコロナ禍において飲食業界ならびに食に携わる皆様を応援したいという思いからこの大会をサポートしてまいりました。

皆様の「未来のための一皿」に賭ける思いに強く共感し、今後も街づくりを通じて「食」に関する様々な場の提供をしていきたいと思っております。

PARTNERS：株式会社オセアグループ

大会へ参加された皆様、そして受賞された皆様の料理への情熱、そしてその想いを「伝える力」に感動いたしました。また、今回の審査を通してデジタルを駆使した新しい料理の楽しみ方を知ることができました。当社としても料理人の皆様のお役に立つようなデジタル技術により、食の未来の創造の一翼を担っていきたく思っております。

SUPPORTER：ヤマサ醤油株式会社

大会へ参加された皆様、約半年間にわたり感動をありがとうございました。そして、受賞された皆様、この度は誠にありがとうございます。

「未来のための一皿」へ込めた思いが結実し、今後の日本の料理界がさらに盛り上がっていくことを期待しています。当社としても引き続き、料理人の皆様と食の未来を協創して参りたいと思っております。



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 https://www.redu35.jp/ 株式会社ぐるなび https://corporate.gnavi.co.jp/ 株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ https://www.orange-p.co.jp/
■ CO-ORGANIZER(共催)	株式会社ジェーシービー https://www.global.jcb/ja/
■ PARTNERS	三井不動産株式会社 https://www.mitsuiufudosan.co.jp/ 株式会社オセアグループ https://www.ocea-tgb.com/
■ SUPPORTER	ヤマサ醤油株式会社 https://www.yamasa.com/
■ 後援	農林水産省 国土交通省観光庁 文化庁
■ 公式サイト	https://www.redu35.jp/
■ 募集	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」 ※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。 ※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	「未来のための一皿」 A DISH FOR THE FUTURE ・料理人として考える「未来のための一皿」とは何か？ ・未来に向かい、私たちはどう生きていくべきか？ ・料理人にはどんな使命があって、何ができるのか？ ・2021年をきっかけにどんなレガシーを残せるのか？ 「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 ・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）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「オンライン」で参加できること ・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
■ 審査項目	・料理人としての「情熱、想い、夢」 ・考案力、表現力、視点、センス ・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） 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶楼 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 鏝塚 俊彦 / Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 狐野 扶実子/ 食プロデューサー 生江 史伸 / L'Effervescence シェフ 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 滝 久雄 / 株式会社ぐるなび 取締役会長・創業者