

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」 “シルバーエッグ” 通過者 27 名を決定！

---

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)」は、一次審査を通過した“ブロンズエッグ”52名の中から、“シルバーエッグ”として二次審査通過者 27 名を決定いたしました。

本年、第二回を迎える RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)は、料理人の技術を競い合わせるコンテストとは一線を画す、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。今回、応募総数 355 名の中から一次審査を勝ち抜いた 52 名のブロンズエッグ。この中から、特に技術力と人間力の観点から二次審査として「映像審査」を行い、三次審査へ進む 27 名を決定し、9/2(火)に大会の公式 Web サイトにて発表いたしました。27 名中 20 名が国内在住者、7 名が海外在住者です。(※二次審査通過者一覧は 2 ページ目以降参照)

### ■RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 総合プロデューサー 小山薫堂 コメント

我々審査員が“ブロンズエッグ”52 名から二次審査で“シルバーエッグ”27 名を選出しました。映像審査となった今回の二次審査では、テーマ食材の「豆」を使った料理の実演を撮影した映像を見て、会ってみたい料理人や興味のある料理をチェックしました。“ブロンズエッグ”の 52 名は書類では伝えきれなかった想い・情熱を自己 PR し、大会にかける意気込み、厨房の様子など、映像を通じて彼らの“夢”を語っていただきました。我々が選出した三次審査に進む 27 名が次に挑むのは、審査員が直接お店を訪れる「訪問審査」。私たちは、これから彼らのレストランを訪問して、実際に料理の腕前を見て判断し、第二回 RED U-35 のファイナリストを決めていきます。

今後、「三次審査」として、9～10 月の二ヶ月間、訪問審査を行います。他の料理コンテストには例のない、ユニークな審査員訪問による腕前審査となり、シルバーエッグが在住する各地のレストランに審査員が出かけ、料理人に調理をしてもらい腕前&面接審査を行います。本映像は公式サイト(URL:www.redu35.jp)においても公開予定です。三次審査通過者“ゴールドエッグ”は、10 月上旬発表予定、ファイナリスト 5 名を決定いたします。

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。

### ■報道関係者からのお問い合わせ:「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」PR 事務局

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ:武内・丸山 TEL:03-3500-9700/FAX:03-3500-9731/

MAIL:pr@gnavi.co.jp

## 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 (リョウリニズ エマージング ドリーム)

RYORININ's EMERGING DREAM とは、「料理人に現れる夢」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(50音順)

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

1. 飯尾 大輔(男/34歳) その他 「Ristorante Aróma-frèsca」(東京)料理人
2. 内海 亮(男/31歳) 日本料理 「ホテルセンチュリー静岡 日本料理 花凜」(静岡)料理人
3. 甲斐 政史(男/32歳) 中国料理 「熊本ホテルキャッスル 中国四川料理 桃花源 本店」(熊本)役職付料理人
4. 加藤 順一(男/31歳) その他 「Hotel d'angleterre restaurant Marchal」(デンマーク)役職付料理人
5. 兼子 大輔(男/34歳) フランス料理 「L'AS」(東京)オーナーシェフ・主人
6. 北村 啓太(男/34歳) フランス料理 「Au Bon Accueil」(フランス)料理長・シェフ
7. 倉田 政起(男/33歳) 日本料理 「蕎麦割烹 武蔵小山 くらた」(東京)オーナーシェフ・主人
8. 厚東 創(男/29歳) フランス料理 「レストラン ドミニク・ブシェ」(東京)料理長・シェフ
9. 古賀 隆稚(男/28歳) フランス料理 「Ledoyen」(フランス)役職付料理人
10. 坂巻 順一(男/31歳) フランス料理 「Jöel Robuchon」(東京)役職付料理人
11. 関谷 健一郎(男/34歳) フランス料理 「L'ATELIER de Joël Robuchon」(東京)料理長・シェフ
12. 高橋 雄一(男/33歳) フランス料理 「イカリヤ食堂」(京都)料理人
13. 新田 周平(男/27歳) フランス料理 「RRR LOUNGE」(東京)料理長・シェフ
14. 花田 洋平(男/28歳) 中国料理 「ANA クラウンプラザホテル大阪「花梨」」(大阪)役職付料理人
15. 林 成行(男/34歳) フランス料理 「ブラスリー ポール ボキューズ ラ メゾン」(愛知) その他(スーシェフ)
16. 平賀 大輔(男/34歳) 中国料理 「トゥーランドット 游仙境」(神奈川)役職付料理人
17. 福嶋 拓(男/29歳) 中国料理 「Wakiya 一笑美茶楼」(東京)役職付料理人
18. 藤枝 和洋(男/34歳) フランス料理 「Au Clocher de Montmartre」(フランス)料理長・シェフ
19. 藤崎 亮平(男/33歳) イタリア料理 「SALVATORE CUOMO 表参道ヒルズ」(東京)料理長・シェフ
20. 前川 浩一(男/31歳) 日本料理 「祇園 さゝ木」(京都)役職付料理人
21. 前田 裕紀(男/25歳) 日本料理 「京都吉兆 嵐山本店」(京都)料理人
22. 松塚 高澄(男/34歳) フランス料理 「ホテルグランヴィア京都 ラ・フルール」(京都)役職付料理人
23. 宮崎 剛次(男/32歳) フランス料理 「Passage 53」(フランス)役職付料理人
24. 望月 雄介(男/33歳) 日本料理 「駿河の味処 富士屋」(静岡)オーナーシェフ・主人
25. 山口 杉朗(男/28歳) フランス料理 「Restaurant 8285」(フランス)オーナーシェフ・主人
26. 吉武 広樹(男/33歳) その他(創作料理) 「Restaurant sola paris」(フランス)オーナーシェフ・主人
27. 渡邊 雄大(男/26歳) フランス料理 「HIGHLAND RESORT HOTEL&SPA」(山梨)料理人