

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 ファイナリスト “ゴールドエッグ” 6 名が決定！

URL www.redu35.jp

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)(以下、RED U-35) 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」の三次審査が終了しました。

RED U-35 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。二回目となる本年度の本大会には国内外から 355 名もの参加応募があり、一次審査・二次審査を通過した 27 名に対し、9 月の一ヶ月をかけ、三次審査を実施しました。

三次審査では、RED U-35 審査員らが日本各地、海外へも足を運び、職場を見て、料理を味わい、感性に触れ、夢を聞く「訪問審査」の後、審査員が一同に集まった「審査会」の場で、料理というクリエイティブを生み出す新時代の可能性を見出し、通過者 6 名を“ゴールドエッグ”として決定いたしました。

11 月 3 日(月・祝)に最終審査会を都内で実施し、同日夜、デザインイベント「TOKYO DESIGNERS WEEK 2014」(東京都新宿区霞ヶ丘町 2-3 明治神宮外苑絵画館前)にて授賞セレモニーを開催します。

■三次審査通過者一覧(計 6 名) ※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] 五十音順

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
関谷 健一朗	(男/34 歳)	フランス料理	「L'ATELIER de Joël Robuchon」(東京)料理長・シェフ
福嶋 拓	(男/29 歳)	中国料理	「Wakiya 一笑美茶楼」(東京)役職付き料理人
前川 浩一	(男/31 歳)	日本料理	「祇園 さゝ木」(京都)役職付き料理人
前田 裕紀	(男/25 歳)	日本料理	「京都吉兆 嵐山本店」(京都)料理人
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

RED U-35 は、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、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い開催しています。

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(リョウリニズ 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。

<本件に関するお問い合わせ> 「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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp