

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 2018」

三次審査通過者 “ゴールドエッグ” 6名を発表 国内外567名の応募者から栄えあるグランプリを決定する

最終審査・授賞セレモニー開催！

日時：2018年11月4日 (日) 12:30~16:30 (最終審査) 17:00~20:00 (授賞セレモニー)

会場：東京ミッドタウン日比谷6F「BASE Q」(東京都千代田区有楽町1-1-2)

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会は、35歳以下の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 2018」の三次審査通過者“ゴールドエッグ”6名を発表しました。

■ゴールドエッグ (三次審査通過者)

※50音順、氏名(性別/授賞時年齢) 専門ジャンル、所属店舗、店舗地域、役職

- | | | | |
|---------------|--------|---------------------------------|-------------------|
| 糸井 章太 (男/26) | フランス料理 | Maison de Taka Ashiya | 【兵庫県】料理人 |
| 川嶋 亨 (男/34) | 日本料理 | 日本の宿のと楽 宵待 | 【石川県】シェフ(料理長) |
| 小林 珠季 (女/32) | フランス料理 | Restaurant Pèir PIEERE GAGNAIRE | 【フランス】スーシェフ(副料理長) |
| 立岩 幸四郎 (男/33) | 中国料理 | Wakiya 一笑美茶楼 | 【東京都】料理人 |
| 本岡 将 (男/25) | フランス料理 | レストランBio-s | 【静岡県】シェフ(料理長) |
| 山本 紗希 (女/35) | フランス料理 | コンラッド東京 | 【東京都】料理人 |



糸井 章太



川嶋 亨



小林 珠季



立岩 幸四郎



本岡 将



山本 紗希

三次審査は9月30日(東京会場)と10月14日(京都会場)に行われ、23名が参加しました。テーマ食材の「鶏」を使用し「60分以内で完成する料理」を審査員に提供しました。食材の活かし方、独創性、プレゼンテーション能力に加え、制限時間内で手際よく人数分の料理を仕上げる技量など、美食と面談による審査が行われ、合同審査会を経て“ゴールドエッグ”が決定しました。

グランプリを決める最終審査(決勝)は、“ゴールドエッグ”6名が出場し、11月4日(日)に東京ミッドタウン日比谷6F「BASE Q」にて開催します。**今回の審査は「授業をすること」。食をテーマに、先生となって自由に授業をします。**その後審査が行われ、同日に開催される授賞セレモニーにて、グランプリとなる“レッドエッグ”が発表されます。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」 PR事務局

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

■ **最終審査・授賞セレモニー概要**

- | | | | |
|-----------------------|---|---------|-------------|
| 1 : 出場者 | “ゴールドエッグ”6名 | | |
| 2 : 日時 | 2018年11月4日 (日) | 最終審査 | 12:30~16:30 |
| | | 授賞セレモニー | 17:00~20:00 |
| 2 : 会場 | 東京ミッドタウン日比谷6F「BASE Q」
(東京都千代田区有楽町1-1-2) | | |
| 3 : 最終審査内容
(予定) | 【授業をすること】
食をテーマに、先生となって自由に授業をする。 | | |
| 4 : 授賞セレモニー内容
(予定) | 審査員紹介
“ゴールドエッグ”紹介
最終審査VTR
“レッドエッグ”発表、授与式 | | |

※最終審査内容、授賞セレモニー内容は変更となる可能性があります

応募投票キャンペーン「グランプリ“RED EGG”大予想投票2018」実施！

グランプリとなる“レッドエッグ”を予想する応援投票キャンペーン【グランプリ“RED EGG”大予想投票2018】を10月16日 (火) より実施します。期間中、プロフィールや料理写真、提案メニュー、映像などをチェックして、気になった若手料理人の《応援する》をクリックすると投票ができます。さらに、SNS投稿に参加いただいた方の中から「グランプリ獲得者の所属店でのペアディナー券」など抽選で素敵なプレゼントをご用意しています。

■ 「グランプリ“RED EGG”大予想投票2018」概要

実施期間 2018年10月16日 (火) ~11月3日 (土) 24:00まで

【応援1】 **グランプリ大予想投票**

【応援2】 **SNSプレゼントキャンペーン**

(投稿いただいた方の中から「グランプリ獲得者の所属店でのペアディナー券」など抽選で素敵なアイテムをプレゼント)

※詳細はキャンペーンサイトをご覧ください。
(<https://www.redu35.jp/vote2018gold/>)



◆ **RED U-35 2017/18審査員団 (2年任期)**

審査員長



脇屋 友詞
Wakiya一笑美茶樓
オーナーシェフ



落合 務
LA BETTOLA
オーナーシェフ



田崎 真也
ソムリエ



徳岡 邦夫
京都 吉兆 総料理長



千住 明
作曲家



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

総合プロデューサー



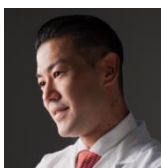
鍬塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



狐野 扶実子
料理プロデューサー



生江 史伸
レフェルヴェゾンズ
シェフ



黒木 純
くろぎ
主人



小山 薫堂
放送作家

参考資料

◆RED U-35 2018 大会概要

■ 主催	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 実行委員会
■ 共催	株式会社 ぐるなび
■ 公式サイト	www.redu35.jp
■ 大会日程	<p>募集期間：2018年5月8日（火）～5月31日（木）※郵送・Webで受付 一次審査：「書類審査」6月 自己PRと共にテーマ「あぶら」のメニューを考案し、提案。料理人としての想い、メニューの考案力を問う。 二次審査：「映像審査」7月～8月 あぶらについて映像と画像にまとめ発信。自らの想い、考え方を、どのように発信できるかを問う。 三次審査：「試食審査」9月30日（日）、10月14日（日） 三次審査進出者が調理施設に集まり、課題について調理。その後、審査員団との面談を行う。料理人としての技術・センスを見極める。 最終審査：「最終審査」11月4日（日） 「未来の料理人に伝えたいこと」をテーマに出場者が先生となり行う授業によってヒューマニティー（個性・将来性）を見極める。 授賞セレモニー：「グランプリ発表」11月4日（日）</p> <p>※審査内容は変更する可能性があります。予めご了承ください。</p>
■ 審査項目	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<p>偉大なる料理人になることを目指す「35歳以下の料理人」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2018年12月31日時点で年齢が35歳以下であること（生年月日が1983年1月1日以降であること） ・飲食店・宿泊施設（国内・海外ともに可）に従事する料理人 ・国内開催の全ての審査、及び授賞セレモニーに参加できること ・外国籍の場合は、日本における永住権を取得していれば参加可とします。（その場合、永住権の証明書を後日提出いただけます。）
■ 表彰	<p>《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には、本人または店舗いずれか一方に贈呈 副賞：夢の世界研修旅行 世界で最も憧れる料理店に食べに行ける権利 ※訪問店舗などは受賞後に協議の上、決定します ※旅行行程内において、交通費、食事費など一部自己負担となる場合があります 《準グランプリ》賞金50万円 《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</p>
■ 総合プロデューサー	放送作家 小山 薫堂