

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 2019」 国内外435名の応募者から 一次審査を通過した“ノミネー” 93名を発表！

二次審査期間中にTwitterで未来のスター候補を応援できるキャンペーンも実施

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM U-35) (以下、RED U-35) 実行委員会は、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 2019」の一次審査を通過した“ノミネー（二次審査進出者）”93名を発表いたしました。

本年、7回目を迎える「RED U-35 2019」(<https://www.redu35.jp/>)は、夢と野望を抱き、新しい価値観をもつ新世代の料理人を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとは全く異なる視点で開催する料理人コンペティションです。35歳以下の料理人を対象として、2019年4月23日(火)～5月14日(火)までの期間に応募者を募集したところ、**全国44都道府県、海外ではアジア、ヨーロッパをはじめとした10カ国の若き料理人から435名の応募が集まりました。**一次審査では『ニッポンの宝』をテーマにドキュメント(書類)審査を実施し、テーマに対する料理人の考え・可能性を表現したレシピシート(応募作品)と自己PR書類を審査員8名がそれぞれに目を通し、審査、判定を行いました。(※ノミネー(二次審査進出者)一覧は次頁以降参照)

◆今後の審査◆

二次審査「オンライン審査」《伝達力・対応力》

“ノミネー(二次審査進出者)”は、次に伝達力・対応力を問う二次審査の「オンライン審査」に進みます。今、フランスで最も注目されるシェフと言われるモダンフレンチの巨匠**ヤニック・アレノ氏**から出題されたテーマ「**ヤニック・アレノ氏とコラボするあなたの料理**」について映像を使い提案をしていただきます。

自らの考えをどのように発信し、共感を得られるかを審査し、**約10名を“三次審査進出者”、約40名を“ブロンズエッグ”として発表します。**

三次審査「試食審査」《技術力・将来性》

約10名の三次審査進出者は10月14日(月・祝)に実施される、技術力・将来性を問う「試食審査」に進みます。実技とプレゼンテーションによって、料理人としての技術・センス・ヒューマニティー(個性・将来性)を審査します。

◆“ノミネー”応援キャンペーン◆

二次審査期間中はTwitterで3回に分けた応援キャンペーンを実施します。特設ページから各期間のテーマに準じて公開された料理人のプロフィール・発表内容から応援したい料理人にツイートで投票していただきます。各回ごとに応募いただいた方の中から抽選で「RED U-35 2019」審査員に関連するプレゼントが当たります。

| | タイトル | 開始 | 終了 | 公開 |
|-----|--------|----------|----------|--------------|
| 第1回 | 人柄を応援！ | 7月9日(火) | 7月22日(月) | 顔写真、一次審査のテーマ |
| 第2回 | 料理を応援！ | 7月24日(水) | 8月7日(水) | 一次審査の料理写真 |
| 第3回 | 挑戦を応援！ | 8月9日(金) | 9月3日(火) | 二次審査課題映像 |

投票結果はそれぞれの応募期間の翌日に発表いたします。

<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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

■ノミネー (二次審査進出者) 93名一覧 ※50音順

| No | 氏名 | 性別 | 年齢 | 専門ジャンル | 所属店舗 | 店舗地域 | 役職 |
|----|--------|----|----|----------------------|------------------------------|-------|-------------|
| 1 | 秋吉 雄一郎 | 男 | 34 | 日本料理 | 御宿 竹林亭 | 佐賀県 | シェフ(料理長) |
| 2 | 池田 翔太 | 男 | 31 | フランス料理 | Ysm | 東京都 | スーシェフ(副料理長) |
| 3 | 磯辺 耕太郎 | 男 | 33 | New nordic japanese | Embassy of japan in Denmark | デンマーク | シェフ(料理長) |
| 4 | 一条 佑希 | 男 | 30 | フランス料理 | ヴィラグランディスウエディングリゾート福井 | 福井県 | 料理人 |
| 5 | 稲毛 聖矢 | 男 | 30 | フランス料理 | 郵船クルーズ株式会社 飛鳥II | 神奈川県 | 料理人 |
| 6 | 井上 稔浩 | 男 | 33 | イタリア料理 | pesceco | 長崎県 | オーナーシェフ |
| 7 | 岩崎 里美 | 女 | 34 | イタリア料理 | FERRAGOSTO | 福島県 | オーナーシェフ |
| 8 | 植松 将太 | 男 | 34 | イタリア料理 | ABITACOLO | 大阪府 | オーナーシェフ |
| 9 | 梅園 瞬 | 男 | 21 | 鶏料理 | 神楽坂鳥幸 | 東京都 | 料理人 |
| 10 | 海野 元気 | 男 | 34 | ニュー・ノルディック・キュイジーヌ | ザ・マーカス・スクエア福岡 | 福岡県 | 料理人 |
| 11 | 大谷 庸平 | 男 | 33 | イタリア料理 | 薪焼きステーキ アジクラ | 広島県 | シェフ(料理長) |
| 12 | 緒方 久人 | 男 | 34 | フランス料理 | ラ・テラス | 奈良県 | 料理人 |
| 13 | 小川 苗 | 女 | 27 | フランス料理 | Paris.Hawaii | アメリカ | スーシェフ(副料理長) |
| 14 | 荻野 聡士 | 男 | 32 | 日本料理 | 銀座奥田 | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 15 | 親富祖 愛理 | 女 | 27 | フランス料理 | レストラン アルシミスト | 東京都 | 料理人 |
| 16 | 片山 ひろ | 男 | 34 | 上州キュイジーヌ | 白井屋ホテル | 群馬県 | シェフ(料理長) |
| 17 | 神子澤 翔太 | 男 | 25 | フランス料理 | レストラン エール | 東京都 | スーシェフ(副料理長) |
| 18 | 川上 春樹 | 男 | 34 | イタリア料理 | Casa di Camino | 東京都 | オーナーシェフ |
| 19 | 河窪 証 | 男 | 32 | 中国料理 | 中国菜 KHAOS | 福岡県 | オーナーシェフ |
| 20 | 神田 慧 | 男 | 35 | フランス料理 | 食堂セゾンドール | 福岡県 | スーシェフ(副料理長) |
| 21 | 神田 風太 | 男 | 29 | イタリア料理 | Ristorante miyama162 | 京都府 | オーナーシェフ |
| 22 | 岸本 拓也 | 男 | 28 | イタリア料理 | クイントカント | 大阪府 | シェフ(料理長) |
| 23 | 楠 修二 | 男 | 29 | 日本料理 | 祇園 楽味 | 京都府 | 料理人 |
| 24 | 黒川 恭平 | 男 | 31 | 洋食 | レストラン ブロッサム | 石川県 | スーシェフ(副料理長) |
| 25 | 桑原 克也 | 男 | 31 | イタリア料理 | ワイン食堂フレーバー | 埼玉県 | シェフ(料理長) |
| 26 | 小山 水喜人 | 男 | 27 | フランス料理 | レストランテルバーノ | 兵庫県 | 料理人 |
| 27 | 酒井 研野 | 男 | 29 | 日本料理 | Shoji 69 at Leonard Street | アメリカ | 料理人 |
| 28 | 櫻井 夢己 | 男 | 27 | イタリア料理 | Sel sal sale | 東京都 | 料理人 |
| 29 | 佐々木 浩人 | 男 | 27 | イタリア料理 | ジャルロイヤルケータリング 株式会社 | 千葉県 | 料理人 |
| 30 | 佐藤 圭悟 | 男 | 32 | 日本料理 | KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO | 東京都 | 調理部門チーフ |
| 31 | 澤田 裕美 | 女 | 33 | フランス料理 | ミシェル・プラス トーヤジャポン | 北海道 | 料理人 |
| 32 | 下國 伸 | 男 | 32 | フランス料理 | コートドール 札幌 | 北海道 | シェフ(料理長) |
| 33 | 荘田 洋介 | 男 | 34 | フランス料理 | Vers par Naomi OGAKI | 神奈川県 | シェフ(料理長) |
| 34 | 白竹 俊貴 | 男 | 27 | フランス料理 | PERTICA | 大阪府 | シェフ(料理長) |
| 35 | 新内 彰 | 男 | 34 | フランス料理 | マナーハウス 島津 重富荘 レストラン オトヌ | 鹿児島県 | シェフ(料理長) |
| 36 | 菅田 幹郎 | 男 | 34 | 日本料理 | koyomina | 岩手県 | 料理人 |
| 37 | 菅原 裕也 | 男 | 32 | フランス料理 | ホテルオークラ札幌 | 北海道 | 料理人 |
| 38 | 杉沼 樹 | 男 | 27 | 中国料理 | 新橋亭 | 東京都 | 料理人 |
| 39 | 高木 祐輔 | 男 | 24 | 中国料理 | ザ・ペニンシュラ東京 ハイフンテラス | 東京都 | 料理人 |
| 40 | 高野 隼輔 | 男 | 32 | フランス料理 | restaurant ERH | フランス | スーシェフ(副料理長) |
| 41 | 高橋 広大 | 男 | 34 | フランス料理、シャルキュトリー、日本料理 | 京都いと | 京都府 | スーシェフ(副料理長) |
| 42 | 竹下 直樹 | 男 | 28 | 日本料理 | 独立準備中 | 福岡県 | 独立準備中 |
| 43 | 武本 南 | 女 | 32 | フランス料理 | CRAZY KITCKEN | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 44 | 玉水 正人 | 男 | 32 | フランス料理 | restaurant & bar sanmi (サンミ) | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 45 | 為房 拓真 | 男 | 23 | フランス料理 | レンテツア | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 46 | 辻 光 | 男 | 31 | フランス料理 | オーグードウジュール メルヴェイユ博多 | 福岡県 | 料理人 |
| 47 | 渡真利 泰洋 | 男 | 34 | フランス料理 | Restaurant État d'esprit | 沖縄県 | シェフ(料理長) |

■ノミネー (二次審査進出者) 93名一覧 ※50音順

| No | 氏名 | 性別 | 年齢 | 専門ジャンル | 所属店舗 | 店舗地域 | 役職 |
|----|--------|----|----|-------------------|---------------------------------|---------|-------------|
| 48 | 長尾 将希 | 男 | 26 | フランス料理 | Restaurant le clarence | フランス | 料理人 |
| 49 | 中川 寛大 | 男 | 25 | 日本料理 | 祇園さゝ木 | 京都府 | 料理人 |
| 50 | 永瀬 友晴 | 男 | 30 | フランス料理 | レストランアロム | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 51 | 中田 勇樹 | 男 | 34 | イタリア料理 | Ristorante Renata | 埼玉県 | オーナーシェフ |
| 52 | 中西 佐輔 | 男 | 31 | フランス料理 | KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO | 東京都 | 料理人 |
| 53 | 成田 陽平 | 男 | 33 | 日本料理 | 菊乃井本店 | 京都府 | 料理人 |
| 54 | 西 謙次郎 | 男 | 33 | イタリア料理 | SFIDARE (7月中旬オープン予定) | 福岡県 | シェフ(料理長) |
| 55 | 野崎 翠 | 女 | 33 | イタリア料理 | Mon atelier | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 56 | 野島 雄介 | 男 | 30 | 日本料理 | XIV六甲 SANCTUARY VILLA | 兵庫県 | 料理人 |
| 57 | 野田 耕三 | 男 | 31 | 日本料理 | Kyo gastronomy KOZO | 京都府 | オーナーシェフ |
| 58 | 野田 達也 | 男 | 34 | Défricher cuisine | Ôya paris | フランス | シェフ(料理長) |
| 59 | 萩森 司 | 男 | 32 | 日本料理 | ホテル オークラ マカオ 山里 | マカオ | スーシェフ(副料理長) |
| 60 | 早川 光 | 男 | 33 | イタリア料理 | XEX 日本橋 Salvatore Cuomo Bros. | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 61 | 原 陽介 | 男 | 25 | 日本料理 | 京料理 修伯 | 京都府 | スーシェフ(副料理長) |
| 62 | 阪納 芳宣 | 男 | 31 | 日本料理、燻製 | 燻製バルSMOKE WORKS | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 63 | 久田 弘道 | 男 | 34 | フランス料理 | La table de Breizh café | フランス | スーシェフ(副料理長) |
| 64 | 福井 康司 | 男 | 34 | 日本料理 | 緒方 | 京都府 | 料理人 |
| 65 | 藤原 裕己 | 男 | 27 | フランス料理 | TROIS VOEUX | 島根県 | 料理人 |
| 66 | 細田 隆広 | 男 | 34 | 中国料理 | hyatt regency tokyo 中国料理 翡翠宮 | 東京都 | 主任調理師 |
| 67 | 前田 一光 | 男 | 27 | 日本料理 | 祇園迦陵 | 京都府 | 料理人 |
| 68 | 前田 亮 | 男 | 28 | フランス料理 | THE BANFF | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 69 | 正木 良航 | 男 | 28 | フランス料理 | ティエリー・マルクスダイニング | 東京都 | 料理人 |
| 70 | 増田 尊大 | 男 | 30 | フランス料理 | L'ATELIER de Joël Robuchon 六本木 | 東京都 | スーシェフ(副料理長) |
| 71 | 松居 慎治 | 男 | 31 | イタリア料理 | サルティンボッカ | 滋賀県 | 料理人 |
| 72 | 松尾 一成 | 男 | 25 | フランス料理 | ホテル日航福岡 レ・セレブリテ | 福岡県 | 料理人 |
| 73 | 松島 佑季 | 男 | 31 | フュージョン | 81 | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 74 | 三品 護輝 | 男 | 25 | フランス料理 | オトワレストラン | 栃木県 | スーシェフ(副料理長) |
| 75 | 三島 伴博 | 男 | 30 | フランス料理 | TRUNK HOTEL | 東京都 | スーシェフ(副料理長) |
| 76 | 三田 佑弥 | 男 | 26 | 日本料理 | 炭火割烹 菊川 | 北海道 | スーシェフ(副料理長) |
| 77 | 三和 慎吾 | 男 | 32 | フランス料理 | やまぐちBISTRO 3 2 8 | 山口県 | オーナーシェフ |
| 78 | 宮崎 由佳理 | 女 | 24 | イタリア料理 | ricco e bello | 大阪府 | 料理人 |
| 79 | 宮下 和弥 | 男 | 27 | フランス料理 | Accents | フランス | スーシェフ(副料理長) |
| 80 | 宮本 壮平 | 男 | 34 | 天ぷら | 天ぷら割烹 たかの | 大阪府 | シェフ(料理長) |
| 81 | 森 友哉 | 男 | 26 | 創作料理 | びわこレストラン六 | 滋賀県 | 料理人 |
| 82 | 森枝 幹 | 男 | 32 | 日本料理 | ub1table | 東京都 | 料理人 |
| 83 | 森下 裕介 | 男 | 28 | フランス料理 | ルセット | 兵庫県 | スーシェフ(副料理長) |
| 84 | 山口 卓也 | 男 | 34 | フランス料理 | ルヴェソンヴェール本郷 | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 85 | 山口 智也 | 男 | 31 | イタリア料理 | IL TEATRINO DA SALONE | 東京都 | シェフ(料理長) |
| 86 | 山田 浩之 | 男 | 32 | 日本料理 | 薩摩地鶏 吹上庵 北新地店 | 大阪府 | シェフ(料理長) |
| 87 | 山本 恭平 | 男 | 26 | フランス料理 | ブリーズレイブライベートテラス | 佐賀県 | 料理人 |
| 88 | 横山 尚弘 | 男 | 29 | 中国料理 | Varies | 兵庫県 | シェフ(料理長) |
| 89 | 吉沢 悠椰 | 男 | 26 | イタリア料理 | Villa della Pace | 石川県 | 料理人 |
| 90 | 吉田 隼之 | 男 | 29 | 中国料理 | Fff...TOSHI~restaurant chinois~ | 東京都 | オーナーシェフ |
| 91 | 吉野 勝二 | 男 | 32 | モダンオーストラリア | Amaru | オーストラリア | スーシェフ(副料理長) |
| 92 | 吉山 貴文 | 男 | 31 | 中国料理 | エクスィブ蓼科 翠陽 | 長野県 | スーシェフ(副料理長) |
| 93 | 渡辺 光実 | 男 | 28 | イタリアンとフレンチ | Pizzeria e Trattoria Bambino | 新潟県 | シェフ(料理長) |

RED U-35 審査員団 ★:今期より初参加



審査員長
徳岡 邦夫
京都 吉兆
総料理長



脇屋 友詞
Wakiya 一笑美茶樓
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 GHIOTTONI
オーナーシェフ



鎧塚 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



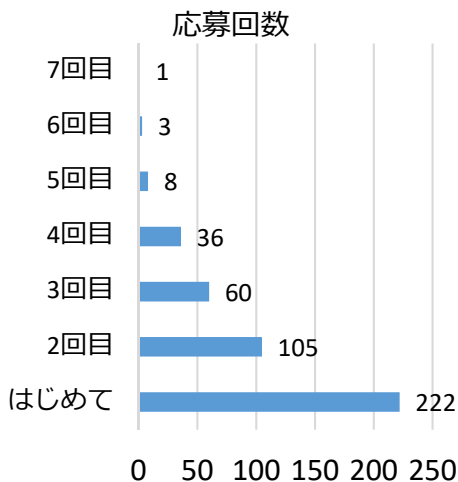
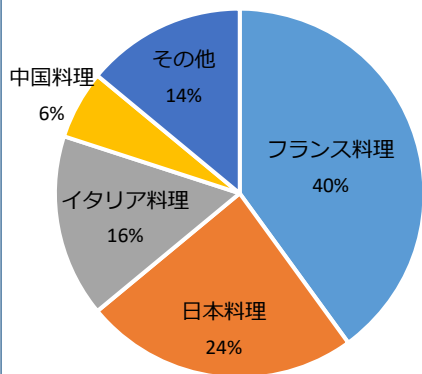
生江 史伸
L'Effervescence
シェフ



★ **太田 雄貴**
公益社団法人 日本フェンシング協会
会長

◆**本年度応募者の傾向**◆

応募者の専門ジャンル



本年の応募総数は435名となり、専門ジャンルとしてはフランス料理が最も多く全体の40%を占めます。次いで日本料理が24%、イタリア料理が16%、中国料理が6%となりました。

また、435人中約半数となる213人が2回目以上の応募になります。

◆**所属店舗 (国内 : 406名)**◆

1位東京 (160名) 2位大阪 (33名) 3位京都 (32名) 4位福岡 (19名) 5位神奈川 (17名)

所属店舗は東京が160名と圧倒的に多く、次いで大阪、京都、福岡、神奈川と、44の都道府県から応募がありました。海外では、フランスの店舗に所属する15名からの応募があり、最も多くなりました。

◆ 「RED U-35 2019」 大会概要

| | |
|----------------|---|
| ■ 主催 | RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM U-35) 実行委員会 |
| ■ 共催 | 株式会社 ぐるなび |
| ■ 公式サイト | https://www.redu35.jp/ |
| ■ 大会進行 | <p>一次審査 5～6月 「ドキュメント審査」《考案力・創造性》 自己PRと共にテーマ「ニッポンの宝」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。</p> <p>二次審査 7月～9月 「オンライン審査」《伝達力・対応力》 モダンフレンチの巨匠 ヤニック・アレノ氏から出題されたテーマについて、映像を使い提案。自らの考えをどのように発信し、共感を得られるかを問う。</p> <p>三次審査 10月14日（月・祝） 「試食審査」《技術力・将来性》 追って課すテーマに向き合い、想いを込めて料理を提案。実技とプレゼンテーションによって、料理人としての技術・センス、ヒューマニティー（個性・将来性）を見極める。</p> <p>最終審査・授賞セレモニー 10月15日（火） 「グランプリ発表」 グランプリを決定する最終審査を行い、料理人・審査員・企業・メディアアらが集うセレモニーの場で発表する。</p> <p>※審査内容については変更する場合があります。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"> ・日本国籍を持つ2019年12月31日時点で年齢が35歳以下(生年月日が1984年1月1日以降)である料理人。 ※2018大会より、【応募メット時点で35歳になっていないこと】から【大会開催年末時点で35歳以下であること】に改定しました。 ・飲食店・宿泊施設（国内・海外とも可）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。 |
| ■ 表彰 | <p>《グランプリ》 賞金500万円[税別] ※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</p> <p>《準グランプリ》 賞金50万円[税別]</p> <p>《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> <p>《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。</p> |
| ■ 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 |