

2019年の若手料理人NO.1を決める！国内外から総勢435名の料理人が参加 「RED U-35 2019」最終審査・授賞セレモニー開催

最終審査進出者6名が約300名の来場者を前に熱意のこもったプレゼンテーションを披露

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会が主催する、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」は、本大会のエントリーを4月23日からはじめ、国内外435名の中から約6ヶ月間に渡る審査を経て、2019年の頂点となるグランプリ「RED EGG (レッドエッグ)」を決定する最終審査を2019年10月15日(火)に実施いたしました。

厳正なる審査の結果、2019年のグランプリは該当なし、準グランプリとして成田 陽平さん(33歳、1985年/日本料理「菊乃井本店」料理人)と野田 達也さん(34歳、1985年/Défricher cuisine「コレクティブ メゾン nôl」シェフ)が選出されました。準グランプリ選ばれた成田さん、野田さんには、賞金50万円が授与されました。

最終審査進出者に選ばれたゴールドエッグの6名は、10月15日(火)、約300名の来場者に向けて自由なテーマで10分間のプレゼンテーションを実施。その中で、「フランス料理人から日本料理人へと転身した自身」をテーマにした成田さんと「料理人を目指したきっかけとこれから目指す料理」をテーマにした野田さんが準グランプリに選出されました。

成田さんは受賞について、「準グランプリではありますが、まだまだ伸びしろがあると思っていただけの受賞だと思いますので、これからも頑張っていきたいです。」と述べ、野田さんは「優勝を目指して頑張ってきたので、非常に悔しい。4年前も準グランプリを受賞し、その悔しさをバネにここまでできました。これからもこの悔しさを将来のバネにできるよう頑張っていきたいです。」と受賞の言葉を述べました。

審査員長の「京都 吉兆」総料理長徳岡 邦夫氏は、受賞理由を次のようにコメントしています。「今年は審査員一同で話し合った結果、準グランプリ2名、グランプリは該当なし、という結論になりました。ゴールドエッグの料理人はじめ、皆が今後より一層研鑽して、上を目指して、来年また挑戦してほしい、という気持ちです。」

《RED U-35 2019》最終審査・授賞セレモニー

RED U-35 2019は「ニッポンの宝」をテーマに書類審査(一次審査)、モダンフレンチの巨匠ヤニック・アレノ氏と一緒にレストランでコラボイベントをするとしたらどんな料理を提供するかを課題にした映像によるオンライン審査(二次審査)、テーマ食材「鯖(さば)」を使用し「60分以内で完成する料理」を提供する美食と面談による審査(三次審査)を経て、ゴールドエッグ6名が選ばれました。最終審査では、1人10分間のプレゼンテーション審査を実施し、各賞に選ばれた料理人の方を表彰する授賞セレモニーが行なわれました。



▲授賞セレモニー(2019年10月15日実施)

＜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

《2019 準グランプリ》成田 陽平 (なりた ようへい)

成田 陽平「菊乃井本店」(京都府) 料理人
年齢：33歳※/出身地：青森県/専門：日本料理



左：三次審査で審査員に振舞った一品料理「寒露のころ 秋鯖 米」
右：最終審査に挑む成田さん

《2019 準グランプリ》野田 達也 (のだ たつや)

野田 達也「コレクティブ メゾン nôl」(東京都) シェフ
年齢：34歳※/出身地：福岡県/専門：Défricher cuisine



左：三次審査で審査員に振舞った一品料理「恵み と 実り」
右：最終審査に挑む野田さん

《2019 岸朝子賞》小川 苗 (おがわ なえ)

「Paris.Hawaii」(アメリカ) スーシェフ (副料理長)
年齢：27歳※/出身地：東京都/専門：フランス料理

*RED U-35発起人である故・岸朝子氏の功績を讃え、優秀な成績をおさめた女性料理人に贈る賞

《2019 滝久雄賞》川野 将光・小川 苗・久田 弘道

・川野 将光 (かわの まさひこ)

「béni」(シンガポール) シェフ (料理長)
年齢：34歳※/出身地：岡山県/専門：フランス料理

・小川 苗 (おがわ なえ)

「Paris.Hawaii」(アメリカ) スーシェフ (副料理長)
年齢：27歳※/出身地：東京都/専門：フランス料理

・久田弘道 (ひさだ ひろみち)

「La table de Breizh café」(ヨーロッパ) スーシェフ (副料理長)
年齢：34歳※/出身地：滋賀県/専門：フランス料理

《2019 GOLD EGG》6名※50音順、氏名(最終審査時年齢)、専門ジャンル、所属店舗、店舗地域、役職

10名の三次審査進出者から選ばれた6名を、グランプリを決定する最終審査進出者「GOLD EGG (ゴールドエッグ)」と認定いたしました。



井上 捻浩



小川 苗



萩野 聡士



高木 祐輔



成田 陽平



野田 達也

- | | | | | |
|-------|--------|-------------------|---------------------|-----------------|
| 井上 捻浩 | (男/33) | イタリア料理 | pesceco【長崎県】 | オーナーシェフ |
| 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) |
| 萩野 聡士 | (男/32) | 日本料理 | 銀座奥田【東京都】 | シェフ(料理長) |
| 高木 祐輔 | (男/25) | 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 |
| 成田 陽平 | (男/33) | 日本料理 | 菊乃井本店【京都府】 | 料理人 |
| 野田 達也 | (男/34) | Défricher cuisine | コレクティブ メゾン nôl【東京都】 | シェフ(料理長) |

《2019 SILVER EGG》4名※50音順、氏名(最終審査時年齢)、専門ジャンル、所属店舗、店舗地域、役職

10名の三次審査進出者から、最終審査には進めなかったものの、優秀な作品を発表した4名の健闘を称え、「SILVER EGG (シルバーエッグ)」と認定いたしました。



菅田 幹郎



高野 隼輔



萩森 司



森枝 幹

- | | | | | |
|-------|--------|--------|--------------------------|-------------|
| 菅田 幹郎 | (男/34) | 日本料理 | koyomina【岩手県】 | 料理人 |
| 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) |
| 萩森 司 | (男/33) | 日本料理 | ホテルオークラ アムステルダム 山里【オランダ】 | スーシェフ(副料理長) |
| 森枝 幹 | (男/32) | ぼくの料理 | ub1table【東京都】 | 料理人 |

＜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