

NEWS RELEASE

2021年6月8日（火）
RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび



若手料理人の情熱と行動力で、食の未来を考え、料理界から世界を変える 初のオンライン開催が決定！「RED U-35 2021 Online」

テーマは「未来のための一皿」、6月8日（火）応募受付開始

■大会特設ページ <https://www.redu35.jp/competition/>

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、36歳以下（※）の若手料理人の発掘・応援を目的とした料理人コンペティション「RED U-35 2021 Online」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび、株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ、共催：株式会社ジェーシービー）の応募受付を、6月8日（火）より開始します。

2020年は新型コロナウイルスの感染急拡大の影響によりコンペティションを中止しましたが、この1年で世界を取り巻く状況は大きく変化しました。新しい時代を切り開く食のクリエイターである若手料理人たちとともに、料理人の可能性や食べることの意味を考え、食ビジネスの発展に寄与するため、本年のコンペティション開催を決定しました。

2021年より新たなコンセプトとして「CHANGE THE WORLD ～若手料理人の情熱と行動力で、食の未来を考え、料理界から世界を変える。～」を掲げ、国内外からの参加が可能となる初のオンラインでの開催となります。



▲大会特設ページ <https://www.redu35.jp/competition/>

■募集対象は、新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下の料理人」

RED U-35は、2013年の開催以来、夢と野望を抱く新しい世代や価値観の料理人を発掘し、活躍を後押ししていくため、従来の料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催してきました。RED U-35において、グランプリ“RED EGG（レッドエッグ）”をはじめ、優秀な成績をおさめた270名の若き料理人たちは、“CLUB RED”として歴代の審査員23名とともに、食の未来に貢献する活動をしています。

8回目の開催となる今年は、初のオンライン開催で、新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下（※）の料理人」を募集します。

■2021年のテーマは「未来のための一皿」

「未来のための一皿」というテーマを自由な解釈で受け止め、メニューを考案し自己PRと共に提案。6月8日（火）から7月6日（火）の期間中、オンラインにて応募を受付ます。

また、料理人の名前を知らなくても店舗名や地域などの情報を専用フォームに送ると、RED U-35事務局から店舗へ大会情報をお知らせする「**応募者推薦制度**」を今年も実施します。

※前回大会中止に伴う特別措置として、例年は35歳以下のところ、36歳以下を対象とします。

＜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 MAIL:pr@gnavi.co.jp

NEWS RELEASE

2021年6月8日（火）
RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社 ぐるなび



RED U-35 2021審査員団 ※2019年から継続



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



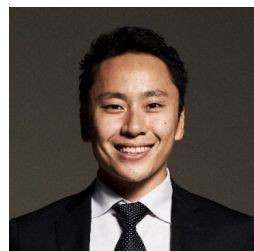
鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



狐野 扶実子
食プロデューサー



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



総合プロデューサー
小山 薫堂
放送作家

■ 審査員長 徳岡邦夫氏からのメッセージ

料理人の役割が変わり、新しい存在価値が生まれました。今年どういう人物を選ぶことができるのか、非常に楽しみにしています。今ではなく、未来のために本当に必要なものは何か、それを問うのが「未来のための一皿」です。この苦境の中で、未来を見据え、本気で進もうと思っている人の挑戦お待ちしております。世の中の景色、変えましょう。

応募者推薦制度 ～あなたの目利きが若手料理人の人生を変える～

RED U-35では、「**応募者推薦制度**」を実施しています。この制度は、一般の方から行きつけや近所のお店などで「この料理人はスゴイ!」「この若者は可能性あるのでは?」と思う36歳以下の若手料理人を推薦できる制度です。料理人の名前を知らなくても、「店舗名と地域」などの情報だけでの推薦も可能です。推薦された若手料理人に対し、RED U-35事務局より応募案内を送付します。

【推薦期間】2021年6月21日（月）まで

【専用フォーム】<https://forms.gle/H3ynxbSqVCMsyMXP7>

応募者推薦制度の仕組み



「RED U-35 2021 Online」大会概要

■ ORGANIZERS (主催)	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会 株式会社 ぐるなび 株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ
■ CO-ORGANIZERS (共催)	株式会社ジェーシービー
■ PARTNERS	三井不動産株式会社 株式会社オセアグループ
■ SUPPORTERS	ヤマサ醤油株式会社
■ 公式サイト	https://www.redu35.jp/
■ 募集	新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下の料理人」 ※前回中止に伴う特別措置として36歳以下を対象とします。 ※2021年12月31日時点で年齢が36歳以下（生年月日が1985年1月1日以降）
■ 表彰	グランプリ 賞金500万円（税別） （RED EGG） ※受賞者本人に400万円、所属店舗に100万円 ※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 準グランプリ 賞金50万円（税別） 【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 ※記念品授与 【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 ※記念品授与
■ 募集期間	2021年6月8日（火）14時00分～7月6日（火）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ	「未来のための一皿」 A DISH FOR THE FUTURE ・料理人として考える「未来のための一皿」とは何か？ ・未来に向かい、私たちはどう生きていくべきか？ ・料理人にはどんな使命があって、何ができるのか？ ・2021年をきっかけにどんなレガシーを残せるのか？ 「未来のための一皿」というテーマを自由な解釈で受け止め、世界が唸る表現とメッセージを求めます。
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・一次審査：7月～8月 「ドキュメント審査」《視点・考案力》 自己PRと共にテーマ「未来のための一皿」のメニューを考案し、提案。料理人としての考え・可能性、メニューの考案力・創造性を問う。 ・二次審査：9月～10月 「映像審査」《個性・技術力》 一次審査で提案した「未来のための一皿」のメニューを、映像にして提出。自ら考えたメニューを再現し、そこに込めた想いを映像でどのように発信し、興味・共感を得られるかを問う。映像はそのまま公式サイト（YouTube）にて公開。 ・三次審査：10月下旬「オンライン面談審査」《伝達力・影響力》 審査員との「オンライン面談審査」。オンラインを介してのプレゼンテーション、コミュニケーションによって、審査員が会ってみたいと感じた人物や食べてみたいと思った料理を提案した人物をファイナリストとして選出。 ・最終審査、授賞セレモニー：11月下旬「オンラインOOO審査」《将来性・創造性》 オンラインで行う最終審査は、RED U-35ならではのサプライズ審査（現時点で非公表）。ファイナリストの決定後に告知する最終審査のミッションに向き合い、夢をつかむため、新時代を切り拓くために自らを表現。 オンライン形式で実施する授賞セレモニー。ファイナリストはオンラインで最後のアピールを行い、この場で審査員団が次なるスターである、グランプリ“RED EGG”を決定して発表。

NEWS RELEASE

2021年6月8日（火）
RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社 ぐるなび



「RED U-35 2021 Online」大会概要

■ 応募資格	<ul style="list-style-type: none">・2021年12月31日時点で年齢が36歳以下(生年月日が1985年1月1日以降)であること・プロの料理人（料理することを主たる業務とする人）であること ※飲食店・宿泊施設（国内・海外）に従事する料理人の他、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など応募可※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可・国籍は不問とするが、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が3年以上あること・応募ドキュメント及び審査会等のコミュニケーションは日本語とする ※日本語以外での言語で記載されたエントリーは受付不可（メニュー名などは外国語でも可。必ず対訳を付記すること）・開催する全ての審査、及び授賞セレモニーに「オンライン」で参加できること・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・過去、RED U-35においてグランプリ（RED EGG）を受賞していないこと
■ 審査項目	<ul style="list-style-type: none">・料理人としての「情熱、想い、夢」・考案力、表現力、視点、センス・新時代を切り拓く将来性、創造性
■ 審査員団	徳岡 邦夫 / 京都 吉兆 総料理長（審査員長） 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 GHIOTTONE オーナーシェフ 鎧塚 俊彦 / Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 狐野 扶美子 / 食プロデューサー 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
■ 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