

## 2017年の若手料理人NO.1を発表！総勢448名の頂点に輝いた料理人 「RED U-35 2017」 グランプリ「レッドエッグ」は 赤井 顕治さんに決定！

(34歳「アーククラブ迎賓館」料理人)

「謙虚さ」と「共感力」、広島から世界へ羽ばたくフランス料理界の新星

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM) 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 2017」は、本大会のエントリーを5月8日からはじめ国内外448名の中から約6ヶ月間に渡る審査を経て、2017年の頂点となるグランプリ「RED EGG (レッドエッグ)」を2017年11月6日(月)に発表しました。

5代目のレッドエッグは、赤井顕治さん(34歳、1983年広島県出身/フランス料理「アーククラブ迎賓館」料理人)に決定しました。レッドエッグに選ばれた赤井さんには、賞金500万円が授与されました。

ゴールドエッグ(ファイナリスト)5名は、熊本県の「天草の塩」をテーマとしたレストランのシェフとして、スペシャリテ(看板料理)を審査員に提供する最終審査に11月6日(月)に挑みました。最終審査のテーマである「塩」を活かし、生産者・松本さんの思いや生産地の天草の風景を思い描きながら料理を創り上げ、謙虚な心で審査員をもてなした赤井さん。赤井さんは、受賞の喜びを次のようにコメントしています。「今年が最後ということで、勝ち負けを意識せずに、自分自身との戦いとしてここまでやってきました。生みの苦しみもありましたが、最後まであきらめずに常に120%の力でできたのがこの結果につながって、すごく嬉しく思います」

審査員長の「Wakiya-笑美茶楼」オーナーシェフ 脇屋 友詞氏は、授賞理由を次のようにコメントしています。「このグランプリは料理の美味しさだけじゃない、料理人自身の人間性や料理への情熱、そういった人間性すべてを評価するものです。彼が優勝した一番の要因は、常に謙虚にお客様に向き合う姿勢です。その人間性が評価され、かつ大会を通じて一貫して感じられたのが赤井さんでした」

### 《2017 RED EGG (グランプリ)》



#### 赤井 顕治

アーククラブ迎賓館(広島県)料理人  
年齢: 34歳 / 出身地: 広島県 / 専門: フランス料理  
料理スタイル: 「構築」



右: 最終審査で審査員に振舞った一品料理  
「私たち~生きるということ」  
左: 最終審査に挑む赤井さん

## 【準グランプリ】音羽 創

「シエル エ ソル」 (東京都) シェフ (料理長)  
年齢：34歳 / 出身地：栃木県 / 専門：フランス料理  
料理スタイル：「素材の魅力を自然に、素直に引き出すこと。」

## 【岸朝子賞\*】藤木 千夏

「Restaurant Sola」 (フランス) 副料理長  
年齢：32歳 / 出身地：福岡県 / 専門：フランス料理 / 料理スタイル：「原点回帰」  
\*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

RED U-35 2017は、「糖」をテーマに書類審査 (一次審査)、「私と、信頼する生産者とのつながり」をテーマに映像審査 (二次審査)、「旬のアミューズ」の模擬店を運営する学園祭審査 (三次審査)を経て、最終審査では「ひとりの生産者」をテーマにその食材 (天草の塩) をテーマとしたレストランのスペシャルティ (看板料理) の調理 (実技) と面接によりグランプリ「レッドエッグ」を選定しました。

「RED U-35」では、今回のレッドエッグを新時代のスターとして以降継続的にサポートしていくとともに、ファイナリストをはじめとした若手料理人の夢を叶えるため、日本の次世代の料理界を総力を挙げて応援していきます。過去のグランプリ (レッドエッグ) を獲得した、杉本敬三氏 (初代、「Restaurant La finS」)、吉武広樹氏 (二代目、「Restaurant sola paris」)、篠原裕幸氏 (三代目、「海鮮名菜 香宮」\*受賞当時)、井上和豊氏 (四代目、「スーツアン レストラン 陳」) は獲得後、飲食業界においてより一層の輝きを放っています。来年度「RED U-35 2018」は、脇屋友詞 (Wakiya 一笑美茶楼オーナーシェフ) 審査員長のもと、本年度同様の審査員メンバーにて開催する予定です。(春頃募集開始予定)



「RED U-35 2017」ファイナリスト 5名と岸朝子賞の藤木 千夏  
左から、崎 楓真、薬師神 陸、赤井 顕治、音羽 創、山口 智也、藤木 千夏



### 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