

応募総数478名。史上最多の42名の女性応募者数**「RED U-35 2022」ブロンズエッグ50名を発表！****二次審査は映像審査！一般公開を9月7日(水)より開始**■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、35歳以下の料理人の発掘・応援を目的とした、日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35 2022」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）について、二次審査に進むブロンズエッグ50名を発表しました。

今大会では、「RED U-35」大会史上3番目となる478名の応募があり、二次審査への通過倍率は約10倍となりました。また、所属店舗所在地については、鳥取県を除く、46都道府県からの応募があり、過去最多の都道府県数となりました。コロナ禍の生活スタイルの変化により、都市部の一極集中の傾向が弱まり、地方で活躍する若手料理人の関心度が高まりました。

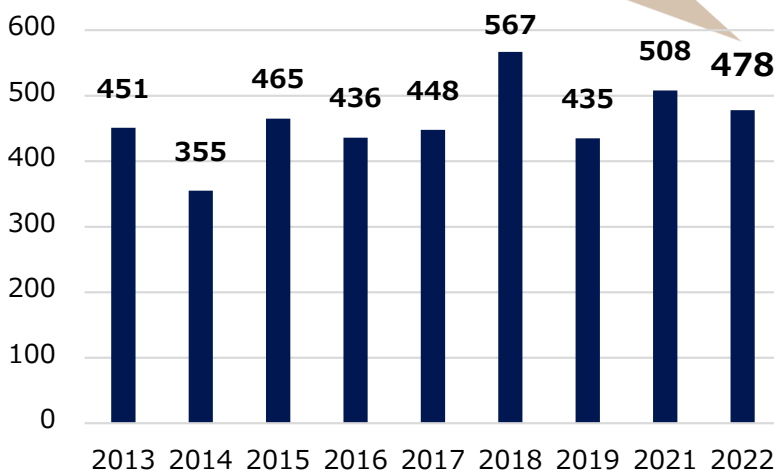
審査では、大会テーマである「旅」のメニュー考案や作文とともに提出された資料を基に厳正なる審査が行われ、二次審査に進出するブロンズエッグの50名を決定しました（二次審査進出者は、次ページに詳細掲載）。二次審査では「映像審査」が行われ、一般にはWEBにて9月7日（水）より公開されます。

「RED U-35 2022」大会は、さまざまな視点から次世代を担う若手料理人を発掘することを目指し、都市部だけではなく、地方で活躍するトップシェフや数々の取材経験を持つフードジャーナリストなど、各分野の専門家の方を審査員に迎えました。また、料理人としての働き方が多様化する中、フリーランスの料理人や料理研究家など、応募資格を広げることでより多くの参加を募り、新時代を切り拓く“食のクリエイター”を発掘していきます。

RED U-35 2022 応募者サマリー

▼応募者数推移

女性応募者数：42名（史上最多更新）



▼所属店舗所在地別応募者数

	都道府県	2022	2021
1	東京	↓ 115	165
2	大阪	↓ 46	51
3	神奈川	↑ 35	19
4	京都	↓ 32	46
5	愛知	↓ 23	26

前年比：↑増加、↓減少

応募県：46都道府県 応募なし：鳥取県

- ・ 応募者は大会史上3番目となる**478名**、女性応募者は**史上最多の42名**。
- ・ 所属店舗所在地は東京都が**最多の115名**、応募県数は**鳥取県を除く、46都道府県**となり過去最多を記録。都市部一極集中の傾向は弱まり、コロナ禍での生活スタイルも影響し、地方への移住など関心が高まる中、**地方で活躍する若手料理人からの関心度**が向上している。

<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

「RED U-35 2022」狐野 扶実子審査員長コメント



「食」の未来を見据えたオリジナルな視点とビジョンに注目！

多数のご応募、有難うございました。今回、「旅」という言葉から感じ取られたこと、作文やレシピに込めた想いやアイデアには目を見張るものが多くありました。皆様の熱意は審査員一同、しっかりと受け止めさせていただきました。「食」の未来を見据えたオリジナルな視点とビジョンが、調理技術とともにこれからどのような軌跡を辿り、大会を盛り上げていくのが楽しみです。

狐野 扶実子 Fumiko Kono
(食プロデューサー・コンサルタント)

「RED U-35 2022」二次審査進出者「ブロンズエッグ」

※五十音順に表示

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗(会社)名	店舗所在地	役職
1	青木 優司	34 歳	フランス料理	星のや竹富島	沖縄県	シェフ（料理長）
2	麻田 将大	26 歳	スペイン料理	respiración	石川県	料理人
3	天田 竜聖	25 歳	創作料理	天武	群馬県	シェフ（料理長）
4	大津 高彬	32 歳	フランス料理	レストランオオツ	茨城県	スーシェフ（副料理長）
5	大野 尚斗	33 歳	モダンフレンチ	レストランSyn	福岡県	オーナーシェフ
6	岡田 琢志	29 歳	フランス料理	神戸北野ホテル	兵庫県	料理人
7	岡山 雄磨	34 歳	中南米料理	Alan	愛知県	シェフ（料理長）
8	貝沼 竜弥	28 歳	フランス料理	サンス・エ・サヴール	東京都	スーシェフ（副料理長）
9	金子 真太郎	30 歳	日本料理	蕎麦佳肴 五常	新潟県	オーナーシェフ
10	河村 勇作	28 歳	日本料理	乃木坂 しん	東京都	料理人
11	北野 ゆりか	30 歳	フランス料理	Pilgrim	France	シェフ（料理長）
12	木本 陽子	31 歳	フランス料理	RESTAURANT HYÈNE	東京都	シェフ（料理長）
13	窪田 修輔	30 歳	無国籍	Omakase@Stevens	Singapore	シェフ（料理長）
14	黒木 由次	35 歳	中国料理	中國菜 老四川 飄香 銀座三越店	東京都	シェフ（料理長）
15	桑原 克也	35 歳	イタリア料理	FARO	東京都	料理人
16	小山 健太郎	33 歳	フランス料理	レストランフレンチモンスター	東京都	シェフ（料理長）
17	西連地 元気	29 歳	イタリア料理	2tsumoli（開業準備中）	茨城県	料理人
18	酒井 研野	32 歳	日本料理	日本料理 研野	京都府	オーナーシェフ
19	坂下 竜大	34 歳	中国料理	老虎菜 阪神梅田店	大阪府	料理人
20	澤井 克征	30 歳	自然	L'Auberge sauvage	France	スーシェフ（副料理長）

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名、会社名	店舗所在地	役職
21	澤井 隆太	30 歳	フランス料理	フリーランス	奈良県	料理人
22	嶋田 由佳理	28 歳	イタリア料理	ricco e bello	大阪府	料理人
23	清水 和博	33 歳	スペイン バスク料理	RESTAURANTE ETXOLA	大阪府	シェフ (料理長)
24	新中 椋大	25 歳	洋菓子	レカマヤジフ	東京都	製菓製パンの料理人
25	鈴木 孝貴	33 歳	フランス料理	Len	神奈川県	シェフ (料理長)
26	高木 祐輔	28 歳	中国料理	レカマヤジフ	東京都	シェフ (料理長)
27	高橋 由馬	35 歳	フランス料理	SANKARA HOTEL & SPA 屋久島	鹿児島県	スーシェフ (副料理長)
28	高原 良行	34 歳	フランス料理	Bistronomie Le Quart	東京都	シェフ (料理長)
29	高光 翔世	26 歳	スペイン料理	respiracion	石川県	料理人兼パティシエ
30	辻岡 靖明	33 歳	フランス料理	シェフクリエイト合同会社	東京都	料理人
31	中川 広志	34 歳	フランス料理	蓮 de Series	東京都	シェフ (料理長)
32	永瀬 友晴	33 歳	フランス料理	パリ・マルシェ	東京都	スーシェフ (副料理長)
33	中村 侑矢	27 歳	日本料理	山崎	東京都	料理人
34	長谷部 佳	28 歳	中国料理	hyatt regency tokyo 中国料理 翡翠宮	東京都	料理人
35	平林 元気	32 歳	フランス料理	Restaurant Fierté	神奈川県	スーシェフ (副料理長)
36	増田 尊大	33 歳	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)
37	町田 亮治	32 歳	日本料理	赤坂 菊乃井	東京都	スーシェフ (副料理長)
38	宮田 幸典	35 歳	フランス料理	膳薫	神奈川県	シェフ (料理長)
39	森 尚平	33 歳	フランス料理	la bûche	京都府	オーナーシェフ
40	山川 万理恵	32 歳	フランス料理	Du vin hachisch	神奈川県	料理人
41	山口 智也	35 歳	イタリア料理	フリーランス	神奈川県	料理人
42	山口 瑞樹	28 歳	フランス料理	Otowa restaurant	栃木県	スーシェフ (副料理長)
43	山本 渚生	25 歳	フランス料理	Auberge eaufeu	石川県	スーシェフ (副料理長)
44	山本 智弘	35 歳	デザート	Dessert&Wine 西洋茶屋 山本	京都府	オーナーシェフ
45	吉沢 悠椰	30 歳	イタリア料理	Villa della Pace	石川県	スーシェフ (副料理長)
46	吉田 尚旦	27 歳	ガストロノミー	株式会社フォーリスト	神奈川県	レストラン事業開発
47	吉田 隼之	33 歳	中国料理	隼	東京都	シェフ (料理長)
48	吉野 勝二	35 歳	モダンオーストラリア	開業準備中	Australia	料理人
49	和賀 靖公	32 歳	日本料理	日本料理 新茶家	岩手県	シェフ (料理長)
50	渡辺 拓真	31 歳	フランス料理	L'ATELIER de Joël Robuchon 六本木	東京都	料理人

「RED U-35 2022」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
■ CO-ORGANIZERS (共催)	株式会社ジェーシービー メルコグループ
■ SUPPORTER	ヤマサ醤油株式会社
■ CHEF SUPPORTER	ぐるなび仕入モール
■ 後援	農林水産省 観光庁 文化庁
■ 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「35歳以下の料理人」 ※2022年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1987年1月1日以降）
■ 表彰	<p>グランプリ 賞金500万円 (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やフリーランスの場合には、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</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 ※記念品授与</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 ※記念品授与</p> <p>【JCB賞】 最終審査へ進出した、ゴールドエッグに贈る賞 ※賞品授与</p>
■ 応募テーマ	「旅」 旅すること、巡ること、食べること、幸せを感じること、あなたにとって「旅」とは何ですか？さまざまな移動が制限される今、料理人として考え、導く「旅」とは？それを提案する価値とビジョンとは？伝えたい食と旅の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」 テーマ「旅」の作文とメニューを提案。料理人としてのビジョン、メニューの考案力・創造力を問う。 ・二次審査：8月～9月 「映像審査」 一次審査で提案した「旅」をテーマとしたメニューを、映像で提出。 自ら考えたメニューのポイントを伝え、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とYouTubeにて公開する。 ・三次審査：10月「オンライン面談審査」 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、料理を食べてみたい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「〇〇試食審査」 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）を指定の会場にて実施。ファイナリストが決まってから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する。 <p>審査員団がグランプリを決定し、次なるスターとしての「RED EGG（グランプリ）」を発表する。（オンライン配信を予定）</p>

「RED U-35 2022」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 2022年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1987年1月1日以降）であること ● 調理することを主たる業務とする人 <ul style="list-style-type: none"> ※国内・海外にて、飲食店・宿泊施設に従事する料理人、製菓・製パンの料理人、フリーランスの料理人、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 ● 応募時に提出するドキュメント（以下「応募ドキュメント」という）及び審査会等のコミュニケーションが日本語であること <ul style="list-style-type: none"> ※日本語以外の言語で記載されたエントリー及び応募ドキュメントは受付できません。（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参加できること <ul style="list-style-type: none"> ※オンラインでの審査は、WEB会議ツール「Zoom」を使用して実施します。 ● 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
<p>■ 審査のポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 料理人としての人間力、社会性 ・ 技術力はもちろん、考案力、表現力、視点、センス ・ 新時代を切り拓くビジョン
<p>■ 審査員団</p>	<p>狐野 扶実子 / 食プロデューサー・コンサルタント（審査員長） 佐々木 浩 / 祇園さゝ木 主人 君島 佐和子 / フードジャーナリスト 辻 芳樹 / 辻調理師専門学校校長・辻調グループ代表 野村 友里 / eatrip主宰／料理人 谷口 英司 / Cuisine régionale L'évoオーナーシェフ 川手 寛康 / Florilègeオーナーシェフ 吉武 広樹 / Restaurant Solaオーナーシェフ</p>
<p>■ アドバイザー</p>	<p>溝畑 宏 / 公益財団法人大阪観光局 理事長 山田 早輝子 / 株式会社FOOD LOSS BANK 代表取締役社長</p>
<p>■ 総合プロデューサー</p>	<p>小山 薫堂 / 放送作家</p>
<p>■ RED U-35発起人</p>	<p>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</p>

※RED U-35実行委員会は、食の未来に向かう若手料理人プロジェクト「RED U-35」「CLUB RED」による食の共創アクションの取組みで、大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム／共創パートナーに登録されています。

<共創パートナー登録の詳細> <https://team.expo2025.or.jp/ja/partner/183>

「TEAM EXPO 2025」は多様な人たちがチームを組み、多彩な活動で大阪・関西万博とその先の未来に挑む、みんながつくる参加型プログラムです。（<https://team.expo2025.or.jp/>）