

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 2022」レッドエッグ発表、初の日本料理人！！ 478名の頂点にたったのは、酒井研野（32歳）さん【京都】

■授賞者ページ：<https://www.redu35.jp/winners/>

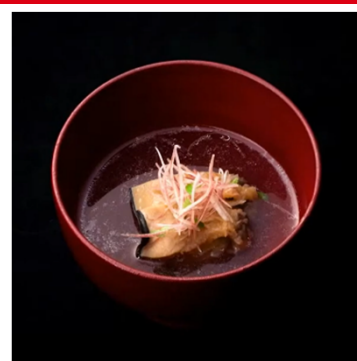
RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、35歳以下の若手料理人の発掘・応援を目的とした料理人コンペティション「RED U-35 2022」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび、共催：株式会社ジェーシービー、メルコグループ)について、最終審査を経て厳正なる審査の結果、授賞セレモニーにて**レッドエッグ(グランプリ)**に**酒井研野さん(日本料理 研野・京都府)**が選ばれたことを発表しました。

最終審査では、ゴールドエッグ6名がひとつのチームとなり、初の試みとなった一般参加者を対象としたランチの提供後、審査員によるディナーコースの試食審査が行われました。試食を終えた審査員団は、ゴールドエッグに対し、テーマや料理についての面談を行いました。その後、審査員審議を経て、ゴールドエッグの6名の中から酒井研野さんをレッドエッグとして選出しました。

授賞セレモニーでは、**RED U-35史上初となる日本料理人のレッドエッグ誕生**について、日本料理を京都で営む、審査員の佐々木浩氏は「すごく嬉しいです。もうひとつ言わせてもらおうと、京都なんですよね。和食を代表する京料理を受け継ぐ、京都という土地の和食がグランプリになってくれたというのが、本当に嬉しいです。これからも一緒に頑張りましょう。」と感想を述べました。

レッドエッグに輝いた酒井研野さんは、グランプリにつながった理由について、「6回挑戦してきて、付け焼刃だと審査員の方に心の隅々まで見られてしまうので、日々一生懸命、謙虚に素直な心で感謝の気持ちを持って、一瞬一瞬を大切に仕事をするのがグランプリにつながったと思います。賞金については、車を買って日本全国を旅して、地方に埋もれている宝を探して掘り出して、新たな価値を発信していきたい。」と述べました。

レッドエッグ(グランプリ) 酒井研野(32歳) 日本料理 日本料理 研野(京都府)



レッドエッグ(グランプリ)

賞金500万円

※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

■受賞コメント

感謝を伝えたい人はたくさんいるのですが、この最終審査を迎えるまで、ゴールドエッグが発表されてからの今までに至るまでは、自分の中でもすごいドラマがあって、実は1週間前に母が急逝してしまい、僕が料理人になれたのは、母が凄く美味しい料理を作ってくれて、その記憶があったからだと思います。僕も多くの人の記憶に残るような料理を作っていきたいと思います。

<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

準グランプリ：窪田修輔 (30歳) 無国籍 Omakase@Stevens (シンガポール)



準グランプリ 賞金50万円

■受賞コメント

とても光栄なのですが、今、とても悔しいです。まだ僕らの旅は続いています。準グランプリを手にしたということも心の中に入れながら、これからの料理人人生を歩んでいきたいと思っています。

岸朝子賞／滝久雄賞

岸朝子賞：木本 陽子 (33歳) フランス料理 RESTAURANT HYÈNE 東京都

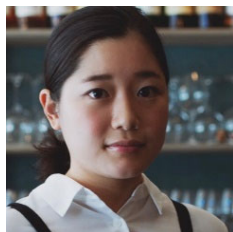
滝久雄賞：北野 ゆりか (30歳) フランス料理 Pilgrim フランス

【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

【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



木本 陽子



北野 ゆりか



記念品：高村刃物製作所「打雲 花」筋引き

JCB賞 ゴールドエッグ6名



【JCB賞】※記念品授与

RED U-35 2022 CO-ORGANIZER(共催)の株式会社ジェーシービーより、最終審査へ進出した、ゴールドエッグ6名に贈られる賞。

賞品：JCBプレモカード 5万円相当

メルコグループ賞 ゴールドエッグ6名



【メルコグループ賞】※記念品授与

RED U-35 2022 CO-ORGANIZER(共催)のメルコグループより、最終審査へ進出した、ゴールドエッグ6名に贈られる賞。

賞品：空気清浄機AirdogX5s (エアドッグ・エックスファイブエス)

授賞セレモニー



審査員長総評：狐野扶実子 食プロデューサー・コンサルタント

色々な価値が存在する中で、1番を決めるということが本当に難しいなと実感しました。今回の審査の中で、他業種との連携など「枠を超えて」というキーワードが印象に残っています。そういう意識を持った方が増えてきているなと感じます。持続可能な社会を作っていくために、「食」ができることが結構あるんだと認識されている方がどんどん増えていると感じました。

総合プロデューサー総評：小山薫堂

「旅」というテーマだったせいか、本当にみんなで一緒に旅をしてきと感じています。これまでさまざまな最終審査の形式をとってきましたが、今回の6人がワンチームになった最終審査は本当に良かったと思います。倍率28倍となった「プラチナシート」を一般の方にも提供でき、参加していただいたのも良かったと思います。今の若い皆さんは本当に凄いなと改めて思いました。

CO-ORGANIZER(共催)：株式会社ジェーシービー

ご参加された皆様、たくさんの感動をありがとうございました。
昨年に続き、当社にとって大切なパートナーである飲食業界の皆様を、RED U-35を通してサポートできましたことを大変嬉しく思っております。これからも、日本各地の食文化を大切にしながら「made in Japan」の精神を世界に発信されることを期待し、当社も皆様と共に成長していきたいと願っております。

CO-ORGANIZER(共催)：メルコグループ

RED U-35へ参加されました皆様、半年間の熱戦お疲れ様でした。また、たくさんの感動をありがとうございました。そしてなにより受賞をされた皆様、誠におめでとうございました。
「おいしいの先にある価値を考える」まさに今回、そのこだわりと情熱を実際に拝見し、弊社ビジネスの先を考える上でも大変良い刺激となりました。ありがとうございました。ウィズコロナの厳しい環境が続いております。皆様のご健康とさらなるご活躍を心よりお祈り致します。

SUPPORTER：ヤマサ醤油株式会社

大会へ参加された皆様、受賞された皆様、今年も感動をありがとうございました。
半年間にわたる皆様の挑戦に、キッチンの枠を出た、新しい料理人の姿を見ることができました。若き力によって、日本の料理界はさらに盛り上がっていくことでしょう。
当社も引き続き、次世代を拓く料理人の皆様を応援してまいります。

ゴールドエッグ/最終審査出場者



大野 尚斗

木本 陽子

窪田 修輔

酒井 研野

澤井 隆太

町田 亮治

氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名	所属先所在地/ 活動拠点	役職・肩書
大野 尚斗	33	モダンフレンチ	Syn(開業準備中)	福岡県	オーナーシェフ
木本 陽子	31	フランス料理	RESTAURANT HYÈNE	東京都	シェフ
窪田 修輔	30	無国籍	Omakase@Stevens	シンガポール	シェフ
酒井 研野	32	日本料理	日本料理 研野	京都府	オーナーシェフ
澤井 隆太	30	フランス料理	Blanc (パリ オープン予定)	奈良県	料理人
町田 亮治	32	日本料理	赤坂 菊乃井	東京都	副料理長

■RED U-35 『縁旅』 Enishi Tabi Instagramアカウント開設

11月14日(月)に1日限りの特別コースを共に創り上げるファイナリスト6名が、当日ご提供する、一皿一皿に触れ、情熱や、伝えたい想いをシェアしていくInstagramアカウントを開設しました。

@red_u35_tabi2022 https://www.instagram.com/red_u35_tabi2022/

※Instagramの投稿内容、ファイナリストについてのお問合せはDMではなく、広報グループまでお願いいたします。

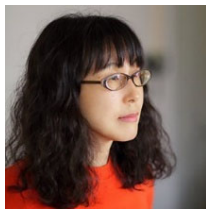
RED U-35 2022 審査員団



審査員長
狐野 扶実子
 食プロデューサー
 ・コンサルタント



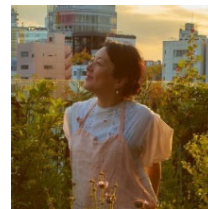
初参加
佐々木 浩
 祇園さゝ木 主人



初参加
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



初参加
野村 友里
 eatrip主宰/料理人



初参加
谷口 英司
 Cuisine régionale L'évo
 オーナーシェフ



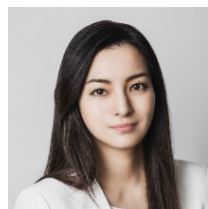
初参加
川手 寛康
 Florilège
 オーナーシェフ



初参加
吉武 広樹
 Restaurant Sola
 オーナーシェフ



アドバイザー
溝畑 宏
 大阪観光局理事



アドバイザー
山田 早輝子
 FOOD LOSS BANK
 代表取締役社長



小山 薫堂
 放送作家



「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、Florilège、nôl、BAROOM
■ 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 (RED EGG) 賞金500万円 ※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 ※記念品授与</p> <p>【メルコグループ賞】 最終審査へ進出した、ゴールドエッグに贈る賞 ※記念品授与</p>
■ 応募テーマ	「旅」 旅すること、巡ること、食べること、幸せを感じることに、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18日（火）「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14日（月） 「ゴールドエッグ6名のチームによる、自由テーマの試食審査」 最終審査は、ゴールドエッグ6名がチームとなり、テーマを自由に設定した料理を、一般参加者や審査員に向け提供。ランチとディナーの2回の料理を通し、その過程を含め審査を行う。審査員団はグランプリを決定し、オンラインで一般公開される「授賞セレモニー」にて、次なるスターとしての「RED EGG (グランプリ)」を発表する。

「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/>)