

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」

最終審査進出のゴールドエッグ5名発表！

最終審査は「そして2050年、大人になる子どもたちに贈る料理」を一皿に表現

■ 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 2023」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび)について、最終審査に進む**ゴールドエッグ5名を発表**しました。2月15日(木)には、**ゴールドエッグ5名が出場する最終審査・授賞セレモニーを開催**します。

シルバーエッグ20名が出場した三次審査では、オンラインでグループディスカッションと個人面談を実施しました。グループディスカッションでは、テーマとして「CLUB REDでやりたいこと、CLUB REDだからできること」について、「料理人として今、期待されていることは何か」など、互いに意見を出し合いながら活発なディスカッションが行われました。その後行われた審査員との個人面談では、「レッドエッグを自分が受賞したら」などそれぞれの考えが述べられました。

審査員はディスカッションや個人面談を通し、料理人としての想いどのように表現するのか、実際に会ってみたい、料理を食べてみたいと感じた人物をゴールドエッグとして5名選出しました。

最終審査は、**ゴールドエッグ5名がテーマである「そして2050年、大人になる子どもたちに贈る料理」に沿った一皿を作り、審査員による試食審査**が行われます。

最終審査後に開催される**授賞セレモニーはオンラインで一般公開**され、ゴールドエッグ5名の中から、**次なるスターとして活躍が期待される若手料理人1名を“レッドエッグ(グランプリ)”**として発表します。

ゴールドエッグ/最終審査出場者

※五十音順、2024年1月18日現在の年齢を表記



穴沢 涼太



清藤 洸希



黒川 恭平



西山 優介



山本 結以

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗(会社)名	店舗所在地	役職/肩書
1	穴沢 涼太	35 歳	日本料理	里山十帖	新潟県	料理人
2	清藤 洸希	29 歳	フランス料理	枯朽	東京都	オーナーシェフ
3	黒川 恭平	35 歳	洋食	レストランブロッサム	石川県	シェフ(料理長)
4	西山 優介	28 歳	里山料理	respiracion	石川県	料理人
5	山本 結以	29 歳	フランス料理	ESqUISSE	東京都	スーシェフ(副料理長)

<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 2023 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



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



アドバイザー
溝畑 宏
大阪観光局理事長



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

■最終審査概要

- 出場者 : ゴールドエッグ5名
- 日時 : 2024年2月15日（木）11:50～17:10
- 内容 : ゴールドエッグ5名による、最終審査のテーマを表現した一皿の試食審査。
ゴールドエッグ5名が最終審査のテーマ「そして2050年、大人になる子どもたちに贈る料理」に沿った一皿を作り、審査員による試食が行われる。

■授賞セレモニー概要

- 参加者 : ゴールドエッグ5名、審査員団
- 日時 : 2024年2月15日（木）19:30～20:30
- 内容 : レッドエッグ発表、準グランプリ発表、各賞発表、フォトセッション
- 配信URL : <https://www.youtube.com/REDunder35>

■表彰概要

- グランプリ** 賞金500万円（税別）
(レッドエッグ) ※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

「RED U-35 2023」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-ORGANIZER (共催)	株式会社メルコグループ
■ PARTNER	ヤマサ醤油株式会社
■ SUPPORTERS	ヨシケイ開発株式会社 ミヨシ油脂株式会社 日本航空株式会社 Rethinkプロジェクト エビスビール
■ 後援	公益財団法人大阪観光局、農林水産省、文化庁、国土交通省観光庁、山梨県
■ 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」 ※2023年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1988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>
■ 応募テーマ・課題	<p>「2030年のお子様ランチ ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」 いまから少し先の未来を想像してみてください。こどもの頃たのしかった「お子様ランチ」をあなたならどう創造しますか？少子化が進み、世界は縮小へと向かい始める中、未来をつくるこどもたちに食を通じてなにをメッセージしますか？それを提案する価値とビジョンを求めます。</p> <p>【応募の課題】</p> <p>(1) 作文：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」という言葉から、料理人であるあなたが考えること（1200文字以内）</p> <p>(2) 料理：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」 (メニュー、コンセプト、作り方、料理写真)</p>
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・一次審査 9～10月 「ドキュメント審査」 テーマ「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」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 10月～11月 「映像審査」 一次審査で提案したテーマ「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」の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。映像は公式サイト（YouTube）にて公開する。 ・三次審査 2024年1月17日(水)「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ぶ。 ・最終審査、授賞セレモニー 2024年2月15日(木)「OO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。 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）

「RED U-35 2023」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 2023年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1988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/>）