

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 2023」

## 初の女性料理人RED EGGが誕生！

**335名の頂点に 山本 結以(29歳)さん【ESqUISSE 東京都】**

■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 2023」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび)について、最終審査を経て厳正なる審査の結果、授賞セレモニーにて**RED EGG (グランプリ)**に**山本 結以さん (フランス料理 ESqUISSE 東京都)**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」に沿ったワンプレートを作り、審査員による試食審査が行われ、厳正なる審査の結果、料理界に新たな変化をもたらすことができる人物としてRED EGGが選出されました。

授賞セレモニーでは、RED U-35史上初となる女性料理人のRED EGG誕生について、審査員長の狐野扶実子さんは「RED EGGになった山本さんは審査員の満場一致で決定しました。技術、味の構成力、創造力はもちろん、特に料理の背後にあるストーリーについて、きちんと組み立てて、分かるように説明できた点など、全てにおいてバランスが取れた素晴らしい料理のプレゼンテーションだったと思います」と講評を述べました。

**RED EGG (グランプリ) 山本 結以(29歳) フランス料理 ESqUISSE 【東京都】**



**RED EGG (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

ひとつずつステップアップをするたびに、すごく嬉しく心が舞い踊って、審査を待つ間はドキドキしていました。今まで自分がやってきたことが結果につながったことが本当にうれしいです。RED EGGになったからには、自分がやらなければならない義務があると思うので、少しずつ自分にできることを探して頑張っていきたいと思います。

▲最終審査料理名：脱皮（だっぴ）

<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：西山 優介（28歳）里山料理 respiracion【石川県】



準グランプリ 賞金50万円

▲最終審査料理名：入蘆花（ろかにいる）

### ■受賞コメント

RED EGGを目指して今まで頑張ってきて、すごく悔しい気持ちがあります。これから先、自分はまだまだ成長していけるんだと感じましたし、ここまでこれたこともすごく嬉しく感じます。料理だけではなく、それ以外のこともまだまだ勉強中ですので、これからも頑張っていきたいと思います。

## 岸朝子賞／滝久雄賞

岸朝子賞：山本 結以（29歳）フランス料理 ESqUISSE 東京都

滝久雄賞：該当者なし

### 【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



記念品：岐阜県関市 フジタケ  
「粉末ハイス牛刀」

## メルコグループ賞 ゴールドエッグ5名



### 【メルコグループ賞】※記念品授与

RED U-35 2023 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5名に贈られる賞。

賞品：

＜ナノバサラ＞NanoWasala | 高速ナノバブル水ジェネレーター



## 審査員長総評：狐野扶美子 食プロデューサー・コンサルタント

今回の最終審査は自分の料理を作るスタイルで審査員はより皆さんが料理に向き合っている気持ちからテクニックまで全て伝わるものが多かったです。

今回の大会は、特に「食の力」を感じる大会になりました。能登半島地震で被災された黒川さんも参加されていますが、「どうしてこんな大変な状況下でRED EGGに挑むのか」さらに「自分が能登の料理人に光を与えたい」という挑戦を諦めない気持ちこそが、まさに「食の力」だなと実感しました。皆さんの料理に向き合う姿勢と情熱、全て本当に細かいことまで一生懸命やっている想いが伝わってきて、全てが感動的でした。

## 総合プロデューサー総評：小山薫堂

記念すべき10回大会に相応しいとても価値、そして意義のある大会になりました。2025年大阪・関西万博を控えています。こうした機会を使って「RED U-35」を国内だけではなく、世界に向けて発信したいです。日本の若い才能を世界に知ってもらい、日本の料理人がきっかけとなり、世界中を「食の力」で幸せに、そして希望を与えるようになってほしいと考えます。

## CO-ORGANIZER(共催)：株式会社メルコグループ

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す。

「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。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。

## PARTNER：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、長きにわたる挑戦お疲れ様でした。

半年間に渡り、今年も多くの感動をありがとうございました。

皆様の若い力によって、これからの日本の料理界がさらに発展していくことを楽しみにしています。

当社も引き続き、次世代を担う料理人の皆様を応援してまいりますので、引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

## ゴールドエッグ/最終審査出場者 ※最終審査順



黒川 恭平

穴沢 涼太

山本 結以

西山 優介

清藤 洸希

	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	黒川 恭平	35 歳	洋食	レストラン ブロッサム	石川県七尾市	シェフ (料理長)
2	西山 優介	28 歳	里山料理	respiracion	石川県金沢市	料理人
3	穴沢 涼太	35 歳	日本料理	里山十帖	新潟県南魚沼市	料理人
4	山本 結以	29 歳	フランス料理	ESqUISSE	東京都中央区	スーシェフ (副料理長)
5	清藤 洸希	29 歳	フランス料理	枯朽	東京都墨田区	オーナーシェフ

■授賞セレモニー動画 : <https://www.youtube.com/@REDunder35>

## RED U-35 2023 審査員団



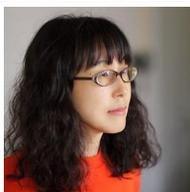
審査員長

狐野 扶実子  
 食プロデューサー  
 ・コンサルタント



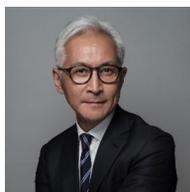
佐々木 浩

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

eattrip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



総合プロデューサー

小山 薫堂

放送作家

## 「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 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	<a href="https://www.redu35.jp/">https://www.redu35.jp/</a>
■ 募集	<b>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」</b> ※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><b>グランプリ 賞金500万円</b> (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><b>準グランプリ 賞金50万円</b></p> <p><b>【岸朝子賞】</b> 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</p> <p><b>【滝久雄賞】</b> 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</p>
■ 応募テーマ・課題	<p><b>「2030年のお子様ランチ ～未来をつくることもたちに贈る料理～」</b> 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、未来をつくること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><b>【応募の課題】</b></p> <p>(1) 作文：「2030年のお子様ランチ～未来をつくることもたちに贈る料理～」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～未来をつくることもたちに贈る料理～」(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"> <li>・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～未来をつくることもたちに贈る料理～」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。</li> <li>・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～未来をつくることもたちに贈る料理～」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。</li> <li>・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。</li> <li>・最終審査、授賞セレモニー 2024年2月15日(木)「試食審査」 最終審査は、RED U-35ならではの「サプライズ審査」を実施。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。(オンライン配信実施)</li> </ul>

## 「RED U-35 2023」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 調理することを主たる業務とする人 <ul style="list-style-type: none"> <li>※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。</li> <li>※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可。</li> </ul> </li> <li>● 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</li> <li>● 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"> <li>※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）</li> </ul> </li> <li>● 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"> <li>※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。</li> </ul> </li> <li>● 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</li> <li>● 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</li> </ul>
<p>■ 審査のポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 料理人としての人間力、社会性</li> <li>・ 技術力はもちろん、考案力、表現力、視点、センス</li> <li>・ 新時代を切り拓くビジョン</li> </ul>
<p>■ 審査員団</p>	<p>狐野 扶美子 / 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/>)