

最年少は19歳、二次審査に進む50名が決定！ 「RED U-35 2024」ブロンズエッグを発表

二次審査は映像審査！一般公開を8月20日(火) より開始

■ブロンズエッグ発表ページ <https://www.redu35.jp/winners/>

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 2024」（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。なお、ブロンズエッグ50名のうち、海外に所属拠点がある4名が含まれます。

今大会は**478名の応募**があり、**二次審査への通過倍率は約9.6倍**となりました。なお、応募者の平均年齢が**大会史上最も若い29歳**となりましたが、二次審査へ通過したブロンズエッグの**平均年齢は30歳**（※年齢はブロンズエッグ発表時点）となり、次世代を担う若き料理人の活躍が期待されます。

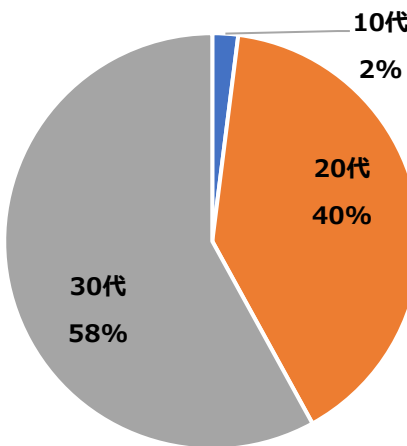
審査では、応募テーマである「**自分らしさ**」について、メニューや作文を基に、料理人としての総合的な人間力、社会性などを評価するため、「自分らしさ」をメニューで表現する技術力や表現力、独自のアイデアや視点などについて、厳正なる審査が行われました。

ブロンズエッグの50名は、一次審査で提案したテーマ「自分らしさ」のメニューを映像で提出する二次審査の「**映像審査**」に進みます。映像審査を通し、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います。映像は「RED U-35」公式YouTubeで**8月20日（火）より一般公開**されます。

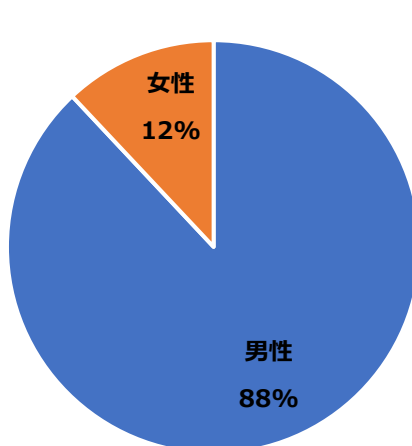
なお、三次審査進出者となる「**シルバーエッグ**」については、**9月に発表**を予定しております。

RED U-35 2024 ブロンズエッグサマリー

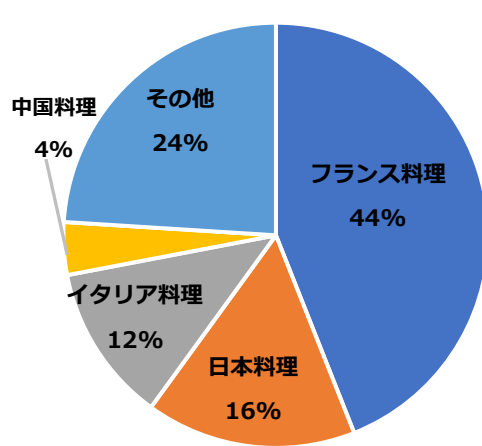
▼年齢比（※ブロンズエッグ発表時点）



▼男女比



▼料理ジャンル



- 平均年齢は昨年と同じ**約30歳**。最年少は**19歳**、最年長は**35歳**となっており、昨年に比べ30代の割合がやや増加。過去にブロンズエッグ以上の受賞歴のあるリベンジ挑戦者が12名となりました。
- 男女比は昨年とほぼ変わらず、**女性の割合が12%**となりました。
- 料理ジャンルは**フランス料理がもっとも多く44%**、応募時と比べると割合は増加。一方日本料理は、やや減少しました。また、その他のジャンルには、**講師や製菓・製パン**などの分野からの進出者も含まれ、幅広いジャンルのブロンズエッグが誕生しました。

＜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

2024年8月1日（木）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証プライム）RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

ぐるなび

食でつなぐ。人を満たす。

「RED U-35 2024」二次審査進出者「ブロンズエッグ」

※氏名は五十音順、
年齢はブロンズエッグ発表時点で表示

氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名、会社名	所属先所在地	役職/肩書
1 荒井 航平	32 歳	フランス料理	トラットリア クレアッタ	東京都	シェフ（料理長）
2 飯野 真治	26 歳	フランス料理	Restaurant HONJIN	愛知県	スーシェフ（副料理長）
3 伊藤 有輝	27 歳	フランス料理	Table de reveur	北海道	シェフ（料理長）
4 今井 柊児	27 歳	日本料理	京都吉兆 嵐山本店	京都府	料理人
5 岩尾 大誠	27 歳	イノベーター	唐渡	大阪府	店主
6 岩崎 健一	28 歳	フランス料理	山手迎賓館横浜	神奈川県	料理人
7 植田 和宏	30 歳	フランス料理	comme tu veux	東京都	オーナーシェフ
8 内海 龍一	35 歳	フランス料理	Restaurant ERH	フランス	シェフ（料理長）
9 大垣 皓哉	22 歳	創作料理	Trattoria Tabulé	神奈川県	料理人
10 大島 美保	33 歳	フランス料理	ステーキハウス金井	静岡県	シェフ（料理長）
11 岡田 東司	34 歳	フランス料理	酒亭 穂椋	東京都	シェフ（料理長）
12 加藤 正寛	34 歳	イタリア料理	La Credenza	イタリア	料理人
13 金子 真太郎	31 歳	日本料理	古町 五常	新潟県	オーナーシェフ
14 清川 勇次	32 歳	イタリア料理	Rosticceria e Trattoria Coloritura	東京都	オーナーシェフ
15 倉永 源大	34 歳	フランス料理	unis	東京都	スーシェフ（副料理長）
16 鈴木 グスターボ	34 歳	創作ブラジル料理	La Fusion 51	山梨県	シェフ（料理長）
17 瀬戸 大宇	27 歳	イタリア料理	Don Bravo	東京都	料理人
18 高江洲 悠紀	32 歳	フランス菓子	French Market	大阪府	製菓製パンの料理人
19 高木 佳佑	32 歳	フランス料理	L'auberge de l'ill	愛知県	料理人
20 田代 智也	28 歳	フランス料理	イリスウォーターテラスあやめ池	奈良県	料理人
21 田中 俊祐	32 歳	日本料理	日本料理 崇	福井県	オーナーシェフ
22 塚田 恭伍	30 歳	イタリア料理	WITH THE STYLE FUKUOKA	福岡県	シェフ（料理長）
23 辻岡 靖明	34 歳	創作	シェフクリエイティブ横浜スタジオ	神奈川県	料理講師
24 坪井 謙	34 歳	自然	乎那の邑 美と善 茶寮	静岡県	シェフ（料理長）
25 飛田 遥亮	31 歳	中国料理	中川学園調理技術専門学校	茨城県	調理学校講師

2024年8月1日（木）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証プライム）RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

ぐるなび

食でつなぐ。人を満たす。

「RED U-35 2024」二次審査進出者「ブロンズエッグ」※氏名は五十音順、
年齢はブロンズエッグ発表時点で表示

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名、会社名	所属先所在地	役職/肩書
26	中川 幸二郎	19 歳	フランス料理	Restaurant Yuu	アメリカ	研修生
27	中川 寛大	30 歳	日本料理	cenci	京都府	料理人
28	長澤 瑠衣	27 歳	フランス料理	unis	東京都	料理人
29	永瀬 友晴	35 歳	フランス料理	odorat	東京都	オーナーシェフ
30	中村 勇斗	27 歳	フランス料理	IGOR COSY 渋谷本店	東京都	料理人/リーダー
31	中村 侑矢	28 歳	日本料理	Restaurant INA	奈良県	オーナーシェフ
32	藤田 強介	34 歳	イタリア料理	GLICINE di ACQUA PAZZA	宮城県	シェフ（料理長）
33	藤田 洋介	28 歳	フランス料理	パール ア フロマーージュ スーヴォワル	東京都	シェフ（料理長）
34	藤村 貴文	35 歳	フランス料理	フリーランス	福岡県	旅人、料理人
35	増田 健人	30 歳	イタリア料理	trattoria pappa	大阪府	料理人
36	町田 亮治	34 歳	日本料理	赤坂 菊乃井（独立準備中）	東京都	スーシェフ（副料理長）
37	松岡 広大	27 歳	日本料理	懐石処 未木	愛知県	シェフ（料理長）
38	丸山 祥広	33 歳	日本料理	瑠璃庵Ruri-AN	熊本県	シェフ(料理長)/ グループ役員
39	三浦 萌	26 歳	製菓	Parfaiteria LELIA	神奈川県	シェフ（料理長）
40	武藤 大輔	32 歳	中国料理	TAPKOP	北海道	シェフ（料理長）
41	村田 小太郎	22 歳	フランス料理	Restaurant DEJA	フランス	スーシェフJr
42	元木 礼美	26 歳	ペルー料理	ル・プランタン	愛知県	アルバイト
43	森 尚平	35 歳	フランス料理	la bûche	京都府	オーナーシェフ
44	柳田 芽衣	29 歳	パティシエ	ABITACOLO	大阪府	製菓製パンの料理人
45	藪内 亮生	23 歳	フランス料理	志摩観光ホテル	三重県	料理人
46	山口 瑞樹	29 歳	フランス料理	Otowa restaurant	栃木県	スーシェフ（副料理長）
47	横山 尚弘	34 歳	ノンジャンル	yokoyama	兵庫県	オーナーシェフ
48	吉岡 翔太	29 歳	フランス料理	枯朽	東京都	シェフ（料理長）
49	吉澤 大地	32 歳	ノンジャンル	高橋農園 釜川店	栃木県	シェフ（料理長）
50	若井 夏輝	31 歳	パンと ヴィエノワズリー	SHINTATE BAKE STORE	石川県	オーナーシェフ

「RED U-35 2024」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
■ SUPPORTERS	emCAMPUS FOOD 株式会社ニッスイ 日本航空株式会社 株式会社アリラ ヤマサ醤油株式会社
■ 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」 ※2024年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1989年1月1日以降）
■ 表彰	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 準グランプリ 賞金50万円
■ 応募期間	2024年6月3日（月）14時00分～24日（月）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ・課題	「自分らしさ」 世界は多様で、食も多様です。誰もが活躍できる社会の流れの中で、「自分らしさ」「オリジナリティ」はこれからの価値になるはず。あなたは「自分」と「食」をかけ合わせて、何を創造し、何をメッセージしますか？その提案、ビジョンを求めます。 【応募の課題】 (1) 作文：料理人であるあなたにとって「自分らしさ」とは何ですか？ そして、その「自分らしさ」をどう料理に落とし込みましたか？ この2点について1200文字以内で記してください (2) 料理：「自分らしさ」（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）
■ 応募資格	<ul style="list-style-type: none"> ● 2024年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1989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 ※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／ただし、学生でありながら就業・起業している料理人は応募可 ● 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 ※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 ※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。 ● 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

「RED U-35 2024」大会概要

<p>■ 大会進行</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一次審査 7~8月 「ドキュメント審査」 テーマ「自分らしさ」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テーマ「自分らしさ」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10月3日(木)「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11月5日 (火)「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。 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。
<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) 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶樓オーナーシェフ 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 小林 寛司 / villa aida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>