

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 2024」シルバーエッグ20名発表

三次審査はオンラインを介したプレゼンテーション審査

■大会特設ページ <https://www.redu35.jp/competition/>

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 2024」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）について三次審査に進む**シルバーエッグ20名**を発表しました。

シルバーエッグに選ばれた20名は、最年少が22歳で、イタリア（海外）からの参加者が含まれるほか、料理講師や製菓製パンなど、多様な分野で活躍する料理人が揃いました。

二次審査はブロンズエッグ50名が一次審査で提案した「自分らしさ」を120秒以内の映像にして提出。メニューに込めた想いを映像を使って、どのように発信し、またそのメッセージに対し興味・共感を得られるかを審査しました。映像は公式サイト（[YouTube](#)）にて公開され、延べ視聴数は32,332回（4日17時時点）となり、一般の方からも大きな関心を得られました。「自分らしさ」を映像で表現するにあたり、**どのようなメッセージを伝えたのか、また、持続可能な社会で「食」に対してどのような提案ができるのか**など、若手料理人ならではの視点を生かした熱いメッセージが届けられました。

三次審査では、シルバーエッグ20名が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を実施し、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します。

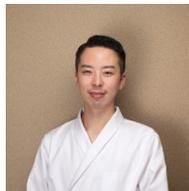
シルバーエッグ認定者(三次審査進出者) ※氏名五十音順



大垣 皓哉



加藤 正寛



金子 真太郎



倉永 源大



鈴木 グスターボ



高江洲 悠紀



高木 佳佑



塚田 恭伍



辻岡 靖明



中川 寛大



長澤 瑠衣



中村 侑矢



藤田 洋介



町田 亮治



丸山 祥広



武藤 大輔



柳田 芽衣



山口 瑞樹



吉岡 翔太



吉澤 大地

＜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

シルバーエッグ認定者(三次審査進出者) ※氏名五十音順、2024年9月6日現在の年齢を表記

二次審査に参加したブロンズエッグ50名のうち、優秀な成績をおさめた**20名**を“**シルバーエッグ**”として認定します。

	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	大垣 皓哉	22 歳	創作料理	Trattoria Tabulé	神奈川県	料理人
2	加藤 正寛	34 歳	イタリア料理	La Credenza	イタリア	料理人
3	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
4	倉永 源大	35 歳	フランス料理	unis	東京都	スーシェフ (副料理長)
5	鈴木 グスターボ	35 歳	創作ブラジル料理	La Fusion 51	山梨県	シェフ (料理長)
6	高江洲 悠紀	33 歳	フランス菓子	French Market	大阪府	製菓製パンの料理人
7	高木 佳佑	32 歳	フランス料理	L'auberge de l'ill	愛知県	料理人
8	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)
9	辻岡 靖明	34 歳	創作	シェフクリエイト 横浜スタジオ	神奈川県	料理講師
10	中川 寛大	30 歳	日本料理	cenci	京都府	料理人
11	長澤 瑠衣	27 歳	フランス料理	unis	東京都	料理人
12	中村 侑矢	28 歳	日本料理	INA restaurant	奈良県	オーナーシェフ
13	藤田 洋介	28 歳	フランス料理	パールアフロマーージュ スーヴォワール	東京都	シェフ (料理長)
14	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)
15	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
16	武藤 大輔	32 歳	中国料理	TAPKOP	北海道	シェフ (料理長)
17	柳田 芽衣	29 歳	パティシエ	ABITACOLO	大阪府	製菓製パンの料理人
18	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)
19	吉岡 翔太	29 歳	フランス料理	枯朽	東京都	シェフ (料理長)
20	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)

三次審査概要

三次審査は、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り、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します。

- 出場者 : シルバーエッグ 20名
- 日 時 : 2024年10月3日（木）
- 審査内容 : オンラインでのプレゼンテーション

最終審査／授賞セレモニー概要

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）。ファイナリストの決定後に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します。また、同日最終審査後に実施される授賞セレモニー。この場で審査員団が次なるスターである、グランプリ“レッドエッグ”を決定して発表します。

- 出場者 : ゴールドエッグ 5名（予定）
- 日 時 : 2024年11月5日（火）
- 審査内容 : 現時点で非公表

表彰

- グランプリ（レッドエッグ） 賞金500万円（税別）
※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（税別）

「RED U-35 2024」審査員団／アドバイザー



審査員長

狐野 扶実子
食プロデューサー
・コンサルタント



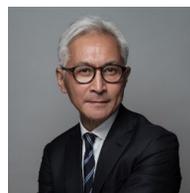
脇屋 友詞
Wakiya 一笑美茶樓
オーナーシェフ



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 辻口調理師専門学校校長
・辻調グループ代表



辻 芳樹



野村 友里
eatrip主幸/
料理人



小林 寛司
villa aida
オーナーシェフ

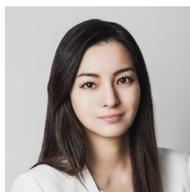


吉武 広樹
Restaurant Sola
オーナーシェフ



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 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 ロケーションリサーチ株式会社
■ 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	●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>