

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」 最終審査に進出するゴールドエッグ5名を発表 11月5日（火）にグランプリが決定！

■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）において、最終審査に進むゴールドエッグ5名を発表しました。最終審査および授賞セレモニーは、2024年11月5日（火）に開催されます。

ゴールドエッグ/最終審査出場者

※五十音順、2024年10月4日現在の年齢を表記



加藤 正寛



中川 寛大



中村 侑矢



町田 亮治



丸山 祥広

	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	加藤 正寛	34 歳	イタリア料理	La Credenza	イタリア	料理人
2	中川 寛大	30 歳	日本料理	cenci	京都府	料理人
3	中村 侑矢	29 歳	日本料理	INA restaurant	奈良県	オーナーシェフ
4	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)
5	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

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が行われました。グループディスカッションは当日にグループとテーマが発表され、「深刻化する気候変動と食糧問題。私たち料理人にできること、すべきこととは?」「進化するフードテック、新食材、新素材、新技術等、どんなことに関心がある?その是非は?」の2つのテーマから選択して活発な議論が行われました。

その後、審査員との個人面談では「審査員にどうしても伝えたいこと」など、それぞれの思いが語られました。オンラインを通じたプレゼンテーションやコミュニケーションを経て、審査員が「会ってみたい」「料理を食べてみたい」と感じた5名がゴールドエッグとして選出されました。

最終審査では、ゴールドエッグ5名が「自分らしさ」を表現する一皿を作り、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、5名の中から次なるスターとして活躍が期待される1名を「レッドエッグ(グランプリ)」として発表します。

＜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

■最終審査概要

1. 出場者 : ゴールドエッグ5名
2. 日時 : 2024年11月5日（火）12:05～17:05
3. 内容 : ゴールドエッグ5名による、最終審査のテーマ「自分らしさ」を表現した一皿の試食審査が行われます。

■授賞セレモニー概要

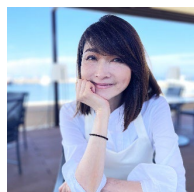
1. 参加者 : ゴールドエッグ5名、審査員団
2. 日時 : 2024年11月5日（火）19:30～20:30
3. 内容 : レッドエッグ発表、準グランプリ発表、各賞発表、フォトセッション
4. 配信URL : <https://www.youtube.com/REDunder35>

■表彰概要

- 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 2024」審査員団／アドバイザー



審査員長

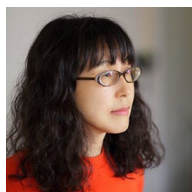
狐野 扶実子
食プロデューサー
・コンサルタント



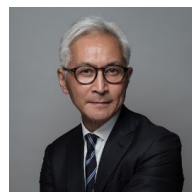
脇屋 友詞
Wakiya一笑美茶樓
オーナーシェフ



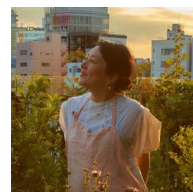
佐々木 浩
祇園さゝ木
主人



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主宰/
料理人



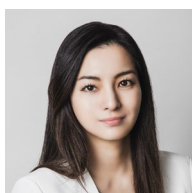
小林 寛司
villa aid
オーナーシェフ



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



2 0 2 4

「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 株式会社Traders Market
■ 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)「試食審査」 最終審査は、「自分らしさ」を表現する一皿を作り、審査員による試食審査が行われる。審査員団がグランプリを決定し、次なるスターとしての「レッドエッグ（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>