

# 「RED U-35 2025」と「EARTH MART」が連動開催 本日より募集開始！

～若手料理人の技術やアイデアを万博から世界に発信～

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)（以下、RED U-35）実行委員会は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）シグネチャーパビリオン「EARTH MART」（テーマ事業プロデューサー：小山薫堂）と、本日4月1日（火）から開幕した「RED U-35 2025」を連動して開催します。

一次審査の応募テーマを「日本から世界へ EARTH FOODS 25」とし、「EARTH MART」が提案する「EARTH FOODS 25」（地球の食の未来をより良くするため、日本発の食文化やアイデアを共有するためのリスト）を使い、料理を提案することを課題とします。そして、三段階の審査を経て、10月4日（土）、5日（日）に大阪の地でファイナルを初開催します。最終審査は10月4日（土）に大阪府内の会場において試食審査を行い、10月5日（日）には、大阪・関西万博で開催する小山薫堂プロデュース・シグネチャーイベント「EARTH MART DAY」の中で授賞セレモニーを行い、若手料理人の頂点に立つグランプリを発表します。



35歳以下の若手料理人の発掘・応援を目的とした日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」は、2013年に誕生し今回で第12回となります。これまで累計4,956人が大会に参加し、10人のRED EGG（グランプリ）が誕生。それぞれが新時代の料理界を牽引する存在になっています。

審査員団は毎回、若手料理人たちが目標とする料理界のオピニオンリーダーたちで構成しており、今回は新たに、大阪を拠点とする三ツ星レストラン「HAJIME」オーナーシェフの米田肇氏を迎え、9人体制で審査を行います。大阪・関西万博という国際的な舞台で、世界に向けて若手料理人の技術やアイデアを発信する「RED U-35 2025」に、ぜひご期待ください。

## RED U-35 2025 概要

- 大会特設ページ：<https://www.redu35.jp/competition/>
- 応募テーマ：日本から世界へ EARTH FOODS 25
- 応募期間：2025年4月1日（火）14:00～28日（月）16:00（日本時間）
- 募集：「35歳以下の調理することを主たる業務」とする人  
（2025年12月31日時点で年齢が35歳以下/生年月日が1990年1月1日以降）
- 応募資格：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、あらゆる料理人。国籍は不問とし、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が1年以上あることを条件としています。

## メッセージ



### 小山 薫堂

放送作家／「EARTH MART」テーマ事業プロデューサー／

RED U-35 総合プロデューサー

「RED U-35 2025」のファイナルの舞台は大阪・関西万博です。世界中の人が集い、日本中が注目する中で未来を担う若手料理人を選び発表する、例年以上のスケールでの開催となります。今回考えたテーマは「日本から世界へ EARTH FOODS 25」です。日本人にとっては当たり前となっている食材や食品、食の知恵に再び光を当てることによって、世界の人々に新しい価値として感じてもらうことが狙いです。気づかなかったものに気づき、それを自分の力で価値に変える、そういう人材を集めます。食の未来を輝かせるためにぜひ一步を踏み出してみてください。あなたの挑戦をお待ちしています。

## RED U-35 2025 テーマ食材「EARTH FOODS 25」

**EARTH  
FOODS  
25**



「EARTH FOODS 25」とは、日本が培った食材、食品、食の知恵・技術の中から25を選定し、その価値を国内外に発信することで、地球の食の未来をより良くするためのアイデアを共有するためのリストです。

日本の食文化は、「地球との共生」と「食の知恵・技術」の集積です。豊かな海洋国家（海の面積は世界第6位）として、昔から受け継がれてきた「海藻文化」と「発酵文化」があり、そこには多くの知恵や技術の集積があり、菜食・発酵・健康が結びついた食の自然観をもっています。この日本がもつ食の価値・本質を再定義し、世界に共有することで、食文化発展や環境問題解決への貢献につながることを目指しています。

### EARTH FOODS 25

1. 米粉 2. 餅 3. 豆乳 4. 高野豆腐 5. あんこ 6. 大根 7. わさび 8. 山椒
9. かんぴょう 10. こんにやく 11. 抹茶 12. 香酸かんきつ 13. 梅干し
14. 椎茸・干し椎茸 15. 昆布 16. わかめ 17. のり 18. 寒天 19. ふぐ 20. すり身
21. 鰹節 22. 麴・種麴 23. 日本酒・本みりん 24. しょうゆ・みそ 25. 野菜の漬物

### EARTH FOODS選定における「10の視点」

- |         |   |   |
|---------|---|---|
| 栄養的な視点  | ： | 栄養価が高い、健康に必要な栄養素が含まれている                       |
| 環境配慮の視点 | ： | 地球環境に悪影響を与えない、良い影響を与える                        |
| 持続性の視点  | ： | 安定供給できる、未利用食材を有効活用でできる                        |
| 多様性の視点  | ： | 食べる人を選ばない、多様な料理に使用できる                         |
| 倫理的な視点  | ： | ヒトや動物等の身体的・心理状態への配慮<br>(アニマルウェルフェア、フェアトレードなど) |
| 経済的な視点  | ： | 比較的入手しやすい、コスト負担が少ない                           |
| 嗜好的な視点  | ： | 食べておいしい、料理をおいしくする                             |
| 文化的な視点  | ： | 日本の歴史、伝統、食文化に根差している                           |
| 汎用性の視点  | ： | 食べ方にバリエーションがあり、料理に使いやすくアレンジしやすい               |
| 情緒的な視点  | ： | 食べる人の気持ちを豊かにする                                |

## シグネチャーパビリオン「EARTH MART」



(©EARTH MART / EXPO2025)

「EARTH MART」とは、食といのちの循環に触れ、未来へのヒントと出会う空想のスーパーマーケット。まるでスーパーマーケットで買い物するような感覚でワクワクしながら、これまで当たり前だと思っていたことをリセットし、新しい食べ方と向き合う様々な体験が散りばめられています。伝統、文化、社会課題、テクノロジー・・・食の現在をニュートラルに見つめ直し、食べることの喜びと、私たちが次の時代にいのちをつむいでゆくヒントを探す旅に誘います。

### 公式Webサイト

<https://expo2025earthmart.jp>

### 公式SNS

X : [https://twitter.com/expo\\_earthmart](https://twitter.com/expo_earthmart)

Instagram : [https://www.instagram.com/expo\\_earthmart/](https://www.instagram.com/expo_earthmart/)

Facebook : <https://www.facebook.com/expo2025earthmart/>

＜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