

初応募者が大幅に増加、二次審査に進む50名が決定！

「RED U-35 2025」ブロンズエッグを発表

二次審査は映像審査！一般公開を7月10日(木) 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 2025」（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2名が含まれます。

今大会は過去2番目に多い**511名の応募**があり、**二次審査への通過倍率は約10.2倍**となり、初応募の方が大幅に増加しました。外国籍の応募条件である日本国内での料理関係の従事経験を3年から1年に引き下げたことで、多様な国や文化の背景を持つ料理人から応募がありました。

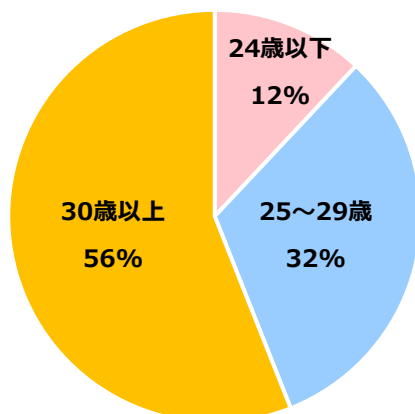
審査では、応募テーマである「**日本から世界へ EARTH FOODS25**」について、メニューや作文を基に、料理人としての総合的な人間力、社会性などを評価するため、テーマをメニューで表現する技術力や表現力、独自のアイデアや視点などについて、厳正なる審査が行われました。

ブロンズエッグの50名は、一次審査で提案したテーマ「日本から世界へ EARTH FOODS25」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7月10日（木）より一般公開**されます。

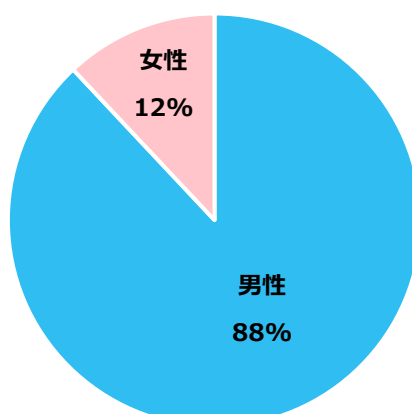
なお、三次審査進出者となる「**シルバーエッグ**」については、**8月に発表**を予定しております。

RED U-35 2025 ブロンズエッグサマリー

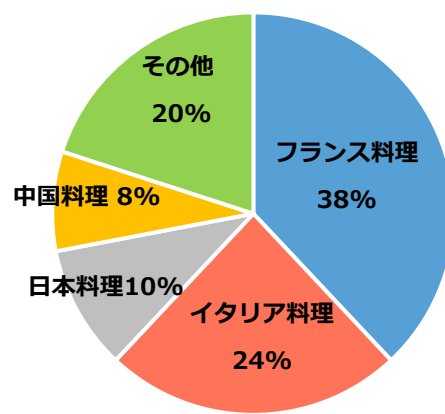
▼年齢比（※ブロンズエッグ発表時点）



▼男女比



▼料理ジャンル



＜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

「RED U-35 2025」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を表示

	氏名・活動名	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	芦澤 昂平	32 歳	中国料理	中国飯店 麗晶	長野県	料理人
2	李 廷峻	35 歳	韓国料理	HASUO	東京都	オーナーシェフ
3	イ テヒョン	32 歳	韓国料理、フランス料理	HASUO	東京都	スーシェフ (副料理長)
4	伊藤 維音	25 歳	フランス料理	ララシャンス岡崎迎賓館	愛知県	製菓製パンの料理人
5	伊東 龍之介	27 歳	フランス料理	liberté	埼玉県	出張料理人
6	宇良 康太郎	25 歳	中国料理	中国料理北京	香川県	料理人
7	烏帽子 徹	30 歳	フランス料理	中目黒 nou	東京都	シェフ (料理長)
8	大崎 敬祐	34 歳	フランス料理	Book&Pizzeria dadada_	富山県	店長
9	大場 龍之介	25 歳	フランス料理	TASU+	神奈川県	シェフ (料理長)
10	大淵 大樹	28 歳	イノベーティブ	L'Excellence	神奈川県	出張料理人
11	岡井 蒼磨	24 歳	日本料理	アマネム	三重県	シェフドパルティエ
12	岡田 和馬	33 歳	日本料理	日本料理とうなぎ 蜻蛉	岐阜県	シェフ (料理長)
13	片小田 英之	34 歳	イタリア料理	Trattoria Almo	大阪府	スーシェフ (副料理長)
14	加藤 宏樹	34 歳	モダンオーストラリア料理	ブルマン東京田町 KASA	東京都	スーシェフ (副料理長)
15	金子 和	34 歳	イタリア料理	Alterego	東京都	スーシェフ (副料理長)
16	清川 勇次	33 歳	イタリア料理	ロスティッチェリア エ トラッ トリア コロリトゥーラ	東京都	オーナーシェフ
17	小林 誠	31 歳	イタリア料理	WITH THE STYLE	福岡県	エグゼクティブ シェフ
18	佐川 英駿	24 歳	フランス料理	志摩観光ホテル ラ・メール	三重県	料理人
19	佐藤 歩	24 歳	日本料理	菊乃井 鮎青 肉雲収	京都府	料理人
20	佐藤 真緒	28 歳	フランス料理	ホテル日航金沢 La PLAGE	石川県	料理人
21	須藤 溪太	33 歳	中国料理	マンダリンオリエンタル東京 センス	東京都	料理人
22	須藤 良隆	33 歳	フランス料理	La palge	新潟県	シェフ (料理長)
23	清野 桂太	30 歳	イノベーティブ	Seed by Whitegrass	マレー シア	シェフ (料理長)
24	瀬戸 大宇	28 歳	イタリア料理	Don Bravo	東京都	料理人
25	田中 博人	28 歳	日本料理	ザ・リッツ・カールトン京都水暉	京都府	料理人

「RED U-35 2025」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・活動名	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	田中 由希人	26 歳	イタリア料理	Il Ristorante - Niko Romito	東京都	料理人
27	多並 大地	29 歳	洋食	JALロイヤルケータリング株式会社	千葉県	機内食料理人
28	田村 和儀	31 歳	フランス料理	wavie	京都府	オーナーシェフ
29	中川 幸二郎	20 歳	フランス料理	sombreuil Tokyo	東京都	料理人
30	長橋 健太郎	27 歳	アシェットデセール	芦屋ベイコート倶楽部	兵庫県	製菓製パンの料理人
31	夏川 和也	34 歳	イタリア料理	pebble	大阪府	シェフ（料理長）
32	西 由希子	30 歳	日本料理	odo	アメリカ合衆国	料理人
33	西澤 明奈	34 歳	フランス料理	faire sourire	長野県	オーナーシェフ
34	西松 照野	32 歳	イタリア料理	restaurant ponö（開店準備中）	愛知県	
35	野口 莉伊奈	32 歳	フランス料理	noura	東京都	マネージャー
36	濱屋 拓巳	30 歳	フランス料理	cadre	福井県	シェフ（料理長）
37	引野 大地	32 歳	フランス料理	ad hoc	大阪府	スーシェフ（副料理長）
38	松下 隆之輔	24 歳	フランス料理	アニエルドール	大阪府	料理人
39	松花 将李	29 歳	イタリア料理	JINBO MINAMI AOYAMA	東京都	料理人
40	丸山 千里	31 歳	フードクリエイター	フリーランス	東京都	商品開発
41	丸山 楓	29 歳	モダン居酒屋料理	やらずのあめ	大阪府	シェフ（料理長）
42	光中 岳琉	22 歳	イタリア料理	ムスヒ家台所	香川県	料理人
43	向田 侑司	32 歳	中国料理	ウェスティンホテル東京 龍天門	東京都	料理人
44	森下 章吾	35 歳	イタリア料理	Ricoprire	大阪府	オーナーシェフ
45	山口 拓郎	27 歳	フランス料理	ESqUISSE	東京都	スーシェフ（副料理長）
46	山名 新貴	29 歳	イタリア料理	KURKKU FIELDS (perus)	千葉県	シェフ（料理長）
47	山本 有喜	32 歳	フランス料理	MUNI KYOTO	京都府	スーシェフ（副料理長）
48	吉田 有希	34 歳	菓子	Lyrique	愛知県	製菓製パンの料理人
49	吉原 誠人	31 歳	フランス料理	フリーランス	山梨県	商品開発
50	若林 葵生	28 歳	フランス料理	品川プリンスホテル	東京都	料理人

「RED U-35 2025」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-ORGANIZERS (共催)	株式会社エービーエフキャピタル
■ CHEF SUPPORTERS	日本航空株式会社、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」 ※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）
■ 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 【岸朝子賞】 RED U-35発起人である故・岸朝子氏が、女性料理人の活躍を支援し、様々なキャリアや働き方に光を当てるため、今後に期待できる女性に贈る賞 ※記念品授与 【滝久雄賞】 RED U-35発起人である滝久雄氏が、料理人としての領域を超えた多様な活躍や、これからの食の発展に貢献することが期待される人物に贈る賞 ※記念品授与
■ 応募期間	2025年4月1日（火）14時00分～28日（月）16時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ・課題	「日本から世界へ EARTH FOODS 25」 世界がつながり、未来へのアイデアを交換できる2025年、料理人にとっては日本がもつ食の価値・本質を見つめ、新たにクリエイションすることで、アイデアやメッセージを世界に発信できるチャンスです。日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」(https://expo2025earthmart.jp/news/622)を使い、ビジョンを提案してください 【応募の課題】 (1) 作文：料理人であるあなたにとって「日本から世界へ」とは何ですか？そして、その「日本から世界へ」を「EARTH FOODS 25」を使い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：「日本から世界へ」をテーマに、食のリスト「EARTH FOODS 25」に挙げられている食材を使った料理（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）
■ 大会進行	・ 一次審査 4月～5月 「ドキュメント審査」 テーマ「日本から世界へ」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 6月～7月 「映像審査」 一次審査で提案したテーマ「日本から世界へ」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 9月「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 10月4日（土）「〇〇試食審査」 最終審査は、RED U-35ならではの「調理を行うサプライズ審査」（現時点で非公表）を指定の会場（大阪）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。 ・ 授賞セレモニー 10月5日（日）「各賞結果発表」 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。

「RED U-35 2025」大会概要

■ 応募資格	●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）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1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
■ 審査のポイント	・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
■ 審査員団	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 米田 肇 / HAJIMEオーナーシェフ 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 / 公益財団法人大阪観光局 理事長
■ 総合プロデューサー	小山 薫堂 / 放送作家
■ RED U-35発起人	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
■ 主催者代表	杉原 章郎 / 株式会社ぐるなび 代表取締役社長