

2025年8月1日（金）

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）

三次審査に進む20名が決定！

「RED U-35 2025」シルバーエッグを発表

三次審査はオンラインを介したプレゼンテーションなどの面接審査！

■シルバーエッグ発表ページ <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、三次審査に進む**シルバーエッグ20名**を発表しました。



シルバーエッグには、日本料理や韓国料理、フランス料理の料理人や、フードクリエイターなど多様な分野で活躍する料理人20名が選ばれました。

二次審査では、ブロンズエッグが一次審査で提案した「日本から世界へ EARTH FOODS 25」のメニューを120秒以内の映像にして提出。メニューのポイントやそこに込めた想いを発信し、審査員は、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47,990回（7月30日11時時点／昨対比148%）と昨年より大幅に視聴数が伸びました。また、本年初の取り組みとしてInstagramでも同じ動画を公開。Instagramでの延べ視聴数は243,012回となり、一般の方からも大きな関心を得られました。

テーマとなった「日本から世界へ EARTH FOODS 25」を映像で表現するにあたり、どのような想いを伝えたいのか、また、日本がもつ食の価値・本質を見つめ、どのようなアイデアやメッセージが発信できるのかなど、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。

なお、10月4日に最終審査、10月5日に大阪・関西万博で授賞セレモニーを開催します。

＜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

「RED U-35 2025」三次審査進出者「シルバーエッグ」

※氏名は五十音順、
年齢はシルバーエッグ発表時点で表示



芦澤 昂平



李 廷峻



イ テヒョン



宇良 康太郎



金子 和



佐川 英駿



佐藤 歩



佐藤 真緒



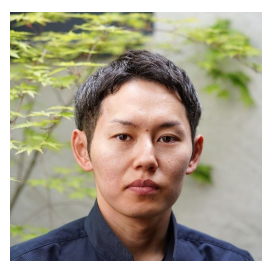
須藤 溪太



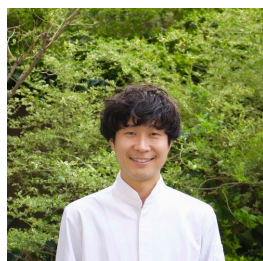
須藤 良隆



田中 博人



田村 和儀



夏川 和也



濱屋 拓巳



松花 将李



丸山 千里



向田 侑司



山名 新貴



山本 有喜



吉原 誠人

「RED U-35 2025」三次審査進出者「シルバーエッグ」※氏名は五十音順、
 年齢はシルバー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	宇良 康太郎	26 歳	中国料理	中国料理 北京	香川県	料理人
5	金子 和	34 歳	イタリア料理	Alterego	東京都	スーシェフ/副料理長
6	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
7	佐藤 歩	25 歳	日本料理	菊乃井 鮎青 肉雲収	京都府	料理人
8	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
9	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
10	須藤 良隆	33 歳	フランス料理	La palge	新潟県	シェフ/料理長
11	田中 博人	29 歳	日本料理	ザ・リッツ・カールトン京都 水暉	京都府	料理人
12	田村 和儀	31 歳	フランス料理	wavie	京都府	オーナーシェフ
13	夏川 和也	34 歳	イタリア料理	pebble	大阪府	シェフ/料理長
14	濱屋 拓巳	30 歳	フランス料理	cadre	福井県	シェフ/料理長
15	松花 将李	29 歳	イタリア料理	JINBO MINAMI AOYAMA	東京都	料理人
16	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
17	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
18	山名 新貴	29 歳	イタリア料理	KURKKU FIELDS (perus)	千葉県	シェフ/料理長
19	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
20	吉原 誠人	31 歳	フランス料理	フリーランス（開店準備中）	山梨県	開店準備中



「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 【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
■ 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、新たにクリエーションすることで、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