

2025年9月3日（水）

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）



最終審査に進む9名が決定！

「RED U-35 2025」シルバーエッグplusを発表

最終審査は試食審査！ファイナルは大阪・関西万博で開催！

■シルバーエッグplus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、最終審査に進む**シルバーエッグplusの9名**を発表しました。



今大会では、三次審査進出者から「シルバーエッグplus」として、最終審査に進む9名を選出しました。三次審査では、オンラインでの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では、グループとテーマが当日発表され、「**私たちが考えるEARTH FOODS 26**」をテーマに、今大会使用した日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」に加えた一品を各自が出し合い、最終的にグループで一品にまとめ、理由を発表しました。

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9名がシルバーエッグplusとして選出されました。

最終審査では、シルバーエッグplusの9名が「日本から世界へ EARTH FOODS 25」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。

最終審査後はファイナルステージに進出する「ゴールドエッグ」が選出されます。**大阪・関西万博**で開催されるファイナルステージでは、「ゴールドエッグ」が最終プレゼンテーションを行い、次世代の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。

大阪・関西万博のファイナルステージは事前予約制で、一般の参加者も入場することができます。次世代のスターが誕生する瞬間に、ぜひお立会ください。

<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：シルバーエッグplus
2. 日時：2025年10月4日（土）
3. 内容：シルバーエッグplus9名による、最終審査のテーマ「日本から世界へ EARTH FOODS 25」を表現した一皿の試食審査が行われます。

■ファイナルステージ／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：2025年10月5日（日）14:15～15:45（予定）
3. 内容：最終プレゼンテーション／各賞結果発表
4. 会場：大阪・関西万博 夢洲会場内 EXPOホール「シャインハット」

●参加方法：ステージプログラムは事前予約制

●ステージプログラムの予約受付について

「7日前抽選」と「当日登録」を受け付けます。

※詳細は予約・抽選ガイド（<https://www.expo2025.or.jp/tickets-index/reservation/>）をご確認ください。

■表彰概要

●グランプリ（レッドエッグ） 賞金500万円

※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

＜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」最終審査進出者「シルバーエッグplus」※氏名は五十音順、
年齢はシルバーエッグplus発表時点を表示



李 廷峻



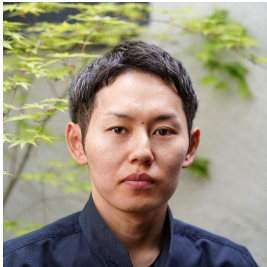
イ テヒョン



佐藤 歩



須藤 良隆



田村 和儀



丸山 千里



向田 侑司



山名 新貴



吉原 誠人

	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	李 廷峻	35 歳	韓国料理	HASUO	東京都	オーナーシェフ
2	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
3	佐藤 歩	25 歳	日本料理	菊乃井 鮎青 肉雲収	京都府	料理人
4	須藤 良隆	34歳	フランス料理	La Plage	新潟県	シェフ/料理長
5	田村 和儀	31 歳	フランス料理	wavie	京都府	オーナーシェフ
6	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
7	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
8	山名 新貴	29 歳	イタリア料理	KURKKU FIELDS (perus)	千葉県	シェフ/料理長
9	吉原 誠人	31 歳	フランス料理	フリーランス(開業準備中)	山梨県	



「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）「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。 ・ファイナルステージ／授賞セレモニー 10月5日（日） 「最終プレゼンテーション／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