

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 2025」グランプリの“レッドエッグ”が決定 511名の頂点に須藤 良隆(34歳)さん（新潟「La Plage」）

■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、最終審査を経て、ファイナルステージに進んだ「ゴールドエッグ」5名、その中からグランプリである「レッドエッグ」に須藤良隆さんが選ばれたことを発表しました。

10月4日に行われた最終審査では、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した。厳正なる審査の結果、大阪・関西万博で行われるファイナルステージに進む5名の「ゴールドエッグ」が選出されました。

10月5日、大阪・関西万博で行われたファイナルステージでは、選出された5名の「ゴールドエッグ」が「食べるって何？」のテーマで、審査員や来場されたお客様に向けて、最終プレゼンテーションを行いました。ファイナルステージの後、会場で審査が行われ、料理界に新たな変化をもたらすことができる人物として「レッドエッグ」が選出されました。

授賞セレモニーで審査員長の狐野扶実子さんは「今回も一人に決めるのが本当に難しかったです。これからの皆さまの活躍を楽しみにしています」と講評を述べました。

また、総合プロデューサーの小山薫堂さんは、「今大会、大阪・関西万博で開催できたことに感謝申し上げます。本日お越しいただいたお客様にもこのコンペティションを通して、食の尊さを感じていただけると幸いです」と大会を締めくくりました。

レッドエッグ（グランプリ）須藤 良隆(34歳) フランス料理「La Plage」（新潟）



レッドエッグ（グランプリ） 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の場合には、本人または店舗いずれか一方に贈呈

最終審査料理名：佐渡の埋もれる宝

【受賞コメント】

レッドエッグに選んでいただいたことについて、とても驚いています。支えてくれるスタッフ、家族、仲間のおかげでここまで進んでくることができました。

一生懸命精進して、食の未来を考え、佐渡の食文化を広めていける活動にさらに力を入れていきます。

＜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

準グランプリ：丸山 千里(32歳) フードクリエイター フリーランス



準グランプリ 賞金50万円



最終審査料理名：蟹と柑橘の抹茶ラーメン

【受賞コメント】

多くの料理人が応募している中で準グランプリに選んでいただき、光栄です。これからも日本の食材の良さを料理を通して伝えていきたいです。知識や技術を高めて美味しいものを作っていく、食の未来を良くするために精一杯頑張っていきます。

ゴールドエッグ／ファイナルステージ出場者



左から佐藤、丸山、須藤、向田、李（敬称略）

	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	佐藤 歩	25歳	日本料理	菊乃井 鮭青 肉雲収	京都府	料理人
3	須藤 良隆	34歳	フランス料理	La Plage	新潟県	シェフ/料理長
4	丸山 千里	32歳	フードクリエイター	フリーランス	東京都	商品開発
5	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

岸朝子賞／滝久雄賞

岸朝子賞：

丸山 千里（32歳）フードクリエイター フリーランス（東京都）商品開発

滝久雄賞：

清野 桂太（30歳）イノベティブ フリーランス（東京都）



丸山 千里



清野 桂太

【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

「RED U-35 2025」 審査員団



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



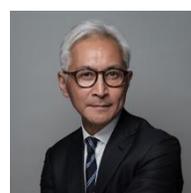
佐々木 浩

祇園さゝ木
主人



君島 佐和子

フードジャーナリスト



辻 芳樹

辻調理師専門学校校長
・辻調理グループ代表



野村 友里

eatrip主宰/
料理人



初参加

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

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



審査員長総評：狐野扶実子 食プロデューサー・コンサルタント

今年も一人に決めるというのが本当に大変でした。

選ばれなかったからダメとか、選ばれたからよかったということではないですが、影響力や人間性など色々な角度から審査員みんなで真剣に審査してきました。

審査期間の数か月、応募者の皆さまも準備にかなり時間を費やしたと思いますし、悔しい思いや大変な想いなどをしたと思いますが、この情熱は未来の大切な糧になると信じています。

これから皆さんがどんな活動をしていくのかを楽しみにしています。

総合プロデューサー総評：小山薫堂

今回、大阪・関西万博で開催ができたことに感謝申し上げます。この料理人のコンペティションに応募された方以外にも多くの料理人が命がけでおいしいものを作り、人を喜ばせ、幸せにしたいという思いで活動しています。料理を食べるときに、作った人の思いや、生産者の方がいることなどを思い浮かべていただけると嬉しいです。

食べることが難しい人たちがいる中で、このような食のコンペティションができることに感謝です。本日お越しいただいた皆さまが食の素晴らしさと尊さを感じていただけると幸いです。

CO-ORGANIZER(共催)：株式会社エービーエフキャピタル

RED U-35に参加された皆さま、お疲れさまでした。授賞された皆さま、誠におめでとうございます。「日本から世界へ～EARTH FOODS 25」がテーマとなった今回、皆さまが日本発の食材やご自身の料理を世界にどのように発信していくかに向き合い、表現している姿に心を打たれました。感動をありがとうございました。弊社はこれからも夢の実現に向かって努力する料理人の皆さまを応援してまいります。皆さまの益々のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

「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)	株式会社イ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	<p>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</p> <p>準グランプリ 賞金50万円</p> <p>【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</p> <p>【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</p>
■ 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	<p>「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</p> <p>【応募の課題】</p> <p>(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</p> <p>(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）</p>
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・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」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

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
<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 扶美子 / 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</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</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>
<p>■ 主催者代表</p>	<p>杉原 章郎 / 株式会社ぐるなび 代表取締役社長</p>