

日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35」 2026年度大会を休止

～「CLUB RED」による地域課題解決や新たな食のプロジェクトは継続～

■発表ページ <https://www.redu35.jp/progress/year2026/notice/>

RED U-35実行委員会（主宰：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）は、35歳以下の若手料理人の発掘・育成を目的としたコンペティション「RED U-35」（RYORININ's EMERGING DREAM U-35）（以下、RED U-35）2026年度大会の休止を決定いたしました。

本決定は、この休止期間をこれまでの歩みを土台とした「さらなる飛躍への助走期間」と位置づけています。

当委員会は日本の食の未来を切り拓く料理人たちが、より一層輝ける仕組みの再構築に取り組んでまいります。

■大会休止の背景と今後の展望

本大会は2013年の創設以来、多くの才能ある若手料理人を輩出し、料理界に新たな風を吹き込んできました。開催から10年を超え、食を取り巻く環境が激変する中、プロジェクトの意義をさらに強固にし、持続可能なプラットフォームへと進化させるため、このたび一度大会を休止し、抜本的なアップデートを図ります。

■「CLUB RED」の活動は継続・強化

歴代の優秀な成績（ブロンズエッグ以上）をおさめた若き料理人で構成される「CLUB RED」の活動は、今後も継続・拡大してまいります。シェフツアー等を通じ、各地域の食の本質的な課題解決に向けた新たな企画も検討していきます。

RED U-35は、これまで以上にパワーアップして戻ってくることを目指し、料理人がその才能を最大限に発揮できる未来をデザインします。

<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

<別紙：RED U-35実行委員会補足資料>

2013年に幕を開けた、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。

料理という夢を持ちながら、困難に立ち向かい試行錯誤している若手料理人たちが、現在の自分自身を試すステージであり、同世代の料理人や審査員たちとつながり、新たな化学反応を創出する場として、RED U-35は回を重ねるごとにその意味合いを高めてきました。

ここで評価を得たり、自分なりの気づきを得た若手料理人たちは、その後注目を集め、まさに新時代を牽引する存在として光り輝いています。

第12回大会となったRED U-35 2025は、大阪・関西万博との公式連動でスケールアップして開催し、より多くの観衆の前でグランプリを発表することができました。これまで計12大会を開催し、若手料理人の参加延べ人数は5,467人、大会で入賞しCLUB REDに所属する料理人は471人、真っ赤なメダルを受賞したグランプリは11人です。

RED U-35 2025を大成功のうちに終わることができ、大きな区切りとなったと実感しています。RED U-35というプロジェクトが、さらに意義や可能性を強め、サステナブル且つパワーアップしたものにするために、今年2026年を「熟成期間」とすることを決めました。この間にさまざまな検討を行い、再起動できることを目指してまいります。料理を美味しくするために欠かせない寝かせる時間と同じく、大会のあり方を根本から見つめ直し、新たなRED U-35を構築するための調理工程のひとつだと考えています。

よりよい形で次に進むためにはこんなアイデアがあるのではないかと一緒に考えたい、協力・支援したいという方がいらっしゃいましたら、ぜひお声がけいただければ幸いです。RED U-35実行委員会およびCLUB REDは継続してまいりますので、引き続きよろしくようお願い申し上げます。



新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。
<https://www.redu35.jp/redu35/>



歴代の「RED U-35」で、優秀な成績をおさめた料理人428名と歴代の審査員団29名（2024年大会時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。
<https://www.redu35.jp/clubred/>