

# 初の女性審査員長をはじめ、初参加となる6名を迎え新たな審査員団を発表！

## 日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35 2022」開幕

### 応募テーマは「旅」、6月1日(水) 14:00より応募受付開始

■大会特設ページ <https://www.redu35.jp/competition/>

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 2022」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび) の応募受付を**6月1日(水)14:00**より開始します。

世界的なパラダイムシフトを機に、「料理人のあり方」が見直されています。厨房の中で働く料理人、厨房以外の場所で働く料理人、場所や時間にとらわれずに働く料理人。何を提供するか、何を創造するか、何を伝えるか、何を動かすか。「RED U-35 2022」は、**ステレオタイプな職人型の料理人ではなく、自分の仕事はどんな形で社会に影響を与えられるか、国際性、社会性、ビジョンをもって発信できる、新しい存在意義を感じさせる人物**を選んでいきます。

9回目となる本大会の**応募テーマは「旅」**。コロナ禍でさまざまな「移動」が制限される中、「旅」の楽しみ方や価値に大きな変化がありました。一方で、地方のレストランが注目され、食と観光がつながることで地域活性が進むなど、これからの「旅」のあり方に期待が持たれています。**料理人として思う「旅」とは何か**を問います。

「RED U-35」史上初の女性審査員長となる狐野扶実子氏のもと、富山県に店舗を構え、世界から注目を集める谷口英司氏(Cuisine régionale L'évo)、また「RED U-35 2014」でRED EGG(グランプリ)を受賞した吉武広樹氏(Restaurant Sola)などが加わり、新たな審査員団で開催します。また今年から、アドバイザーとして、大阪観光局理事長 溝畑 宏氏、FOOD LOSS BANK 代表取締役社長 山田 早輝子氏をお迎えし、様々な企業・自治体とも連携しながら進めてまいります。

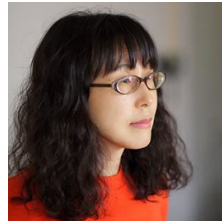
## RED U-35 2022 審査員団/アドバイザー



**審査員長**  
**狐野 扶実子**  
食プロデューサー  
・コンサルタント



**初参加**  
**佐々木 浩**  
祇園さゝ木 主人



**初参加**  
**君島 佐和子**  
フードジャーナリスト



**辻 芳樹**  
辻口調理師専門学校校長  
・辻調グループ代表



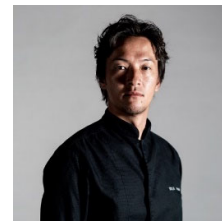
**初参加**  
**野村 友里**  
eatrip主宰/料理人



**初参加**  
**谷口 英司**  
Cuisine régionale L'évo  
オーナーシェフ



**初参加**  
**川手 寛康**  
Florilège  
オーナーシェフ



**初参加**  
**吉武 広樹**  
Restaurant Sola  
オーナーシェフ



**総合プロデューサー**  
**小山 薫堂**  
放送作家



**アドバイザー**  
**溝畑 宏**  
大阪観光局理事長



**アドバイザー**  
**山田 早輝子**  
FOOD LOSS BANK  
代表取締役社長

## 「RED U-35 2022」審査員長 狐野 扶実子氏からのメッセージ



### RED U-35であなたが導く未来像を描いて下さい！

あなたはレシピの行間から何を発信しようとしていますか？そこにはあなただけの未来へのストーリーがあるはずです。グランプリを目指す方はいうまでもなく大歓迎ですが、「今の自分はこのままでいいのだろうか」、「人はそして社会はこれからどうあるべきなのか」などと自問自答したり、「未来のために何か変化を起こしたい」と模索している方々、「RED U-35」で、あなたが導こうとする未来像を是非描いてみて下さい！料理とともにあなただけが語ることでできるストーリーに出会えることを楽しみにしています。

### 狐野 扶実子 Fumiko Kono（食プロデューサー・コンサルタント）

パリの老舗「FAUCHON」のエグゼクティブシェフを経て、アラン・デュカス氏主宰の料理学校で非常勤講師を務める。著書「La cuisine de Fumiko」がグルマン世界料理本大賞でグランプリ受賞。2022年AMBASSADOR Of TASTE 日本代表。「RED U-35」では2015年から審査員として参加し、CLUB RED活動でも若手料理人に様々なアドバイスを行なっている。

## 応募者推薦制度 ～あなたの目利きが若手料理人の人生を変える～

RED U-35では、「**応募者推薦制度**」を実施しています。この制度は、一般の方から行きつけのお店／近所のお店／お知り合いのお店などで「この料理人はスゴイ！」と思う35歳以下の若手料理人を推薦いただくものです。料理人の名前を知らなくても、「店舗名・地域」などの情報をいただくと事務局より、RED U-35の応募案内をお送りします。

【推薦期間】2022年5月31日（火）19：00（日本時間）まで

【専用フォーム】<https://forms.gle/jM7SZavBFUTez2mWA>

### 応募者推薦制度の仕組み



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308名と歴代の審査員団28名（2022年4月時点）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/>

## RED U-35 2021 ONLINE RED EGG (グランプリ) 堀内浩平氏からのメッセージ



## 「根拠のない自信」が少しでもある方はぜひ挑戦を

自分には叶えたい夢があります。ただその夢に近づいている実感がほとんどなく悶々と過ごしていました。同年代には自分より優れた素晴らしい料理人が沢山いらっしゃいます。そんな方々を見るたびに「凄いな、敵わないな」と感じることも多いです。ただ僕は「自分にしか表現できない事があるんじゃないか」と、そんな『根拠のない自信』だけは持っていました。この大会に挑戦したのも夢に近づきたい気持ちとその自信だけです。『根拠のない自信』、それが自分の中にほんの少しでもある方はぜひ挑戦してみてください。どんな結果になったとしてもこの大会の後には、前より確実に進めると思います。少なくとも僕は未来への距離が近づいた実感があります。

## 堀内浩平

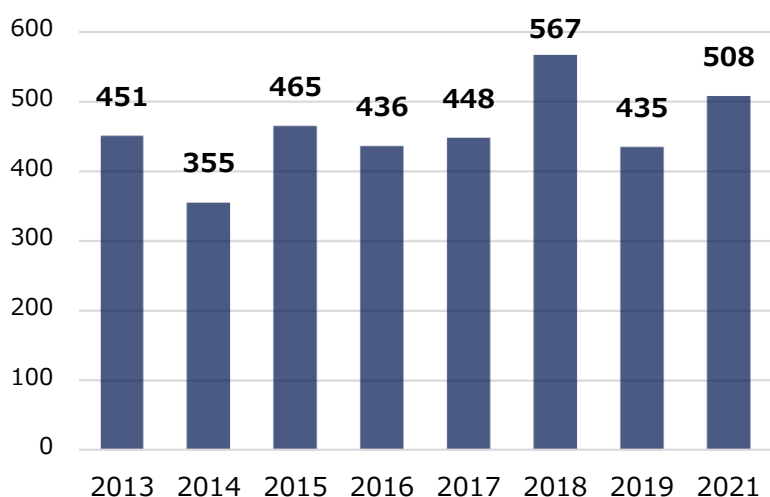
1986年生 山梨県富士吉田市出身 Yamanashi Gastronomy

フリーランス料理人（現在開業準備中）料理スタイル：自然、造形、インスピレーション

調理師専門学校を卒業後、都内のレストランとホテルを経て、渡仏。北フランスの人里離れた場所に位置する2つ星レストラン「La Grenouillère（ラ・グルヌイエール）」で腕を磨く。2018年に帰国し、「Ichii」のシェフに就任。2022年春に独立、「Yamanashi Gastronomy」を掲げる店舗を山梨県内に開業すべく準備中。2021年、RED U-35 2021 ONLINEにてグランプリ（RED EGG）を受賞。

## RED U-35 2021 ONLINE 応募データ

## 応募総数（人）



## 料理人の働き方スタイルの変化

2021年から店舗に所属していなくても応募できるようになり、「その他・フリーランス」に分類される人が約9%を占め、前回大会の2019年から約6ポイント増加。料理人の働き方スタイルが変化し活躍の場が広がっています。

## 「その他・フリーランス」に含まれる働き方

食のクリエイティブディレクター  
パティシエ  
バリスタ  
出張料理人  
スポーツ選手の専属料理人  
フードクリエイター  
レストランプロデュース  
農家コンサルティング  
レシピ開発 など

## 歴代応募テーマ

2013年 第1回 「卵」

2014年 第2回 「豆」

2015年 第3回 「日本米のイノベーション」

2016年 第4回 「発酵」

2017年 第5回 「糖」

2018年 第6回 「あぶら」

2019年 第7回 「ニッポンの宝」

2021年 第8回 「未来のための一皿」

## 「RED U-35 2022」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-ORGANIZER (共催)	株式会社ジェーシービー
■ SUPPORTER	ヤマサ醤油株式会社
■ 公式サイト	<a href="https://www.redu35.jp/">https://www.redu35.jp/</a>
■ 募集	<b>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」</b> ※2022年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1987年1月1日以降）
■ 表彰	<p><b>グランプリ 賞金500万円</b> (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><b>準グランプリ 賞金50万円</b></p> <p><b>【岸朝子賞】</b> RED U-35発起人である故・岸朝子氏が、食生活ジャーナリストとして日本の食の発展に寄与された功績を讃え、最上位の女性料理人に贈る賞 ※記念品授与</p> <p><b>【滝久雄賞】</b> RED U-35発起人である滝久雄氏が、海外で活動・奮闘し、今後更なる飛躍が期待される日本人の若手料理人を激励するために贈る賞 ※記念品授与</p> <p><b>【JCB賞】</b> 最終審査へ進出した、ゴールドエッグに贈る賞 ※賞品授与</p>
■ 応募期間	2022年6月1日（水）14時00分～6月22日（水）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ	<p><b>「旅」</b> 旅すること、巡ること、食べること、幸せを感じる、あなたにとって「旅」とは何ですか？ さまざまな移動が制限される今、料理人として考え、導く「旅」とは？ それを提案する価値とビジョンとは？伝えたい食と旅のメッセージを求めます。</p>
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <b>一次審査：7月～8月 「ドキュメント審査」</b> テーマ「旅」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。</li> <li>・ <b>二次審査：8月～9月 「映像審査」</b> 一次審査で提案した「旅」をテーマとしたメニューを、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。映像はそのまま公式サイトとYouTubeにて公開する。</li> <li>・ <b>三次審査：10月「オンライン面談審査」</b> 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出。</li> <li>・ <b>最終審査、授賞セレモニー：11月「〇〇試食審査」</b> 最終審査は、RED U-35ならではの「サプライズ審査」（現時点で非公表）を指定の会場にて実施。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。</li> </ul> <p>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。（オンライン配信を予定）</p>

## 「RED U-35 2022」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2022年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1987年1月1日以降）であること</li> <li>● 調理することを主たる業務とする人 <ul style="list-style-type: none"> <li>※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。</li> <li>※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可。</li> </ul> </li> <li>● 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3年以上あること</li> <li>● 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>※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）</li> </ul> </li> <li>● 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>※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。</li> </ul> </li> <li>● 応募者自身及び応募者の所属する飲食店・宿泊施設が暴力団、暴力団員、暴力団関係者、その他反社会勢力との関わりがないこと</li> <li>● 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</li> </ul>
<p>■ 審査のポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 料理人としての人間力、社会性</li> <li>・ 技術力はもちろん、考案力、表現力、視点、センス</li> <li>・ 新時代を切り拓くビジョン</li> </ul>
<p>■ 審査員団</p>	<p>狐野 扶実子 / 食プロデューサー・コンサルタント（審査員長）  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  谷口 英司 / Cuisine régionale L'évoオーナーシェフ  川手 寛康 / Florilège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  山田 早輝子 / 株式会社FOOD LOSS BANK 代表取締役社長</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>

<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