

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 2022」シルバーエッグ21名発表

三次審査はオンラインを介したプレゼンテーション審査

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

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、35歳以下の若手料理人の発掘・応援を目的とした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、共催：株式会社ジェーシービー、メルコグループ)について、三次審査に進む**シルバーエッグ21名**を発表しました。

二次審査では、ブロンズエッグ50名が一次審査で提案した「旅」のメニューを、120秒以内の映像にして提出。自ら考えたメニューを映像で再現し、そこに込めた想いをどのように発信し、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45,308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「旅」を表現するにあたり、**どのように自身とリンクさせて表現したか、また、コロナ禍がもたらした「食」をとりまく環境の変化によって生まれた、持続可能な「食」の新たな提案**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。

※二次審査映像：<https://www.youtube.com/playlist?list=PLEJQRv5uncqDA3xzT8Ak8CEdtkjuZVBym>

三次審査では、シルバーエッグ21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。

■**シルバーエッグ(三次審査進出者)** ※50音順、氏名



青木 優司



麻田 将大



大野 尚斗



岡山 雄磨



金子 真太郎



木本 陽子



窪田 修輔



黒木 由次



酒井 研野



澤井 克征



澤井 隆太



清水 和博



中川 広志



町田 亮治



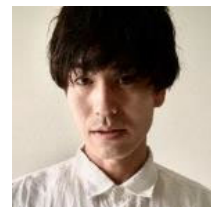
山川 万理恵



山口 瑞樹



山本 智弘



吉沢 悠椰



吉田 尚旦



吉田 隼之



和賀 靖公

<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

シルバーエッグ認定者(三次審査進出者)

※五十音順、2022年9月30日現在の年齢を表記

二次審査に参加した50名のうち、優秀な成績をおさめた**21名**を“シルバーエッグ”として認定します。

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属名	所属先所在地/ 活動拠点	役職・肩書
1	青木 優司	34	フランス料理	星のや竹富島	沖縄県	シェフ（料理長）
2	麻田 将大	26	スペイン料理	respiración	石川県	料理人
3	大野 尚斗	33	モダンフレンチ	Syn	福岡県	オーナーシェフ
4	岡山 雄磨	34	中南米料理	Alan	愛知県	シェフ（料理長）
5	金子 真太郎	30	日本料理	蕎麦佳肴 五常	新潟県	オーナーシェフ
6	木本 陽子	31	フランス料理	RESTAURANT HYÈNE	東京都	シェフ（料理長）
7	窪田 修輔	30	無国籍	Omakase@Stevens	シンガポール	シェフ（料理長）
8	黒木 由次	35	中国料理	中國菜 老四川 飄香 銀座三越店	東京都	シェフ（料理長）
9	酒井 研野	32	日本料理	日本料理 研野	京都府	オーナーシェフ
10	澤井 克征	30	自然	(フリーランス)	ブルガリア	出張料理人
11	澤井 隆太	30	フランス料理	渡仏、blanc 勤務予定	奈良県	料理人
12	清水 和博	32	スペイン バスク料理	RESTAURANTE ETXOLA	大阪府	シェフ（料理長）
13	中川 広志	33	フランス料理	蓮	東京都	シェフ（料理長）
14	町田 亮治	32	日本料理	赤坂 菊乃井	東京都	スーシェフ（副料理長）
15	山川 万理恵	32	フランス料理	Du vin hachisch	神奈川県	料理人
16	山口 瑞樹	28	フランス料理	Otowa restaurant	栃木県	スーシェフ（副料理長）
17	山本 智弘	34	デザート	Dessert&Wine 西洋茶屋 山本	京都府	オーナーシェフ
18	吉沢 悠椰	30	イタリア料理	Villa della Pace	石川県	スーシェフ（副料理長）
19	吉田 尚旦	27	ガストロノミー	Adagio (開業準備中)	和歌山県	シェフ（料理長）
20	吉田 隼之	33	中国料理	隼	東京都	シェフ（料理長）
21	和賀 靖公	32	日本料理	日本料理 新茶家	岩手県	シェフ（料理長）

審査員長のコメント

■審査員長：狐野 扶実子 食プロデューサー・コンサルタント

今回の映像審査でも審査員の中で白熱した議論が長時間繰り広げられました。本来ならばシルバーエッグ20名に絞り込むところ、難しい判断となりましたが、最終的に21名が選出されました。テーマが「旅」ということで提出された動画からは、文字からは感じとれない経験や発想、そしてパーソナリティまでもうかがわれ、料理に真摯に向き合うみなさんの情熱に感動しました。三次審査はグループによるディスカッションとなります。どのような化学反応が起きるのか楽しみです。

三次審査概要

三次審査は、**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り、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。

- 出場者：シルバーエッグ 21名
- 日時：2022年10月18日（火）
- 審査内容：オンラインでのプレゼンテーション

最終審査概要

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）**。ファイナリストの決定後に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します。

- 出場者：ゴールドエッグ 5名（予定）
- 日時：2022年11月14日（月）
- 審査内容：現時点で非公表

授賞セレモニー概要（最終審査同日）

最終審査後に実施される授賞セレモニー。この場で審査員団が次なるスターである、グランプリ“レッドエッグ”を決定して発表します。

- 出場者：ゴールドエッグ 5名（予定）
- 日時：2022年11月14日（月）
- 審査内容：現時点で非公表

表彰概要

- | | |
|---------------------------|---|
| グランプリ
（レッドエッグ） | 賞金500万円（税別）
※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 |
| 準グランプリ | 賞金50万円（税別） |
| 【岸朝子賞】 | 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 |
| 【滝久雄賞】 | 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 |
| 【JCB賞】 | 最終審査へ進出した、ゴールドエッグに贈る賞
※記念品授与 |

「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-ORGANIZERS (共催)	株式会社ジェーシービー メルコグループ
■ SUPPORTER	ヤマサ醤油株式会社
■ CHEF SUPPORTER	ぐるなび仕入モール
■ 後援	農林水産省 観光庁 文化庁
■ 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」 ※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>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、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>【滝久雄賞】 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>【JCB賞】 最終審査へ進出した、ゴールドエッグに贈る賞 ※記念品授与</p>
■ 応募テーマ	「旅」 旅すること、巡ること、食べること、幸せを感じることに、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。
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一次審査：7月～8月 「ドキュメント審査」 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。 ・ 二次審査：8月～9月 「映像審査」 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。 ・ 三次審査：10月「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。 ・ 最終審査、授賞セレモニー：11月「〇〇試食審査」 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。 <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"> ● 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 ● 調理することを主たる業務とする人 <ul style="list-style-type: none"> ※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。 ● 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 ● 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"> ※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 <ul style="list-style-type: none"> ※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。 ● 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 ● 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>

※RED U-35実行委員会は、食の未来に向かう若手料理人プロジェクト「RED U-35」「CLUB RED」による食の共創アクションの取組みで、大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム／共創パートナーに登録されています。

<共創パートナー登録の詳細> <https://team.expo2025.or.jp/ja/partner/183>

「TEAM EXPO 2025」は多様な人たちがチームを組み、多彩な活動で大阪・関西万博とその先の未来に挑む、みんながつくる参加型プログラムです。 (<https://team.expo2025.or.jp/>)