

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」

## 最終審査進出のゴールドエッグ6名発表！

初の最終審査会への一般参加が実現！6名がひとつのチームになり料理を提供

一般募集URL: [https://www.redu35.jp/progress/year2022/final\\_lunch/](https://www.redu35.jp/progress/year2022/final_lunch/)

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、最終審査に進む**ゴールドエッグ6名を発表**しました。11月14日(月)には、**ゴールドエッグ6名が**出場する**最終審査・授賞セレモニー**を開催します。

シルバーエッグ21名が出場した三次審査では、オンラインでグループディスカッションと審査員との面談を行い、**審査員が会ってみたいと感じた人物6名をゴールドエッグとして選出**しました。

最終審査は、**ゴールドエッグ6名がひとつのチーム**となり、**自由にテーマを設定し**、その世界観を料理で表現します。6名は、初の最終審査会への参加となる一般参加者と関係者に向けたランチを提供。その後、審査員に向けディナーの試食審査に臨みます。ランチからディナーまでの過程が審査対象となります。なお、**限定9名となる一般参加者**については、**RED U-35の公式WEBサイト内で募集**し、応募者多数の場合は抽選となります。

最終審査後に開催される授賞セレモニーは**オンラインで一般公開**され、ゴールドエッグ6名の中から、次なるスターとして活躍が期待される若手料理人1名を**“レッドエッグ(グランプリ)”**として発表します。

## ゴールドエッグ/最終審査出場者

※五十音順、2022年10月19日現在の年齢を表記



大野 尚斗



木本 陽子



窪田 修輔



酒井 研野



澤井 隆太



町田 亮治

氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名	所属先所在地/活動拠点	役職・肩書
大野 尚斗	33	モダンフレンチ	Syn(開業準備中)	福岡県	オーナーシェフ
木本 陽子	31	フランス料理	RESTAURANT HYÈNE	東京都	シェフ
窪田 修輔	30	無国籍	Omakase@Stevens	シンガポール	シェフ
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
澤井 隆太	30	フランス料理	渡仏、blanc勤務予定	奈良県	料理人
町田 亮治	32	日本料理	赤坂 菊乃井	東京都	副料理長

■ 授賞者ページ <https://www.redu35.jp/winners/>

<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 2022 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

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

アドバイザー

溝畑 宏

大阪観光局理事



アドバイザー

山田 早輝子

FOOD LOSS BANK  
代表取締役社長

小山 薫堂

放送作家

RYORININ's  
EMERGING  
DREAM U-35

2 0 2 2

## 審査員長のコメント

三次審査はオンラインではありましたが、グループディスカッションでは闊達な議論が展開され、食に対する率直な想いと、料理界を新しい方向へと導こうとする情熱に圧倒されました。

厳正な審査の結果、それぞれ明確なビジョンと異なる個性に輝く6名が揃いました。

最終決戦の舞台はレストラン、しかも6名がワンチームとなって、一般参加者を含む、お客様に対面で料理を提供するというRED U-35史上初の試みです。料理界にどのような旋風を巻き起こすのか楽しみです。

## ■ 最終審査概要

- 出場者 : ゴールドエッグ6名
- 日時 : 2022年11月14日（月） 11:00～12:30（ランチ：一般参加者9名、関係者）  
16:00～18:00（ディナー：審査員 ※メディア公開）
- 会場 : Florilège（フロリレージュ）
- プログラム: **ゴールドエッグ6名のチームによる、自由テーマの試食審査**  
ゴールドエッグ6名がチームとなり、ランチとディナーを提供。ランチには抽選で当選した一般参加者9名が参加。その後、審査員が試食するディナーの試食審査を行う。  
※提供する料理 1人/11,000円（税サ込）※飲物代は含まれていません。

## ■ 授賞セレモニー概要

- 参加者 : ゴールドエッグ6名、審査員団
- 日時 : 2022年11月14日（月） 20:00～21:00
- プログラム: レッドエッグ発表、準グランプリ発表、各賞発表、フォトセッション
- 配信URL: <https://www.youtube.com/REDunder35>

## 「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、Florilège、nôl、BAROOM
■ 後援	農林水産省 観光庁 文化庁
■ 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	<b>グランプリ (RED EGG) 賞金500万円</b> ※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  <b>準グランプリ 賞金50万円</b> <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 <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 <b>【JCB賞】</b> 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 <b>【メルコグループ賞】</b> 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
■ 応募テーマ	<b>「旅」</b> 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"> <li>・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、メニューの考察力・創造力を問う。</li> <li>・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。</li> <li>・三次審査：10月18日（火）「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>・最終審査、授賞セレモニー：11月14日（月） 「ゴールドエッグ6名のチームによる、自由テーマの試食審査」 最終審査は、ゴールドエッグ6名がチームとなり、テーマを自由に設定した料理を、一般参加者や審査員に向け提供。ランチとディナーの2回の料理を通し、その過程を含め審査を行う。審査員団はグランプリを決定し、オンラインで一般公開される「授賞セレモニー」にて、次なるスターとしての「RED EGG (グランプリ)」を発表する。</li> </ul>

## 「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>

※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/>)