

日本最大級の若手料理人コンペティション

10回目を迎える「RED U-35 2023」8月1日に開幕！

応募テーマは「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」

■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 2023」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）の応募受付を**8月1日(火)14:00**より開始します。

2013年に誕生した「RED U-35」は、熱意あふれる料理人たちの挑戦、歴代の審査員たちの目線、数多くの企業等の支援に支えられ、記念すべき第10回を迎えることができました。

本大会の応募テーマは「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」。コロナ禍をきっかけに、「食」に求めるものは人それぞれで、単に栄養が摂ればよいというものではなく、幸福や価値をもたらしてくれる人生のたいせつな要素であることが改めて認識されました。明日を担う若手料理人は、そんな「食」の価値を、未来へ、次の世代へ向けてどんなメッセージを発信し、どんなバトンを託すのでしょうか。

また、応募の課題では「料理」のメニューやコンセプトの他、1200文字以内のテーマに関する「作文」を課題としていますが、本大会では生成AIの使用についても個人の判断に委ね容認することで、料理人を取り巻く環境のDX化を推奨してまいります。

2023年大会は、次世代を担うこどもたちとともに考え行動していく舞台となることを目指し、「『食』の力で未来と世界を変えたい」と本気で信じ、挑む料理人たちを募集します。

【応募課題】

- (1) 作文：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」という言葉から、料理人であるあなたが考えること（1200文字以内）
- (2) 料理：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」
（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）

【応募期間】 2023年8月1日（火）14時00分～8月30日（水）18時00分 ※日本時間

RED U-35 2023 審査員団／アドバイザー



審査員長

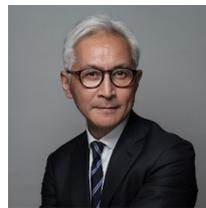
狐野 扶実子
食プロデューサー
・コンサルタント



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
辻口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



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



総合プロデューサー
小山 薫堂
放送作家



2 0 2 3

「RED U-35 2023」審査員長 狐野扶実子氏からのメッセージ



こどもたちの幸せな成長は、サステナブルな社会の発展を目指す上で最も大切な要素とされています。そこで、「2030年」に想いを馳せてみたいと思います。現状では今後、若年人口は激減し、2030年代、少子化は抑制できない状況に陥ると予想されています。そのような状況下でこどもたちはどのように過ごし、何を食べているのでしょうか。大人たちはこどもたちが、気持ちよく安心して過ごせる社会を築いているのでしょうか。「食」に従事する者として、私たちは様々な課題と向き合い、解決に向けて何か少しでも貢献できるとしたら…。そんな想いを込めてことしの大会のテーマを考えました。

「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理」。あなたは何を作り、こどもたちに何を伝えたいですか？あなたのオリジナルなアイデアでデザインするお子様ランチ、楽しみにお待ちしております！」

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。JAL国際線機内食、ファースト&ビジネスクラス担当。2023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、2022年より審査員長を務める。

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】 2023年8月10日（木）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347名と歴代の審査員団28名（2023年8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 2022」RED EGG（グランプリ）酒井研野氏からのメッセージ



RED U-35は「何者でもない料理人」に夢を与え、進むべき道を照らす大会

6回もチャレンジして、昨年やっとグランプリを受賞することができました。1回目は25歳の時。自分の未熟さを痛感しましたが、あちこちで活躍している同世代たちの姿が見えて、視界がひらけました。2回目はGOLD EGGまで進み、一流の審査員や同世代の強者たちと同じ舞台に立つことができました。

その後も、チャレンジするごとに、さまざまな出会い、気付き、反省がありました。そうした貴重な経験が「こうなりたい、こうでありたい」という熱く、清らかな想いを育ててくれたのです。「RED U-35」は、何者でもない料理人に夢を与え、スポットライトを当て、進むべき道を照らしてくれる大会です。想いが叶った今、新しい扉が開いたような気がします。

酒井 研野（さかい けんや）

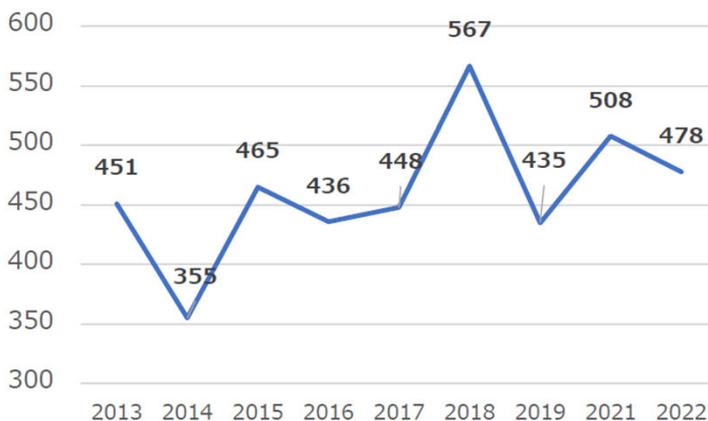
1990年生 青森県出身

「日本料理 研野」オーナーシェフ 専門：日本料理

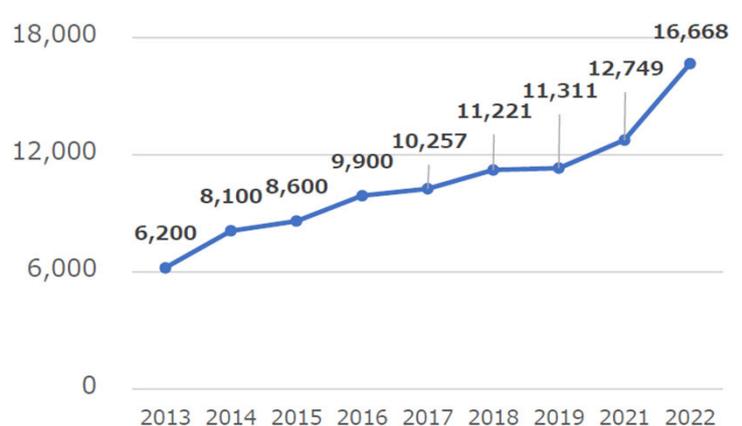
2009年「菊乃井」入社、本店で8年勤務。2017年「菊乃井 無碍山房」料理長就任。退職後ニューヨークの「Shoji at 69 Leonard Street」、京都の「LURRA°」「京、静華」を経て、2021年京都府に「日本料理 研野」を開業。「現代の日本を映し出す料理」をテーマに、日本料理のアイデンティティを追求。「ミシュランガイド京都・大阪2023」一つ星に掲載。「RED U-35 2022」にてRED EGG（グランプリ）を受賞。

RED U-35 2022 応募データ

応募総数



応募者所属店舗平均客単価



- ・2013年より毎年、約500名前後を推移。
- ・昨年度は、女性料理人の応募数42名と過去最多。

- ・応募者の所属店舗の平均客単価は年々増加傾向。

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」

2022年 第9回 「旅」

「RED U-35 2023」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
■ 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」 ※2023年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1988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>
■ 応募期間	2023年8月1日（火）14時00分～8月30日（水）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ・課題	<p>「2030年のお子様ランチ ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」 いまから少し先の未来を想像してみてください。こどもの頃たのしかった「お子様ランチ」をあなたならどう創造しますか？少子化が進み、世界は縮小へと向かい始める中、未来をつくるこどもたちに食を通じてなにをメッセージしますか？それを提案する価値とビジョンを求めます。</p> <p>【応募の課題】</p> <p>(1) 作文：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」という言葉から、料理人であるあなたが考えること（1200文字以内）</p> <p>(2) 料理：「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」 （メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）</p>
■ 大会進行	<p>・ 一次審査 9～10月 「ドキュメント審査」 テーマ「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」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。</p> <p>・ 二次審査 10月～11月 「映像審査」 一次審査で提案したテーマ「2030年のお子様ランチ～未来をつくるこどもたちに贈る料理～」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。</p> <p>・ 三次審査 2024年1月17日(水)「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。</p> <p>・ 最終審査、授賞セレモニー 2024年2月15日（木）「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。 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 2023」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●2023年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1988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 ※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） 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