

## 大会史上最多となる20代の一次審査通過者25名！

# 「RED U-35 2023」ブロンズエッグ50名を発表

二次審査は映像審査！一般公開を10月24日(火) より開始

■ブロンズエッグ発表ページ <https://www.redu35.jp/winners/>

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）について、二次審査に進む**ブロンズエッグ50名**を発表しました。なお、ブロンズエッグ50名のうち**20代が半数の25名となり大会史上最も多くなりました**。

今大会は**335名の応募**があり、**二次審査への通過倍率は約6.7倍**。また、応募者の所属店舗の平均客単価は年々上昇傾向にあります。2022年度の16,688円から**2023年度は35,946円と大幅に上昇**しました。物価高などの影響を受けたほか、高い技術や店舗独自のサービスなどにより差別化を図る高付加価値の店舗に所属する応募者が増加傾向にあるとみられ、大会のレベルアップが期待されます。

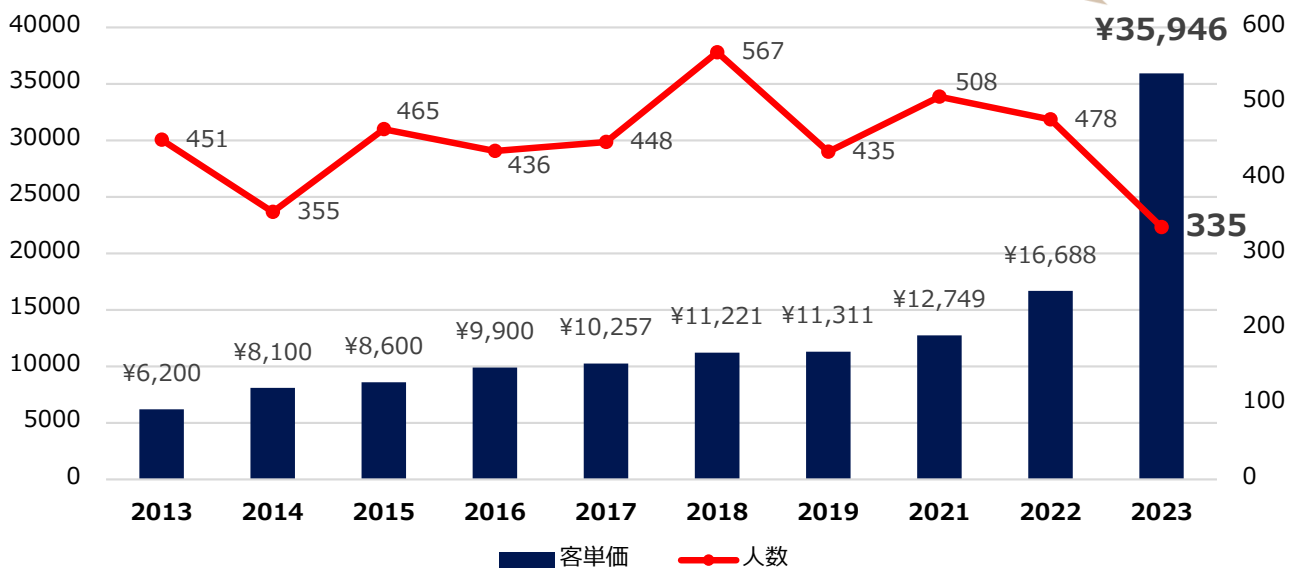
審査では、応募テーマである「**2030年のお子様ランチ ～未来をつくる子どもたちに贈る料理～**」について、メニュー考案や作文を基に厳正なる審査が行われ、技術力はもちろん、アイデアや視点、また、料理人としての人間力や社会性などについて評価されました。

ブロンズエッグの50名は、一次審査で提案したテーマ「2030年のお子様ランチ」のメニューを映像で提出する「**映像審査**」に進みます。ブロンズエッグの制作した映像については、WEBにて**10月24日（火）より一般に公開**されるほか、一般の方に本大会を応援していただこうと、SNSと連動した「**ブロンズエッグ応援キャンペーン2023**」を**9月29日（金）**より開催します。

## RED U-35 2023 応募者サマリー

### ▼応募者所属店舗客単価／応募人数

2023年：平均客単価（+19,258円）



- ・ 応募者は**335名**（内訳は男性300名、女性35名）。
- ・ 応募者所属店舗客単価は年々上昇傾向にあるが、2023年は**35,946円**と昨年より**19,258円**高くなり大幅にアップ。

<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

## ブロンズエッグ応援キャンペーン2023

SNSと連動した応援キャンペーンで、参加者の中から合計22名に素敵な商品をプレゼント。RED U-35の公式アカウントをフォローして応援したい料理人を選び、【#bronzegg2023】と【#シェフ名】両方のハッシュタグをつけてポストしていただきます。

### 《キャンペーン概要》

#### 【第1弾：X(旧Twitter)】

開催期間： 9月29日 (金) ~10月23日 (月)

当選通知： 10月27日 (金)

#### 【第2弾：Instagram】

開催期間： 10月24日 (火) ~11月13日 (月)

当選通知： 11月17日 (金)

### ■賞品 ※第1、2弾に分けて抽選いたします。

**A賞** バーミキュラ ライスポットミニ (3合炊き)：2名様

**B賞** ぐるなび Premium Meal Kit：10名様

**C賞** 楽天ギフトカード (3,000円)：10名様

### ■当選者発表

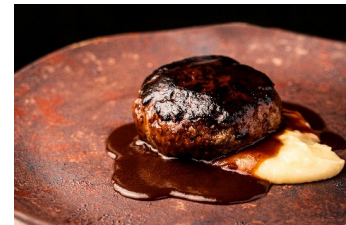
応募条件を満たした方の中から厳選な抽選の上、  
当選者へご連絡をいたします。

### ■キャンペーンサイト

<https://www.redu35.jp/vote2023bronze/>



【第1弾 賞品】 ぐるなび Premium Meal Kit  
シバカリーワラ監修  
11種のスパイス香るチキンカレーキット



【第2弾 賞品】 ぐるなび Premium Meal Kit  
TACUBO 田窪氏監修 チョップドハンバーグと  
カチョカヴァッロチーズのソテー レンズ豆の  
サラダ添えのミールキット

## 「RED U-35 2023」二次審査進出者「ブロンズエッグ」

※氏名の五十音順に表示

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗(会社)名	店舗所在地	役職
1	秋山 雄毅	26 歳	フランス料理	C'est la vie.	徳島県	フリーランス
2	穴沢 涼太	35 歳	日本料理	里山十帖	新潟県	料理人
3	阿部 巧茉	32 歳	創作料理	Bistro Rode	大阪府	オーナーシェフ
4	一之瀬 愛衣	26 歳	イノベーター	株式会社満	東京都	代表取締役社長
5	伊藤 康弘	35 歳	フランス料理	OMO7大阪	大阪府	料理人
6	伊藤 有輝	26 歳	フランス料理	Table de reveur	北海道	シェフ (料理長)
7	今井 柊児	26 歳	日本料理	京都吉兆 嵐山本店	京都府	料理人
8	上野 貴吉	28 歳	日本料理	HANA吉兆	京都府	料理人
9	大山 隼渡	28 歳	フランス料理	Amandier	東京都	料理人
10	岡田 琢志	30 歳	フランス料理	神戸北野ホテル	兵庫県	料理人
11	加藤 慎也	34 歳	フランス料理	Restaurant Simples	静岡県	スーシェフ (副料理長)
12	清藤 洸希	29 歳	フランス料理	枯朽	東京都	オーナーシェフ
13	國居 優	27 歳	日本料理	SHIZEN	東京都	シェフ (料理長)
14	黒川 恭平	35 歳	洋食	レストラン ブロッサム	石川県	シェフ (料理長)
15	桑原 仁路	34 歳	イタリア料理	ワイン食堂フレーザー	埼玉県	シェフ (料理長)
16	小竹 雄一郎	35 歳	日本料理	NOT A HOTEL	栃木県	料理人

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗名、会社名	店舗所在地	役職
17	小山 悠太	33 歳	イタリア料理	a Tempo 神戸住吉	兵庫県	オーナーシェフ
18	西連地 元気	30 歳	イタリア料理	2tsumoli	茨城県	オーナーシェフ
19	坂口 功	26 歳	フランス料理	Auberge "eafeu"	石川県	料理人
20	澤口 祐人	30 歳	パティスリー	WEEKEND HOUSE	福岡県	チーフパティシエ
21	志田 瑛梨	32 歳	日本料理	さかなとワイン うおんたな-VARIO-	北海道	シェフ（料理長）
22	白井 啓介	30 歳	フュージョン	常陸野ハム工房バレルスモーク	茨城県	レシピ開発
23	田島 裕大	31 歳	フランス料理	Restaurant HONJIN	愛知県	オーナーシェフ
24	田代 智也	27 歳	フランス料理	イリスウォーターテラスあやめ池	奈良県	料理人
25	梶木 侑真	24 歳	中国料理	ザ・キャピトルホテル東急 中国料理 星ヶ岡	東京都	料理人
26	田山 亮	34 歳	創作料理	ビオハーヴェスト水戸本店	茨城県	シェフ（料理長）
27	坪井 謙	33 歳	自然	乎那の邑 美と善	静岡県	シェフ（料理長）
28	中村 洸太	22 歳	日本料理	下鴨茶寮	京都府	料理人
29	中村 有作	34 歳	イノベーター	レストランkoke	京都府	オーナーシェフ
30	中村 侑矢	28 歳	日本料理	HISA FRANKO	スロベニア	料理人
31	夏川 和也	32 歳	イタリア料理	QUINTO CANTO	大阪府	シェフ（料理長）
32	西山 優介	28 歳	里山料理	respiracion	石川県	料理人
33	服部 大地	30 歳	北海道料理	ハートンツリー	北海道	シェフ（料理長）
34	日比野 佳祐	25 歳	フランス料理	Restaurant HONJIN	愛知県	スーシェフ（副料理長）
35	平山 晋	31 歳	日本料理	恵比寿 ミル	東京都	GM グループ統括料理長
36	藤井 涼太	28 歳	フランス料理	restaurant calme	東京都	シェフ（料理長）
37	藤原 弘輝	27 歳	フランス料理	Luciole	愛媛県	オーナーシェフ
38	増永 琉聖	25 歳	創作料理	Nishimura Takahito la Cuisine creativite	福岡県	シェフ（料理長）
39	松原 侑子	34 歳	フランス料理	旧レイン邸	兵庫県	シェフ（料理長）
40	三浦 真央子	28 歳	野菜料理	Maruta	東京都	料理人
41	三品 護輝	29 歳	フランス料理	深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム	埼玉県	シェフ（料理長）
42	宮川 勇氣	28 歳	中国料理	スーツァンレストラン陳 渋谷店	東京都	料理人
43	村田 美月	32 歳	フランス料理	Artisan de la TRUFFE paris	東京都	スーシェフ（副料理長）
44	村松 卓哉	35 歳	フランス料理	glassto	岩手県	シェフ（料理長）
45	森下 章吾	33 歳	イタリア料理	フリーランス	大阪府	料理人
46	山口 雄平	29 歳	イタリア料理	Maruta	東京都	料理人
47	山下 貴文	30 歳	発酵料理	山下 酵房	京都府	発酵料理人
48	山本 渚生	26 歳	フランス料理	Auberge "eafeu"	石川県	スーシェフ（副料理長）
49	山本 匠	24 歳	日本料理	京都吉兆 嵐山本店	京都府	料理人
50	山本 結以	29 歳	フランス料理	ESqUISSE	東京都	スーシェフ（副料理長）

## 「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
■ CO-ORGANIZER (共催)	株式会社メルコグループ
■ PARTNER	ヤマサ醤油株式会社
■ SUPPORTERS	ヨシケイ開発株式会社 ミヨシ油脂株式会社 日本航空株式会社
■ 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> ※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><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>
■ 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><b>「2030年のお子様ランチ ～未来をつくることもたちに贈る料理～」</b> 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、未来をつくること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><b>【応募の課題】</b></p> <p>(1) 作文：「2030年のお子様ランチ～未来をつくることもたちに贈る料理～」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～未来をつくることもたちに贈る料理～」 (メニュー、コンセプト、作り方、料理写真)</p>
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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～未来をつくることもたちに贈る料理～」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。</li> <li>・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～未来をつくることもたちに贈る料理～」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。</li> <li>・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。</li> <li>・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）</li> </ul>



## 「RED U-35 2023」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2023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/>）