

2024年5月21日（火）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証プライム）

日本最大級の若手料理人コンペティション

「RED U-35 2024」開幕！応募テーマは「自分らしさ」

■ 応募期間：2024年6月3日（月）14:00～24日（月）18:00（日本時間）

■ 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 2024」（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3日（月）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、昨年10回目の節目を迎え、初の女性RED EGG（グランプリ）が誕生しました。

本大会の応募テーマは「自分らしさ」。多様化する世界で活躍していくには「自分らしさ」や「オリジナリティ」の価値はこれからますます高まっています。「自分」と「食」をかけ合わせて、何を創造し、どんなメッセージを送るのか、若手料理人ならではの提案やビジョンを求めます。

一次審査では課題として、料理人であるあなたにとっての「自分らしさ」とは何か、また「自分らしさ」をどう料理に落とし込んだのか、という2点を1200文字以内にまとめた作文と「自分らしさ」の料理について、メニューやコンセプト、作り方、写真などを提出してもらい審査を行います。

2024年大会は、Wakiya一笑美茶楼オーナーシェフの脇屋友詞氏、villa aidaオーナーシェフの小林寛司氏を新たに審査員団に迎え新体制となり、「食の力で未来と世界を変えたい」と本気信じ、挑む料理人たちを発掘します。

【応募課題】

(1) 作文：料理人であるあなたにとって「自分らしさ」とは何ですか？

その「自分らしさ」をどう料理に落とし込みましたか？（1200文字以内）

(2) 料理：「自分らしさ」の料理（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）

【応募期間】 2024年6月3日（月）14時00分～24日（月）18時00分 ※日本時間

「RED U-35 2024」審査員団／アドバイザー



審査員長

狐野 実子
食プロデューサー
・コンサルタント



NEW

脇屋 友詞
Wakiya一笑美茶楼
オーナーシェフ



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 辻口調理師専門学校校長
・辻調グループ代表



辻 芳樹



野村 友里

eatrip主宰/
料理人



NEW

小林 寛司
villa aida
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



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

「RED U-35 2024」審査員長 狐野扶実子氏からのメッセージ



昨今「多様性の尊重」という表現に触れる機会が多くなりました。一人ひとりの個性がそれぞれに価値あるものだということですよ。

食べ手のニーズも多様化する中で、作り手も様々なニーズに応えるべく、「自分らしさ」や「個性」を活かした料理や食体験を提供することへの価値が高まってきています。それは「自分らしさ」のある料理が誰かの「おいしさ」に合致するからなのだと思います。

さて、あなたの料理、そして食体験を通して、どのような人にとってどのようなメッセージを伝えますか。そしてあなたが思い描くこれからの料理界や社会全体の将来像をぜひシェアしていただきたいと思います。

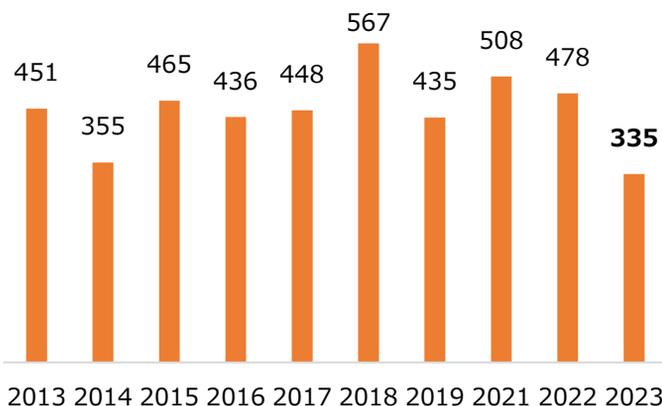
「RED U-35」の大会が、みなさんの「自分らしさ」に共感し合えるプラットフォームになるのだと思うと今からワクワクします。たくさんのご応募を楽しみにお待ちしております。

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」がグルメ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。2024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。

「RED U-35 2023」応募データ

応募総数(人)



応募者所属店舗平均客単価(円)



歴代応募テーマ

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| 2013年 第1回 「卵」 | 2018年 第6回 「あぶら」 |
| 2014年 第2回 「豆」 | 2019年 第7回 「ニッポンの宝」 |
| 2015年 第3回 「日本米のイノベーション」 | 2021年 第8回 「未来のための一皿」 |
| 2016年 第4回 「発酵」 | 2022年 第9回 「旅」 |
| 2017年 第5回 「糖」 | 2023年 第10回 「2030年のお子様ランチ」 |

2024年5月21日（火）

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証プライム）

「RED U-35 2023」RED EGG（グランプリ）山本結以氏からのメッセージ



目標に辿り着くまでに必要なことを教示してくれる

現在、あなたの目標までの進捗度は何%ですか？

受けた人間の数だけ答えは存在しますが、正解を知るのに大いに貢献してくれるのがこの大会です。

テーマや人生の大先輩（審査員）から受ける質問はどれも大きな気づきを与えてくれるものであり、自身の目標に辿り着くまでに必要なことを教示してくれる最適な課題だったと私は考えます。

将来のビジョン、強い意思、他者への愛、地球を想う心、料理に対するエネルギーを持って、先入観や思い込みを取り払い、料理という表現方法で自分を示してください。夢に見ているあなたにしか開けない未来は、それほど遠くはないはず。今年の大会もとても楽しみです。

山本 結以（やまもと ゆい）

1994年 愛知県出身 フランス料理 「ESqUISSE」シェフ 料理スタイル：温故知新

辻調理師専門学校卒業後、2015年～2016年にフランス「Maison Lameloise」（ブルゴーニュ地方）、「Azimut」（サヴォワ）にて研修。2016年から「Nabeno-Ism」（東京・浅草）でのスーシェフを経て、2021年、リオネル・ベカ氏がエグゼクティブシェフを務める「ESqUISSE」（東京・銀座）のスーシェフに就任。2023年、RED U-35に初めての出場し、グランプリと岸朝子賞を獲得した。2024年3月から現職。

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】 2024年6月10日（月）締切

【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29名（2024年5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 2024」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 |
| ■ SUPPORTERS | emCAMPUS FOOD 株式会社ニッスイ |
| ■ 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」 ※2024年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1989年1月1日以降） |
| ■ 表彰 | 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 準グランプリ 賞金50万円 【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 |
| ■ 応募期間 | 2024年6月3日（月）14時00分～24日（月）18時00分 ※日本時間 |
| ■ 応募テーマ・課題 | 「自分らしさ」 世界は多様で、食も多様です。誰もが活躍できる社会の流れの中で、「自分らしさ」「オリジナリティ」はこれからの価値になるはず。あなたは「自分」と「食」を合わせて、何を創造し、何をメッセージしますか？その提案、ビジョンを求めます。 【応募の課題】 (1) 作文：料理人であるあなたにとって「自分らしさ」とは何ですか？ そして、その「自分らしさ」をどう料理に落とし込みましたか？ この2点について1200文字以内で記してください (2) 料理：「自分らしさ」（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真） |
| ■ 大会進行 | ・一次審査 7～8月 「ドキュメント審査」 テーマ「自分らしさ」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テーマ「自分らしさ」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。 ・三次審査 2024年10月3日(木)「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。 ・最終審査、授賞セレモニー 2024年11月5日(火)「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。 |

「RED U-35 2024」大会概要

| | |
|----------------------|--|
| <p>■ 応募資格</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 2024年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1989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 扶実子 / 食プロデューサー・コンサルタント（審査員長） 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶樓オーナーシェフ 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 小林 寛司 / villa aida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