

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 2024」

イタリア料理から初の“レッドエッグ”が誕生！

478名の頂点に加藤 正寛(34歳)さん（イタリア「La Credenza」）

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

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 2024」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）について、最終審査を経て、授賞セレモニーにおいてグランプリである「**レッドエッグ**」に加藤 正寛さん（イタリア料理「La Credenza」イタリア）が選ばれたことを発表しました。イタリア料理から「レッドエッグ」が誕生したのは初となります。

最終審査では、ファイナリストであるゴールドエッグ5名が「自分らしさ」を表現する一皿を作り、審査員による試食審査が行われました。厳正なる審査の結果、料理界に新たな変化をもたらすことができる人物として「レッドエッグ」が選出されました。

授賞セレモニーで審査員長の狐野扶実子さんは「最終審査では、皆さん素晴らしい結果を出していただき、なかなか一人に決められないような大変な審査でしたが、加藤さんご自身の『自分らしさ』を遺憾なく発揮してもらえました」と講評を述べました。

また、総合プロデューサーの小山薫堂さんからは、来年度の「RED U-35 2025」のファイナルが「大阪・関西万博」で開催されること、そして4年連続で審査員長を務める狐野扶実子さんをはじめ、新たな審査員団も発表されました。

レッドエッグ（グランプリ）加藤 正寛(34歳) イタリア料理「La Credenza」（イタリア）



最終審査料理名：人生に無駄はない

レッドエッグ（グランプリ） 賞金500万円

※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

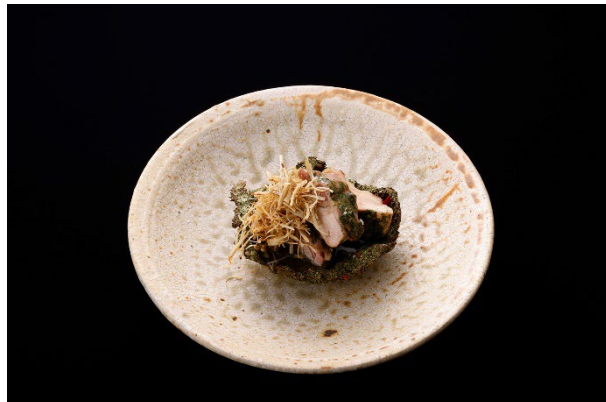
■受賞コメント

自分の中では最終審査を終えてもまだ課題があり、次に向けて頑張りたいと思っていたところです。レッドエッグを目指していましたが、受賞できたことに驚いています。今回の一番の勝因は、自分だけのオリジナルな経験とストーリーを皆さまに伝えることができたことだと思います。今回の大会に向けて多くの方々から準備をしてくださり、また審査員の皆さまもご多忙中、審査をしていただいたことに感謝しています。

<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

準グランプリ：中村 侑矢（29歳）日本料理「INA restaurant」（奈良県）



準グランプリ 賞金50万円

最終審査料理名：大和蒸し

■受賞コメント

準グランプリに選んでいただいたことは、本当に嬉しいですが、レッドエッグを目指してここまで準備をしてきて、情熱を燃やし続けた身としては悔しさもあります。ですが、まずは審査を終えてやりきったと感じており、まったく後悔は無いです。今回準グランプリに選んでいただいたことだけで終わらせずに、ここで得た経験を活かして、今後はもっと広い世界で活躍できるような料理人を目指して精進してまいります。

ゴールドエッグ/最終審査出場者 ※最終審査順



	氏名	年齢	専門ジャンル	所属店舗(会社)名	店舗所在地	役職/肩書
1	丸山 祥広	33 歳	日本料理	瑠璃庵Ruri-AN	熊本県	料理長
2	中川 寛大	30 歳	日本料理	cenci	京都府	料理人
3	中村 侑矢	29 歳	日本料理	INA restaurant	奈良県	オーナーシェフ
4	町田 亮治	34 歳	日本料理	赤坂 菊乃井 (独立準備中)	東京都	副料理長
5	加藤 正寛	34 歳	イタリア料理	La Credenza	イタリア	料理人

■ 授賞セレモニー動画：<https://www.youtube.com/@REDunder35>

岸朝子賞／滝久雄賞

岸朝子賞：

高江洲 悠紀（33歳）デザート「BAMBAKUN」（東京都）シェフ

滝久雄賞：

辻岡 靖明（35歳）料理教室「シェフクリエイティブ横浜スタジオ」（神奈川県）料理講師



高江洲 悠紀



辻岡 靖明

【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

【滝久雄賞】

RED U-35の発起人で株式会社ぐるなび取締役会長・創業者の滝久雄が、料理人としての領域を超えた活躍や、これからの食の発展へ貢献することを期待して贈る賞

「RED U-35 2024」 審査員団／アドバイザー



審査員長

狐野 扶美子

食プロデューサー
・コンサルタント



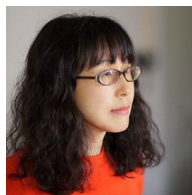
脇屋 友詞

Wakiya一笑美茶楼
オーナーシェフ



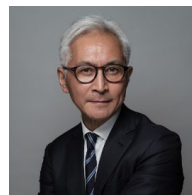
佐々木 浩

祇園さゝ木
主人



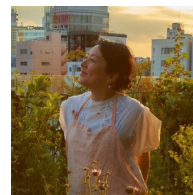
君島 佐和子

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

eatrip主宰/
料理人



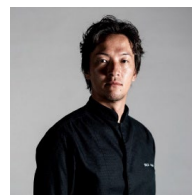
野村 友里

eatrip主宰/
料理人



小林 寛司

villa aid
オーナーシェフ



吉武 広樹

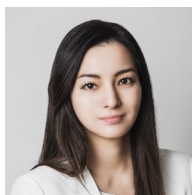
Restaurant Sola
オーナーシェフ



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



RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

2 0 2 4

審査員長総評：狐野扶実子 食プロデューサー・コンサルタント

今回の大会では「自分らしさ」をテーマとしましたが、どれひとつとして同じものはなく、ひとつひとつ本当に尊くて豊かだなと思いつつ、審査員一同大変興味深く作品を拝見させていただきました。最終的には一人を選ばないといけないので、「自分らしさ」をどのように料理に反映させたのかをポイントに評価させていただきました。

総じて言えることは、個性的な料理が増えたこと、また皆さんが自由に表現されているなど感じました。今までの環境、生い立ち、経験は大切な「自分らしさ」のひとつですが、それに縛られすぎるのではなく、培ってきたものを土台に、これからの未来に向かって新しい挑戦に怖じけずに、「自分らしさ」にさらなる磨きをかけてほしいと思います。

総合プロデューサー総評：小山薫堂

「RED U-35」は年を重ねるごとにレベルが高くなり、若い料理人の皆さんの意識がどんどん上がっていると思います。はじめの頃は、「おいしいものを作りたい」という方が多かったですが、今では「社会課題を解決したい」という思いを持つ方も増えてきました。2018年レッドエッグの糸井章太さんが「料理人は食べ物で人を幸せにして、自分にもそれが返ってくる」と言っていたことが印象に残っています。社会課題も大切ですが、どれだけ人を幸せにできるかという思いを持つ料理人がもっと増えてほしいと思います。

また、2025年度大会のファイナルは「大阪・関西万博」で開催することが決定しました。世界から注目される舞台になりますし、世界とのつながりも考えていきたいと思っています。さらにスケールアップする「RED U-35」に、より多くの皆さんに参加していただきたいと思っています。

CO-ORGANIZER(共催)：株式会社エービーエフキャピタル

RED U-35に参加された皆さま、お疲れさまでした。授賞された皆さま、誠におめでとうございます。

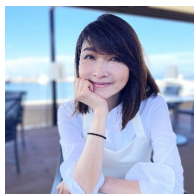
「自分らしさ」がテーマとなった今回、皆さまが真剣にご自身や自分の料理に向き合い、表現している姿に心を打たれました。感動をありがとうございました。

弊社はこれからも夢の実現に向かって努力する料理人の皆さまを応援してまいります。

皆さまの益々のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

「RED U-35 2025」審査員団

※2024年11月6日時点



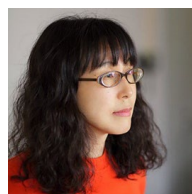
審査員長
狐野 扶実子
食プロデューサー
・コンサルタント



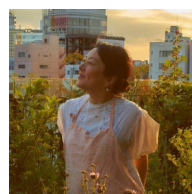
脇屋 友詞
Wakiya 一笑美茶樓
オーナーシェフ



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



野村 友里
eatrip主宰/
料理人



初参加
米田 肇
HAJIME
オーナーシェフ



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



総合プロデューサー
小山 薫堂
放送作家

「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
■ CO-ORGANIZERS (共催)	株式会社イービーエフキャピタル
■ SUPPORTERS	emCAMPUS FOOD 株式会社ニッスイ 日本航空株式会社 株式会社アリラ ヤマサ醤油株式会社 ロケーションリサーチ株式会社 株式会社Traders Market
■ 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
■ 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）
■ 応募資格	<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

「RED U-35 2024」大会概要

<p>■ 大会進行</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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）「試食審査」 最終審査は、「自分らしさ」を表現する一皿を作り、審査員による試食審査が行われる。審査員団がグランプリを決定し、次なるスターとしての「レッドエッグ（グランプリ）」を発表する。
<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>