

2025年4月1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）

2025大阪・関西万博がファイナルの舞台に！ 小山薫堂パビリオン「EARTH MART」と連動開催 日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35 2025」開幕

■応募期間：2025年4月1日（火）14:00～28日（月）16:00（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 2025」（主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび）の応募受付を4月1日（火）14:00より開始します。また本年は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）シグネチャーパビリオン「EARTH MART」（テーマ事業プロデューサー：小山薫堂）とコラボレーションし、2025年10月5日に大阪・関西万博で、授賞セレモニーを開催します。



本大会の応募テーマは「日本から世界へ EARTH FOODS 25」。世界がつながり、未来へのアイデアを交換できる2025年、料理人にとっては日本がもつ食の価値・本質を見つめ、新たにクリエイションすることで、アイデアやメッセージを世界に発信できるチャンスです。応募者には、日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」（<https://expo2025earthmart.jp/news/622>）を使い、ビジョンの提案を求めています。

一次審査では課題として、①料理人であるあなたにとっての「日本から世界へ」とは何か、②「日本から世界へ」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「日本から世界へ」をテーマに、食の未来をより良くするため、世界に共有したい日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」を使った料理について、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。

2025年大会は、HAJIMEオーナーシェフの米田肇氏を新たに審査員団に迎え新体制となりました。また、「多様なキャリアや働き方に光を当てたい」という思いのもと、女性料理人の活躍を後押しするとともに、外国籍の応募資格を見直し、日本国内での料理関係の従事経験を3年から1年に短縮するなど、より多様な料理人がその能力を最大限に発揮できる環境を整えていきます。本大会を通じて、「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「日本から世界へ」とは何ですか？

その「日本から世界へ」を、「EARTH FOODS 25」を使い、どう料理に落とし込みましたか？（1200文字以内）

(2) 料理：「日本から世界へ」をテーマに食の未来をより良くするため、世界に共有したい日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」を使った料理（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）

【応募期間】 2025年4月1日（火）14時00分～28日（月）16時00分 ※日本時間

※株式会社ぐるなび RED U-35 2025 コンソーシアムは、大阪・関西万博のシグネチャーパビリオン「EARTH MART」のサプライヤーです。

2025年4月1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 2025」 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



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
・辻調理グループ代表



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



アドバイザー

溝畑 宏

大阪観光局理事長



総合プロデューサー

小山 薫堂

放送作家



「RED U-35 2025」 審査員長 狐野扶実子氏からのメッセージ



今年は、世界が注目する「大阪・関西万博」でRED U-35の頂上決戦、ファイナルが開催されます。

日本の風土が育んだ恵み、先人たちが磨き上げた知恵と技、そして深い愛情が込められた食材を通して、あなたの独創性や感性、そして情熱を存分に表現してください。あなたの食にかける熱い思いこそが、食の未来を創る力となり、次世代の料理人たちへとつながる大きな原動力となることを期待しています。

レッドエッグを目指す方も、今年こそは挑戦してみようと考えている方も、2025年ならではの輝く発見が待っているはず。大舞台ならではのプレッシャーもあるかもしれませんが、その緊張感も含めて、ぜひ、一緒に楽しみ、大会を盛り上げていきましょう。

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。2025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。

2025年4月1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 2024」RED EGG（グランプリ）加藤正寛氏からのメッセージ



自分の選択が未来を決める

やらない理由を考える時間があるなら、どうすれば上手くできるかを考えるべきだ。できたかどうかを決めるのは他人だが、やるかどうかを決めるのは自分。

料理に完成はなく、日々改善が求められる。だからこそ、早い段階で多角的な評価を受けられるRED U-35に挑戦し、成長を促す機会にするのが賢明だ。忙しさや時間の制約は誰にでもある。それでも、プロたちが真剣に時間を割いてくれる貴重な機会を活かすことが重要。自分を高めるためには、まず行動することが大切だ。

加藤 正寛（かとう まさのり）

1990年 埼玉県出身 イタリア料理「Ristorante Venissa」料理人

大学卒業後に大手食品メーカーに就職するも、4年後に料理人への転身を決意。神奈川・鎌倉のイタリア料理店などで修業を積んだのち、スロベニアにあるミシュラン三つ星店「Hiša Franko（ヒシャ フランコ）」でテスト生に。2024年、「RED U-35」にてグランプリ「RED EGG」を獲得。2025年4月現在、イタリアの「Ristorante Venissa」で料理人を務めている。

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】 2025年4月10日（木）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428名と歴代の審査員団29名（2024年大会時点）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/>

2025年4月1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）

RYORININ's
EMERGING
DREAM U-35

ぐるなび

食でつなぐ。人を満たす。

「RED U-35 2025」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
■ CHEF SUPPORTERS	日本航空株式会社、ヤマサ醤油株式会社
■ 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」 ※2025年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1990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、女性料理人の活躍を支援し、様々なキャリアや働き方に光を当てるため、今後に期待できる女性に贈る賞 ※記念品授与 【滝久雄賞】 RED U-35発起人である滝久雄氏が、料理人としての領域を超えた多様な活躍や、これからの食の発展に貢献することが期待される人物に贈る賞 ※記念品授与
■ 応募期間	2025年4月1日（火）14時00分～28日（月）16時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ・課題	「日本から世界へ EARTH FOODS 25」 世界がつながり、未来へのアイデアを交換できる2025年、料理人にとっては日本がもつ食の価値・本質を見つめ、新たにクリエイションすることで、アイデアやメッセージを世界に発信できるチャンスです。日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」（ https://expo2025earthmart.jp/news/622 ）を使い、ビジョンを提案してください 【応募の課題】 (1) 作文：料理人であるあなたにとって「日本から世界へ」とは何ですか？そして、その「日本から世界へ」を「EARTH FOODS 25」を使い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：「日本から世界へ」をテーマに、食のリスト「EARTH FOODS 25」に挙げられている食材を使った料理（メニュー、コンセプト、作り方、料理写真）
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一次審査 4月～5月 「ドキュメント審査」 テーマ「日本から世界へ」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 6月～7月 「映像審査」 一次審査で提案したテーマ「日本から世界へ」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 9月「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 10月4日（土）「〇〇試食審査」 最終審査は、RED U-35ならではの「調理を行うサプライズ審査」（現時点で非公表）を指定の会場（大阪）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。 ・ 授賞セレモニー 10月5日（日）「各賞結果発表」 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 2025」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 2025年12月31日時点で年齢が35歳以下（生年月日が1990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1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 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</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</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>
<p>■ 主催者代表</p>	<p>杉原 章郎 / 株式会社ぐるなび 代表取締役社長</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