

【先着30名限定】すべてのグルメ人に贈る！新進気鋭の若手料理人による渾身の一品!!

8/31(日)ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE」(東京・虎ノ門) - 食分野の子会社・Chef's value -

プロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社(本社:東京都港区、代表取締役社長:黒崎 淳、以下C&R社)の食分野の子会社である株式会社Chef's value(本社:東京都港区、代表取締役:青木寛和、以下CV)は8月31日(日)、麻布十番のフレンチレストラン「エルブランシュ」のオーナーシェフ・小川智寛氏が主宰する料理人コミュニティ「nocs」と共同で、小川氏によって抜擢された新進気鋭の若手料理人によるダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE ～若き料理人たちの挑戦～」をレストラン「Cassolo」(東京・虎ノ門)で開催いたします。記念すべき第1回には、レストランラットリア「Grolla」(東京・目黒)のオーナーシェフ・桐山淑雅氏、和菜食料理人の戸上莉奈氏、料理人でフードアナリストの齋藤勇佑氏、パティシエの合田裕香氏の参加が決定し、若い感性で紡ぎ出したサステナブルなテーマに沿った渾身の一品をそれぞれが披露する予定です。

新進気鋭の若手料理人によるダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE」概要



～今しか創れない一品～ 未来のスターシェフ・スターパティシエの 【若き才能の挑戦を体験する】

その一品に、料理人の“すべて”が込められている。NEXT TABLEは、若手料理人たちが、自らの想い・技術・世界観をかけて挑む、未来に向けてのイベント。素材選びから構成、調理、プレゼンテーションまで——すべてに彼らの個性と覚悟が表現された一品は、ただの料理ではなく、“物語”そのもの。NEXT TABLEは、観るイベントではなく“感じる”イベント。若き才能たちの挑戦、その瞬間にしか生まれない一品。一緒に悩み、迷い、そして完成の感動を分かち合う。食べることで、誰かの人生を応援する。これは未来を変える“食のドラマ”をともに味わう体験です。

■こんなことを体験できます

- ・料理人の想いが詰まった“一品”のプレゼンテーション
- ・ゲストとしてリアルに参加するダイニングプレゼンテーション
- ・シェフたちと直接話せる交流の時間

■日時

2025年8月31日(日) 13:00～15:00 (12:40開場)

■場所

レストラン「Cassolo」

住所: 東京都港区新橋四丁目1-1 新虎通りCORE2階

地図: <https://chefz.jp/shop/cassolo/#shopinfo>

■登壇シェフ(※プロフィールとテーマは次頁)

- ・桐山淑雅氏(Grolla オーナーシェフ)
- ・戸上莉奈(和菜食料理人)
- ・齋藤勇佑(料理人/フードアナリスト)
- ・合田裕香(パティシエ)

■対象

- ・グルメ好きの方
 - ・料理好きの方
 - ・若手料理人を応援したい方
 - ・飲食業界を応援したい方
 - ・料理人とタイアップしたい食品メーカーの方
 - ・シェフや飲食店オーナーなど、飲食業界で活躍されている方
- ※ジャンル不問

■参加費

6,500円(税込)

※料理4皿 & ワンドリンク込み

■定員

先着30名(完全予約制)

※先着順となります

■主催

nocs

株式会社Chef's value

▼詳細・お申し込みはこちらから

<https://next-table-btdpxd7.gamma.site/>

【本イベントに関するお問い合わせ】

nocs「NEXT TABLE」担当

Mail: info@nocs.space

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

■登壇シェフのプロフィールと今回提供する一皿のテーマ



桐山淑雅(きりやま としまさ)

1994年生まれ、熊本育ち。福岡の調理師専門学校卒業後、都内のイタリア料理店で5年半勤務。独立後はシェアキッチンや出張料理、ミラノの日本料理店のメニュー開発などを経験。2023年に渡伊し家庭料理を学び、2024年5月、北イタリア郷土料理を提供するトラットリア「Grolla」を東京・目黒に開業。

Webサイト(Grolla) : <https://grolla-italian.com/>

Instagram(Grolla) : https://www.instagram.com/grolla_2024/

「文化の距離をほどく、郷土と再接続」
——郷土の声を、いまの食卓へ



戸上莉奈(とがみ りな)

外国語大学卒業後、山形県・天童温泉の旅館にて、総料理長とともに新商品開発に携わり、VIPや海外ゲスト向けの特別料理を担当。その後、世界遺産・高野山で精進料理を学び、さらに外資系飲食店の立ち上げにも参画するなど、幅広い経験を積む。現在はフリーランスのイベント専属料理人として、「愛を料理で表現する」を信条に国内外で活動。食空間のプロデュース、イベント企画、料理教室などを通じて、心と体に優しい食のあり方を伝えております。

Instagram : https://www.instagram.com/rrina_1017/

「いただきます、のその向こうへ」
——この一皿は、“命と想い”の交差点です



齋藤勇佑(さいとう ゆうすけ)

料理人・フードアナリスト。鹿児島県出水市の古民家レストラン「izuru」のシェフとして、地域食材を活かした独創的な料理を提供。出張料理や商品開発、地方創生イベントなど幅広く活動している。

Instagram : https://www.instagram.com/chef.yu_suke/

「誰かの人生に、そっと寄り添う料理」
——美味しさの定義を超えて、食が持つ“見えない力”を届ける



合田裕香(ごうだ ゆか)

都内を拠点に活動するパティシエ。専門学校卒業後、フランス菓子店やカフェで経験を積み、素材の魅力を引き出す繊細なスイーツづくりに定評がある。ブランド「Kumquat(クインカット)」では、花の癒しと美しさをテーマにヴィーガン素材のパフェなどを展開し、イベントでも注目を集めている。

Instagram : <https://www.instagram.com/godachan129cake/>

Instagram(Kumquat) : https://www.instagram.com/kumqu_atmycafe/

「愛に溢れる甘すぎないウェルネスなスイーツを」
——日常を変える“優しさ”と“温かみ”のメッセージ

▼詳細・お申し込みはこちらから

<https://next-table-btdpxd7.gamma.site/>

【本イベントに関するお問い合わせ】

nocs「NEXT TABLE」担当

Mail: info@nocs.space

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

ライブダイニングイベント「NEXT TABLE」開催の背景

2024年、飲食店の倒産件数は過去最多の894件に達し、物価高騰、人材不足、消費行動の変化など、飲食業界はかつてないほどの変革期を迎えています。

そのような中、料理人・小川智寛氏は「今の飲食店のビジネスモデルはすでに崩壊しているのではないかと危機感を抱き、若手料理人と新しい未来を模索するコミュニティ「nocs」を立ち上げました。nocsは、料理技術だけでなく、経営・ブランディング・キャリア設計など、飲食人が生き抜くための総合力を育む場。オンラインサロンや実践型イベントを通じて、若手料理人が自らの思想と技術を社会に発信する機会を創出しています。

一方で、Chef's valueは、“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げ、料理人の独立開業やスキルアップを支援するスタートアップレストラン「Cassolo」を運営しております。同店舗は飛行機が離陸・着陸する「滑走路」から命名され、この店舗で様々な挑戦をした料理人たちが次々と飛び立つと同時に、一緒に飛び続けるための帰還場所でもあるというコンセプトを表現しています。

今回、nocsとChef's valueは、苦境に立たされる飲食業界であってもなお夢を追いかける若手料理人の方々に、新たな挑戦の場を創出したいと考え、ダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE」を共同企画。小川シェフにより抜擢された4人の料理人が、若い感性で紡ぎ出したサステナブルな哲学と確かな技術を込めた一皿を、来場者の皆さまに体験していただく機会を設けることとなりました。食べることが好きな方はもちろんのこと、飲食業界や若手料理人を応援したい方、食品メーカーや飲食業界で活躍する方々など、料理人と来場者の皆さまが“食”を通じてつながり、語り合い、ともに未来を描く…。そんな一夜をぜひ体感してください。

* 帝国データバンク『飲食店の倒産動向調査(2024年)』2025年1月14日 <https://www.tdb.co.jp/report/industry/20250114-insyokutousan/>

料理人コミュニティ「nocs」について



飲食業界に関わるプロフェッショナルの集まりです。麻布十番でレンチレストランを運営しながら、数々のレストランをもプロデュースしている小川智寛シェフが発起人として代表を務め、料理人はもちろんのこと、ソムリエやパティシエ、フードビジネス起業家など、あらゆる若手がnocsには在籍しています。nocsでは、それぞれの個性やスキルを活かしながらフードビジネスの新しい未来に挑戦しています。

▼「nocs」の詳細はこちらから

<https://team-nocs.com/>

料理人コミュニティ「nocs」主宰 小川智寛氏のプロフィールとコメント



小川智寛(おがわ ともひろ)

1973年生まれ、福井県出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、箱根「オーベルジュ・オー・ミラドー」、京都「ラ・ヌーヴェルフォンテーヌ」「ロリヴィエ」を経て、24歳で渡仏。フランスの星付きレストラン5店舗で約3年間研修を積み、帰国後は東京・品川「ラフェクレール」のシェフに就任。2007年、麻布十番にて「エルブランシュ」を独立開業。2016年には福井県に古民家をリノベーションしたレストラン「LULL」をオープン。2022年、若手料理人の育成と飲食業界の未来を支援するコミュニティ「nocs」を設立。現在はレストラン経営、企業コンサル、地域活性イベントなど多方面で活躍中。

Instagram: <https://www.instagram.com/ogawa.tomohiro/>

パーソナルサイト: <https://tomohiro-ogawa.jp/>

エルブランシュ: <https://www.instagram.com/aileblanche/>

<コメント>

若い料理人たちが、自らの感性と覚悟を一皿に込めて挑戦しております。その真摯な姿勢こそが、これからの飲食業界を切り拓く原動力になると、私どもは確信しております。NEXT TABLEは、そうした料理人たちの「今」をご覧いただき、応援していただける特別な場です。ぜひ、一皿から始まる新しい物語に立ち会い、ともに未来をご体感ください。

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

Chef's value 代表取締役 青木 寛和のプロフィールとコメント



青木寛和(あおき ひろかず)

2015年、株式会社ぐるなびに入社。飲食店向けの販売促進支援を担当し、名古屋・東京を拠点に、個人経営の飲食店から大手チェーンまで幅広いクライアントに向けた提案営業を実施。現場視点を重視した提案力と丁寧な伴走支援で、飲食業界との強固なネットワークを築く。2018年には株式会社クリーク・アンド・リバー社に転職。食に特化した人材エージェント事業に従事し、セクションマネージャーとして約4年にわたりチームを牽引。求職者と企業の双方に寄り添いながら、業界特化型のマッチング支援を展開。食領域における専門人材のキャリア支援に力を注ぐ。2023年より、同社グループ会社である株式会社Chef's valueに取締役として参画し、2025年5月に同社代表に就任した。事業戦略の推進と組織づくりを担い、飲食業界における“人”と“キャリア”の在り方をアップデートする取り組みを進めている。

<コメント>

若手料理人に未来を。——本イベントに込めた想い

料理人という職業は、食を通じて人の心を動かし、文化をつなぎ、社会を豊かにする——その本質は、年齢や肩書に関わらず、長く深く磨かれていくものです。しかし現実には、料理人が長く活躍できる環境や、キャリア形成の支援体制がまだ十分に整っているとは言えません。特に若手料理人にとっては、将来のビジョンが見えづらく、厳しい現場の中で可能性を活かしきれないケースも多く見られます。本イベントは、そうした現状に一石を投じることを目的に開催します。

Chef's value がこれまでに開催した料理人向けイベント



浅草かっぱ橋の和包丁ブランド「貴和美」とのコラボイベント
3/15(土)「包丁研ぎのプロが教える体験講座」

https://www.cri.co.jp/case_studies/produce/000660.html



5/25(日)トーク&実食&交流イベント
「“海藻”から考える飲食業界の未来」

https://www.cri.co.jp/case_studies/produce/000715.html



食育活動等を展開するravideとのコラボイベント
7/27(日)「食育×キャリア ワークショップ」

<https://www.cri.co.jp/news/005744.html>

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

■レストラン「Cassolo」について

「Cassolo」は、料理人の独立開業やスキルアップ、キャリアアップを支援するイタリアンレストランで、Chef's Valueの直営スタートアップ飲食店の1号店として2022年11月にオープンしました。飛行機が離陸・着陸する「滑走路」から命名。この店舗で様々な挑戦をした料理人たちが次々と飛び立つと同時に、一緒に飛び続けるための帰還場所でもあるというコンセプトを表現しています。なお、Cassoloでは、旬のお魚やお肉、新鮮なお野菜、四季を感じるこだわりの料理と豊富なワインのラインナップを提供しています。

Webサイト <https://chefz.jp/shop/cassolo/>

X https://x.com/Cassolo_cv

Instagram https://www.instagram.com/cassolo_cv/

予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/cassolo/reserve>

▼Cassoloに関する記事「シェフに焦点を当てた新しい食の世界」

<https://note.com/creek/n/nf4114d684974>



■株式会社Chef's value 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：2022年7月

代 表 者：代表取締役 青木寛和

事業内容：飲食店の運営およびシェフを対象としたエージェンシー事業等

U R L：<https://chefz.jp/shop/cassolo/>

株式会社Chef's Valueはプロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社の食分野の子会社で、2022年7月に設立されました。“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げ、料理人の独立開業やスキルアップを支援するスタートアップ店舗「Cassolo」の運営事業のほか、料理人の就職・転職をサポートするエージェンシー事業（人材紹介・人材派遣）、未経験者のための料理人育成プログラム「シェフアカデミー」の運営事業等を展開しております。

■株式会社クリーク・アンド・リバー社 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：1990年3月

代 表 者：代表取締役社長 黒崎 淳

拠 点：東京（本社）・大阪・札幌・仙台・さいたま・横浜・川崎・高崎・金沢・名古屋・京都・神戸・高松・広島・福岡
・熊本・那覇／ソウル・上海・北京・ロサンゼルス・モンテリオール

事業内容：映像、ゲーム、Web、広告・出版、作家、舞台芸術、建築、AI/DX、アスリート分野のプロフェッショナルに特化したエージェンシー事業（派遣・紹介）、プロデュース事業（開発・請負）、ライツマネジメント事業（知的財産の企画開発・流通）を展開しています。C&Rグループとしては、医療、IT、会計、法曹、ファッション、食、ライフサイエンス、CXO、アグリカルチャー分野で同事業を展開しており、その分野は合わせて18にまで拡大しています。

U R L：<https://www.cri.co.jp>（コーポレートサイト） | <https://www.cri.co.jp/website-sns/>（公式サイト・SNS一覧）
<https://www.creativevillage.ne.jp/>（プロフェッショナル×つながる×メディア「CREATIVE VILLAGE」）



【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>