

「美味すぎるコラボレストラン」の極上“アニメ飯”体験！

人気アニメ「フェルマーの料理」超本格コラボレストランの試食会レポを公開！

～出演声優の依田菜津さんや岩澤俊樹さんらも緊急参加！お味のご感想はいかに！？～

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・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、人気アニメ「フェルマーの料理」とレストラン「Cassolo(カッソーロ)」「(東京・新橋、運営:CV)との超本格コラボレストラン「Gaku” in Cassolo - A Genius in the Kitchen」の開催(2026年4月・5月)に向けて、現在、クラウドファンディングを実施中です。

本コラボレストランの開催に先立ち、11月5日(水)にメディア関係者の皆さまに向けて試食会を実施いたしました。本試食会では、アニメの主人公・岳が考案した「三位一体コース」*をご試食いただいたほか、食事との相乗効果を生みだすオリジナルドリンク(ノンアルコール全4種)もご試飲いただきました。なお、本試食会の体験レポート全文は「CAMPFIRE(キャンプファイヤー)」で読みいただけます。

また、今回、アニメ「フェルマーの料理」に出演する声優陣の方々5名にもご参加いただき、ご試食いただきました。赤松蘭菜役の依田菜津さん、ダビド・サロ・ペーニャ役の吉岡琳吾さん、矢野邦彦役の岩澤俊樹さん、花田今日介役の照井悠希さん、黒崎麗子役の倉本春奈さんよりご感想をいただいております。

*今回は試食会用としてやや少量サイズの「三位一体コース」をご試食いただきました。

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン メディア試食会 概要



アクリルスタンドも今回初お披露目となった



左から青木、河村シェフ、熊野氏



デザートの苺タルトを盛り付ける河村シェフ



C&R社・鈴木よりプロジェクトの今後について説明



アニメ内にも登場するクスクスのタブレ



主人公・岳をイメージしたオリジナルドリンク

■日時

2025年11月5日(水)

■場所

レストラン「Cassolo」

■登壇者

株式会社Chef's value 代表取締役 青木寛和(主催)
株式会社CAMPFIRE グループマネージャー 熊野尊文氏(協力)
株式会社クリーク・アンド・リバー社 アトフェス 鈴木沙彩(企画・制作)
レストラン「Etape」オーナーシェフ 河村神賜氏(監修シェフ)

▼体験レポート全文はこちらから

<https://camp-fire.jp/projects/839204/view/activities/775870>

■ご試食いただいたメニュー

・三位一体コース

クスクスのタブレ

イタリアのクスクス・トラパネーゼ

スパイスとナッツのトンカツ

*今回は試食会用としてやや少量サイズをご試食いただきました

・オリジナルドリンク4種

紫蘇とうま味出汁のバージンモヒート

クラマトジン

岳をイメージしたデルタブルー

海をイメージしたルミエール・ルージュ

【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>

ひと足先に味わう、試食会レポートを公開！全文はCAMPFIREに掲載中!!

11月5日(火)に「Cassolo」で行われた試食会では、岳が考案した“三位一体コース”をはじめ、作中のメニューを五感で楽しめるコースが提供されました。料理の再現度や味わい、シェフのこだわりなど、気になる詳細をレポートしています。

【試食会レポート】(一部抜粋)

■コース1品目:クスクスのタブレ



©小林有吾・講談社／フェルマーの料理製作委員会

*画像は試食用ではなく通常サイズです。

前菜は、魚介と香草がふんだんに使用された「クスクスのタブレ」。まず、驚いたのはその再現力。作中で海たちはこの料理の香味野菜や柑橘の香りを感じたあと、魚介の旨味が染み出ると話していましたが、本当にその順番通りに味が広がっていきました。日本人にはあまり馴染みがないクスクスですが、クセがなくとても食べやすかったです。

■コース2品目:イタリアのクスクス・トラパネーゼ

1/3食べたところで、店員さんがお皿にスープを注いでくれました。タブレにあたたかいスープが加わることで、2皿目「イタリアのクスクス・トラパネーゼ」の完成です。エビの殻や真鯛の頭などの魚介で出汁をとったスープと一緒に食べると、香りが一層豊かになりました。実はクスクスは元々乾いた食感の食材です。スープをかけることでほどよく水分がいきわたりますが、河村シェフは「岳なら大事な勝負の一口目から美味しく食べられるよう、工夫するはず」と考えて、タブレ自体をしっとりとした口当たり仕上げています。そこへスープをかけても、ほどよい食感がちゃんと残り絶妙なバランスでした。岳の自由な発想と、一流料理人のこだわりが融合して生まれた逸品です。



©小林有吾・講談社／フェルマーの料理製作委員会

*画像は試食用ではなく通常サイズです。

■コース3品目:スパイスとナッツのトンカツ



©小林有吾・講談社／フェルマーの料理製作委員会

*画像は試食用ではなく通常サイズです。

トラパネーゼを食べ進めていると、今度は店員さんが「スパイスとナッツのトンカツ」を載せてくれて、3品目へと早変わり。豚ロースに、ヘーゼルナッツやコリアンダーシード、クミンシードを使用した衣をまとわせて揚げたトンカツは、サクサクとした食感と華やかなスパイスの香りがたまりません。噛むほどに旨味が口いっぱいになり、味に深みが増していきます。運ばれてすぐ食べるのももちろん美味しいですが、スープに少し浸してから食べると、衣がスープを吸ってまた違った味わいに。クスクス、スープ、トンカツが一体となって、まさに“三位一体”の名にふさわしい一皿でした。

【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>

■オリジナルドリンク

食事のあとで運ばれてきたのは、「紫蘇とうま味出汁のバージンモヒート」と「クラマトジン」(各税込770円)。



「バージンモヒート」には、昆布とかつおを使ったうま味出汁が使用されており、アミノ酸と糖の化学反応によって香ばしく仕上がっています。「クラマトジン」は、イノシン酸が豊富なハマグリエキスと、グアニル酸を含むトマトのうま味が詰まった一杯でした。どちらも素材同士の相乗効果を舌の上で感じられる仕上がりになっています。出汁やエキスが使われており、まるでスープのような味わいのドリンクなので、料理と合わせて飲むのも良さそうです。

ほかにも岳と海をイメージしたオリジナルドリンクやスイーツメニュー「苺のタルト」もふるまわれました。はたして気になるお味はいかに？レポート全文は「CAMPFIRE」のプロジェクトページでお読みいただけます。

▼体験レポート全文はこちらから

<https://camp-fire.jp/projects/839204/view/activities/775870>

出演声優5名も緊急参加！試食会の感想はこちら!!

赤松蘭菜(CV:依田菜津)

たまらなくおいしいのはもちろんなのですが、日常には決してない特別感のあるおいしさで、一ツ星レストラン「K」で磨かれた一品なんだと感動しました…！河村シェフの原作を徹底的に読み込んだこだわりにも感激しました！ドリンクの個人的なお気に入りには「紫蘇とうま味出汁のバージンモヒート」です。蘭菜のセリフにもあった「うま味の相乗効果」をしっかりと体感できて驚きました。

ダビド・サロ・ペーニャ(CV:吉岡琳吾)

アニメでも印象深かったメニューを、実際に、しかも本格的なレストランでいただける日がくるとは…！触れると心地よい温度のカトラリーや、色鮮やかで見た目にも楽しいドリンクたち…。三位一体コースは、アニメさながらに目の前で料理がどんどん変化していく中で、「クスクスってこんな食感だったのか！」「スープが注がれてる…いい香り…！」「やっぱりトンカツにかぶりついた時の、このサクッ！て音だよなあ…」と、五感全てに訴えてくる『仕掛け』に、終始ワクワクさせられました。一番に出る感想はやっぱり「おいしい…」！なのですが、たとえばそれは、自分が五感のどの部分で、どう感じているからなんだろう…なんて『解』を想像してみるのも、この作品らしくて楽しいと思います！

宋戸邦彦(CV:岩澤俊樹)

このたびはアニメ「フェルマーの料理」コラボレストランオープンおめでとうございます！「作中に登場する料理を忠実に再現したもの食べる」というのが人生で初めての経験でした。味が素晴らしかったのはもちろんなのですが、作中で明確にレシピが記載されていない料理を再現する為にキャラクターのセリフやリアクションをヒントに試行錯誤したというシェフの技術やこだわりにも感動しました！全部のメニューを制覇したくなりました！

花田今日介(CV:照井悠希)

河村シェフのこだわりが本当に凄かったです…！試食させていただいた「三位一体コース」は、原作でのお客さまの反応を徹底的に研究し、その感動を現実でも再現できるよう、何度も試行錯誤を重ねて完成されたとのことで、まさに「原作の世界を味覚で追体験できる」圧巻のコースでした…。コラボレストランでは原作に登場したほかの料理も提供されるそうなので、ぜひ足を運んでこの感動を体感してほしいです！

黒崎麗子(CV:倉本春奈)

フェルマーの料理コラボレストラン試食会に参加させていただきありがとうございました！主催者代表である青木さんのこのプロジェクトに対する思いや河村シェフのこだわりをお聞きし、料理とアニメの新しい関係性にとっても感銘を受けました。今までにない新しい体験をありがとうございました！

アニメ「フェルマーの料理」とは

2025年7月～9月にテレビ朝日系列で放送されたアニメです。原作は、累計発行部数2300万部を突破した『アオアシ』で知られる人気漫画家・小林有吾氏による漫画作品で、「月刊少年マガジン」(講談社)で連載中。単行本の累計発行部数は80万部(2025年8月時点)を突破しております。2023年に豪華なキャストが揃いTVドラマ化され話題になりました。なお、11月12日より、豪華仕様特典が満載のBlu-ray BOXを発売しております。

～天才数学少年と料理界のカリスマの奇跡の出会い～

小林有吾の最新作は数学が導く煌びやかな料理と人間ドラマ!! 数学者になる夢を諦めてしまった天才数学少年の北田岳が、謎多き料理界のカリスマ朝倉海とともに、才能ひしめく料理の世界に挑む数理的エンタテインメント! 岳は数学的思考で周囲を驚かせる美しい計算式レシピを作りだし、海とともに料理人として成長していくことができるのか!?

公式ページ:<https://www.fermat-anime.com/>

配信一覧:<https://www.fermat-anime.com/onair/>

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン 概要

■開催スケジュール

プレオープン: 2026年4月25日(土)

レセプションパーティー: 2026年4月26日(日)

通常営業: 2026年4月29日(水・祝)、5月2日(土)、3日(日)、
4日(月・祝)、5日(火・祝)、6日(水・祝)、9日(土)、10日(日)、
16日(土)、17日(日)、23日(土)、24日(日)

■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>

■監修シェフ

河村 神賜 氏

■協力

株式会社CAMPFIRE

■主催

株式会社Chef's value

■企画・制作

アトフェス
(株式会社クリーク・アンド・リバー社)



■メニュー

ナポリタン、焦がし醤油とじゃがいもの肉じゃが、
包み揚げサンドイッチ、トマトチーズ茶漬け、
世界標準の肉じゃが、クスクスのタブレ、
イタリアのクスクス・トラパネーゼ、
スパイスとナッツのトンカツ、苺のタルトなど

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン クラウドファンディング 概要



■内容

「フェルマーの料理」のコラボレストランのオープンに先立ち、コラボレストランを盛り上げるために、All-In方式*のクラウドファンディングプロジェクトを実施します。本プロジェクトでは、リターン品として最短&お得な予約枠やクラファン限定グッズなどをご用意しています。ご来店が難しい方には、グッズのみのプランや開店祝い花を贈れるプランもご用意しました。ぜひクラウドファンディングに参加して、この特別な体験を楽しんでください!

■期間

2025年9月28日(日)0:00 ~ 2025年11月30日(日)23:59

■目標金額

5,403,023円

■リターンの価格(全23種)

3,141円～98,000円

■各グッズ・体験

通常予約券、プレオープン(初日確約)予約券(計30名)、クローズドレセプションパーティープラン(計23名)、支援証明書(デジタル版)、クレジット掲載デジタルVer.、シリアルナンバー入り支援証明書(現物)、アクリルスタンド、岳の数学ノート、布製ランチョンマット、ラウンドグラス、ランチバッグ、声優サイン入りアフレコ台本、オリジナルボイスメッセージカード、支援者のお名前入り開店祝い花

▼コラボレストラン・クラファンプロジェクトの詳細ページ

<https://camp-fire.jp/projects/839204/>

*All-In方式とは

目標金額の達成・未達成に関わらず1件でもご支援いただくとプロジェクトが実行され、リターンが届きます。なお、集まった支援金はコラボレストラン運営費等に使用する予定です。

※目標金額を超えた場合はプロジェクトの運営費に充てさせていただきます。

【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>



＜Cassoloでこれまで開催してきたイベント＞

▼3/15(土)浅草かっぱ橋の和包丁ブランド「貴和美」との料理人向けイベント「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)Sustainable Food Asiaとの料理人向けイベント「“海藻”から考える飲食業界の未来」

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

▼7/27(日)食育活動等を展開するravideとの料理人向けイベント「食育×キャリア ワークショップ」

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

▼8/31(日)料理人コミュニティnocsとのダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE」

<https://www.cri.co.jp/news/005794.html>

▼10/14(火)オンラインセミナー「海外での挑戦がキャリアを創る ～海外挑戦と帰国後のリアルストーリー～」

<https://www.cri.co.jp/news/005891.html>

■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・モントリオール

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>