

報道関係各位

株式会社クリーク・アンド・リバー社(東証プライム:4763)

【先着30名】“推しシェフに”出会える体験型イベント！若手料理人の想い・技術・世界観を五感で味わって投票しよう!!

2/8(日)ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE Vol.2」(東京・虎ノ門)

- 食分野の子会社 Chef's value × 料理人コミュニティ nocs -

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2月8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 Vol.2 ~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。

第2回となる今回は、西洋料理教員の坪井 謙氏、韓国料理人の明 志勲(ミョン ジフン)氏、出張料理人の福崎 義範氏の参加が決定し、若い感性で紡ぎ出す渾身の一皿をそれぞれが披露する予定です。なお、当日ご参加いただくお客様には、3名のお料理を召し上がっていただいた後、完成度とコンセプト・ストーリー性の優れた一皿にご投票いただきます。最も票を集めた料理人の一皿は、後日、実際に特別メニューとしてCassoloで提供する予定です*。

*提供にあたり一部内容の変更がある場合があります

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 Vol.2」概要



～今しか創れない一皿～
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】

その一皿に、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皿は、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皿。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”一皿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
- ・シェフたちと直接語れる交流の時間

■日時

2026年2月8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)

- ・坪井 謙(西洋料理教員)
- ・明 志勲(韓国料理人)
- ・福崎 義範(出張料理人)

■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

7,000円(税込)
※料理3皿 & 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/feburary082026>

▼前回の様子(テキスト)はこちらから(ニュースリリース)
<https://www.cri.co.jp/news/005844.html>

▼前回の様子(動画)はこちらから(YouTube)
<https://youtu.be/7Xmnz5RrbmY?si=QhiMkoHzOWWyhUBB>

【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／今回提供する一皿のタイトルとテーマ



坪井 謙(つぼい けん)

静岡県出身。フランス料理店での実務と食の教育現場を経て、野菜を軸に、生産背景や土地性を読み解く料理表現に取り組む。料理を通じた価値創出と食文化の継承をテーマに活動。RED U-35 2023・2024 ブロンズエッグ受賞。

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

<タイトル>

在るもの(イチローファームの蕪[かぶ]を使った発酵野菜料理)

<テーマ>

手放すと本質が見えてくる -日本人としての美食のこころ-

明 志勲(ミョン ジフン)

韓国出身。大学で調理を専攻し、伝統醤油メーカーの食文化研究チームを経て2020年に渡日。ワーキングホリデー中に上海料理の師匠と出会い、料理への視座を広げる。一時帰国中はナチュラルワインバーのCDP(シェフ・ド・パルティ)として活躍。現在は銀座の日本料理店「百葉」に在職。個人のポップアッププロジェクト「Borderless」を通じ、ジャンルに縛られない新たな食の価値を追求している。

Instagram: <https://www.instagram.com/the.worldof.jay/>

<タイトル>

酒粕のブルーブラン／熟成のコントラス

(酒粕、白キムチで作った韓国式ブルーブランソースとお魚料理／豚肉料理)

<テーマ>

「温故知新」料理人の使命とは？



福崎 義範(ふくざき よしのり)

愛知県出身。愛知調理師専門学校卒業後、レストランひらまつ系列にて8年修行。コロナをきっかけに出張料理の事業に従事。年間200件以上の出張実績。出張料理を軸にメニュー監修、料理教室講師など幅広く活動。

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

<タイトル>

微笑(ほほえみ)のパピヨット(金目鯛と白ネギの紙包焼き 柚子の香り)

<テーマ>

料理は、どんな瞬間に生まれるのか？料理は人の心をほどくことができるのか？



▼詳細・お申し込みはこちらから

<https://next-table-btdpxd7.gamma.site/feburary082026>

【本イベントに関するお問い合わせ】

noCs「NEXT TABLE」担当

Mail: info@noCs.space

ライブダイニングイベント「NEXT TABLE Vol.2」開催の背景

2025年上半期、飲食店の倒産件数は過去最多の458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変革期を迎えています*。若手料理人と新しい未来を模索するコミュニティ「noCs」と“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げる「Chef's value」は、逆境の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光を当てたいと、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。第2回となる今回は、小川シェフにより抜擢された3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披露いたします。

*帝国データバンク「『飲食店』の倒産動向(2025年上半期)」2025年7月8日

https://www.tdb.co.jp/report/industry/20250708_restaurant25y/

【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>

「NEXT TABLE Vol.1」の様子・参加者の声



- ・それぞれの料理人が想いをもって臨まれていて素晴らしい企画だと思いました。
- ・自身がバリスタのため、登壇されたシェフの料理に合わせたドリンクをセレクトしたいと思いました。また次回があるのであればNEXT TABLEにバリスタとして登壇したいと思いました。
- ・普段交わることのない料理人の感性に触れ、交流もできたのでまた参加したいと思います。
- ・どれもとてもおいしかったです。これから独立を目指す料理人の方がいるのであれば、何か力になれることがあるかと思っております。今後も参加できればと思っています。

▼前回の様子(テキスト)はこちらから(ニュースリリース)
<https://www.cri.co.jp/news/005844.html>

▼前回の様子(動画)はこちらから(YouTube)
<https://youtu.be/7Xmnz5RrbmY?si=QhiMkoHzOWWyhUBB>

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。麻布十番でフレンチレストランを経営しながら、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、あらゆる若者が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



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・オーラ・ミラード」、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「ULL」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/>

【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



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”的在り方をアップデートする取り組みを進めている。

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ともに、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>



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
2025/3/15(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



2025/5/25(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
2025/7/27(日)「食育×キャリア ワークショップ」
<https://www.cri.co.jp/news/005744.html>



海外挑戦を経験したシェフ2名を招いたウェビナー
2025/10/14(火)「海外挑戦と帰国後のリアルストーリー」
<https://note.com/creek/n/n3596847b712>

■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>