

若手料理人の想い・技術・世界観を五感で味わい、MVPシェフを決定！

## ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE Vol.2」開催レポート

－ 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、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3名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)で開催いたしました。

当日は、グルメ愛好家や飲食業界関係者など、料理に関心を寄せる方々15名が参加。料理人によるプレゼンテーションとともに、渾身の一皿をたのしみました。また、特別審査員と参加者の投票によりMVPシェフを決定し、見事その栄誉には福崎義範氏が輝きました。福崎氏の料理は、後日Cassoloのメニューとして提供されます\*。イベント後は交流会が催され、料理人と参加者の方々による情報交換も行われました。

\*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



## ■開催日

2026年2月8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>

## ■主催

nocs

株式会社Chef's value

## ■参加費

7,000円(税込)料理3皿 &amp; ドリンク込み

## ■登壇シェフ

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

## ■MVP

- ・福崎 義範

## ■特別審査員

- ・上野宗士(銀座「DESTINA」オーナーシェフ)
- ・高森 修(国際メートル・ドテル協会 アジア代表)
- ・青木寛和(株式会社Chef's value代表)

## ■参加者

グルメ愛好家、飲食業界関係者など15名

※敬称略



## ■NEXT TABLEとは

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。

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

## 「NEXT TABLE」登壇シェフと料理の概要

氏名:坪井 謙(ツボイ ケン)  
肩書:西洋料理教員  
専門:フランス料理  
出身地:静岡県  
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-  
料理名:「蕪とアオリイカの白い発酵サラダ」

### <この一皿で伝えたいこと>

本当の豊かさは、高価なものや希少なものではなく  
その土地に育つ野菜や食文化、作り手や人を思う優しさ  
や愛情、健康といったすでに私たちの身近に『在るもの』  
の中に宿っています。手放すことで見えてくるその本質を  
もう一度料理で思い出して欲しいと願っています。



何も飾らないことを料理で意識していると坪井シェフ。  
将来的に静岡の食文化を深めたいと語る。



白い泡はカブと麹を発酵させたもの。  
南国のフルーツ、カラマンシーで香りづけされている。



イチローファームのカブの美味しさを引き出した。  
当日提供した料理のレシピも来場者に紹介した。

氏名:福崎 義範(フクザキ ヨシノリ)  
肩書:出張料理人  
専門:フレンチ  
出身地:愛知県  
料理テーマ:料理は、どんな瞬間に生まれるのか？  
料理は人の心をほくことができるのか？  
料理名:「微笑みのパピヨット包み」

### <この一皿で伝えたいこと>

「喜びは他人から与えられるもの」ではなく、  
「自ら行動し、感じるもの」  
ということを伝えたい。



中学2年生の時の職場体験の時に、  
料理を食べて喜ぶお客様を見て、料理人を目指した。



フィルムでくるんで蒸し上げた金目鯛とはまぐりの  
湯気と香りを楽しんでもらう趣向だ。



「レストランひらまつ」にて、接客からデザートまで学ぶ。  
コロナをきっかけに、出張料理人となった。

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



## 「NEXT TABLE」登壇シェフとお料理の概要

氏名: 明 志勲(ミョン ジフン)  
肩書: 韓国料理人  
専門: 和食  
出身地: 韓国  
料理テーマ: 「温故知新」料理人の使命とは?  
料理名: 「酒粕のブルブラン、熟成のコントラスト」  
: 発酵の三要素を纏う

### <この一皿で伝えたいこと>

日本で活動する韓国人料理人として、異なる文化を繋ぐことは私の使命だと考えています。この一皿を通じ、「伝統は決して古臭いものではなく、現代においても十分に魅力的で美味しいものである」ということを証明したいです。韓国の発酵、日本の食材、フランスの技法が織りなす調和を楽しみ、ジャンルに縛られない自由な料理の楽しさと、そこに込められた「時間の価値」を感じていただきたいです。



幼いころから祖母が作る手料理を見て育ち、自然と料理に関心をもつようになった。



発酵期間の違う2種類の韓国醤油を使用して、味に深みとアクセントをつけた。



日本料理を学び、将来は韓国料理での独立に向け料理の哲学の確立を目指している。

## 「NEXT TABLE」参加者の声



- シェフたちの独創的な発想を基に作られたお料理たちはどれも素晴らしかったです。お料理というよりも作品という言葉がぴったりです。次回は赤ワインやロゼなど多彩な種類があるととっても面白いなと思いました。心踊る時間をありがとうございました。
- 料理の再構築を目の当たりにできる会に参加でき、とても貴重な経験になりました。
- 食べる体験にとどまらず、複数の作り手の料理に対する思想や向き合い方を知ることができ、知的好奇心を大いに刺激される会でした。

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

## 「NEXT TABLE」主催者からのコメント



### ＜料理人コミュニティ「nocs」主宰 小川智寛(オガワ トモヒロ)のコメント＞

若い料理人が自らの想いや哲学を一皿に込めて挑戦する姿は、飲食業界の未来を切り拓く大きな力になると確信しています。NEXT TABLEは、その瞬間の熱量と物語を社会と共有する場です。今回も登壇者それぞれの個性と覚悟が鮮明に表現されました。nocsは、若手が可能性を信じ、仲間と学び合いながら新しい価値を創造していくコミュニティとして、これからも挑戦の舞台を育て続けていきます。



### ＜Chef's value 代表取締役 青木 寛和(アオキ ヒロカズ)のコメント＞※特別審査員

このたび第2回を開催できましたこと、ならびにご協力賜りました皆様に深く御礼申し上げます。今回より新たに審査制度を導入いたしましたが、若手料理人の皆様の柔軟な発想と感性に触れ、主催側にとっても大変有意義な学びの機会となりました。今後も第3回、第4回と継続開催を重ね、未来の料理人たちの可能性を広げる場として発展させてまいります。

## 特別審査員の略歴と当日審査コメント概要



### 【シェフ】上野宗士 (ウエノ ソウシ)

#### “食材と料理法の運命の出会いを見抜く料理の探究者”

銀座「DESTINA」シェフ。食材の個性と調理法の最適解を追究し続ける、マッチングのプロフェッショナル。料理の完成度だけでなく、「なぜこの一皿になるのか」という背景・必然性まで見抜く審美眼を持つヒトサマガジンでも特集されるなど、料理人としての思想と表現力が高く評価されている料理人。

#### ＜コメント＞

人を喜ばせる料理、人を楽しませる料理というのを意識されていて、それが表現されていました。さらに食材に対する真摯さで余計に美味しさが増していたと思います。美味しかったです。ありがとうございました。



### 【サービス】Maitre Syu 高森(メートルシュウタカモリ)

#### “世界が認めた、アジアNo.1の接客・ホスピタリティの第一人者”

国際メートル・ドテル協会 アジア代表/IMSA事務局長。国際・国内大会で世界5度受賞をうむ教育専門家。全日本・国際パリ大会優勝。史上最年少で最優秀メートル・ドテルに選出。三つ星クラスのレストラン支配人を歴任。五輪・G7・各国VIP対応など、最高峰の現場を数多く経験。「Gran Maiordome」として世界的に評価され、現在は企業顧問・数千店舗のアドバイザーとして活動。

#### ＜コメント＞

MVPを獲得した福崎さん。ゲストを喜ばせる、楽しませようとするゲストファーストを体現された料理だったと思います。その人柄はゲストだけでなく組織にとっても重要だと思います。これからもずっと今のままでいてもらいたいと思います。坪井さん、明さん、1品だけという難しいアワードでしたが、料理の完成度が高くこれからの活動も楽しみです。

## 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\*。今回、nocsとChef's valueは、逆境の飲食業界であっても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。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きました。

\*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/>

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



## ■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/>

## <今回登壇したシェフのInstagramアカウント>

- ・坪井 謙: [https://www.instagram.com/tsubo\\_otsubo](https://www.instagram.com/tsubo_otsubo)
- ・明 志勲: <https://www.instagram.com/the.worldof.jay/>
- ・福崎 義範: <https://www.instagram.com/happyfukuzaki/>

▼登壇シェフのプロフィール詳細は1/21(水)付のC&R社プレスリリースをご参照ください

<https://www.cri.co.jp/news/006086.html>

## ■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](https://x.com/Cassolo_cv)

Instagram [https://www.instagram.com/cassolo\\_cv/](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**  
Produced by Chef's value

## ■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 <https://www.cri.co.jp/contact/>

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