

MVPは佐々木裕大シェフ!「究極の食べ手ファースト」が高評価!!

ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE Vol.3」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 -

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9月6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、新進気鋭の若手料理人4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.3 ～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16名が参加。料理人によるプレゼンテーションとともに、渾身の一皿を楽しみました。また、審査員と参加者の投票によりMVPシェフを決定し、見事その栄誉には佐々木裕大シェフが輝きました。佐々木シェフには、MVP特典として、後日Cassoloで開催するイベントのメニュー監修やChef's value公式YouTube出演など、挑戦を【キャリアの資産】として残す機会をご提供いたします。

「NEXT TABLE Vol.3」MVPについて

【MVPシェフ】 佐々木 裕大(ささき ゆうた)

テーマ:食卓に並ぶ少し特別な食事、人生に料理から彩を

料理名:ホタテを包んだヒラメのヴァプール 優しいソース カブのすりながし -また、一緒に食卓を囲むために



<プロフィール>

東京都出身。専門学校卒業後、京王プラザホテルにてフォンやソースなどフランス料理の基礎を学ぶ。同時期、35歳以下を対象とする料理コンクールで優勝。その後、ミシュラン一星の鎌倉のフレンチレストランにて研鑽を積み、続いて代官山のイタリアンでスーシェフとして経験を積む。活動拠点を鎌倉に移し、ホテル内の鉄板イタリアンに従事。テラスで野菜やハーブを自ら育て、お客さまに届ける取り組みも行う。鎌倉野菜や相模湾で獲れる魚を自分の目で選び、調理に携わる。現在は横浜のレストランに勤務し、これまでの経験を活かして活動中。

<コメント>

今回のテーマで大切にすることは、年齢や障害の有無に関わらず、誰もが同じ食卓で料理から人生にちょっとした彩りを与えられることをテーマに致しました。私自身の調理の経験や人生での体験を踏まえながら歯が弱い人の為の咀嚼しやすい調理法を用いたり。フランス料理で多用するバターなどの動物性油脂などを懸念されやすい要素は全て排除しソースは蕪とお米などを使って仕立てました。料理から優しい味わいを伝えられるようピュアさと滋味深さを意識して作らせていただきました。

今回、このような貴重なイベントに参加させていただき、改めて自分が表現したい料理とは何かを見つめ直す、とても良い機会となりました。普段は料理そのもので表現することが中心ですが、自身の料理に込めた想いやストーリーを言葉にしてお客様へ直接お伝えする機会は多くありません。今回、お料理だけでなく、その背景や想いまでお届けできたことは、私にとって非常に貴重な経験となりました。さらに、お客様からいただいた温かい反応や審査員の皆様からのご意見、そして他のシェフの料理や考え方に触れたことで、多くの学びと刺激を得ることができました。この経験を今後の料理づくりに活かし、より自分らしい表現を追求しながら、多くの方に寄り添える料理を届けていきたいと思っています。



父親が全盲となったことをきっかけに考案したという一皿。身体に負担のかからない優しい料理を心掛けたとのこと。



自身と料理についてプレゼンする佐々木シェフ。小さい頃に料理をお手伝いしたことをほめられた経験から料理人を志したと語った。

【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 Vol.3」審査員 総評

シェフ・サービス・メディア、それぞれの分野の最前線で活躍されている3名を審査員としてお招きしました。



【シェフ】葛川 敬 氏(株式会社スマイルズ プロデュース、レシピ開発など)

このたびは素敵な会に審査員という形で参加させていただきありがとうございました。今の時代は美味しいものが溢れており、「美味しい」という価値観の幅も広がっていると感じます。味だけではなく、コンテキストやシーンも含め「美味しい」というジャンルに含まれているのではないのでしょうか。今回4人の料理人の渾身の一品を食し感じたことは、それぞれその料理にコンテキストを持ち、語れる料理でした。今回参加された料理人は、美味しい味を作るだけではなく、その場のシーンや、食べ手の笑顔まで作れる最高の料理人でした。4人の料理人の輝く未来を望み、その場に参加できたことに感謝いたします。

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



【サービス】宇佐美 貴士 氏(株式会社GNO Dining 代表取締役CEO)

今回、参加された4名の若きChef達のエネルギーに圧倒されました。提供された全ての料理に熱い思いがエッセンスとなり審査する私を圧倒しました。引き続き、その熱い思いとお客様に伝える物語を大切に美味しい料理を各自提供してください。皆様の今後の活躍を楽しみにしています。そして、業界発展の為に後輩育成にも期待し、更なるステージに行かれる皆様といつか一緒に時間を共有出来れば幸いです。また来年もこの企画を楽しみにしています！

Webサイト(GNO Dining): <https://gno-dining.co.jp/>



【メディア】大山 正 氏(外食メディア「フードスタジアム」代表取締役)

これまで経営者層のネットワークは数多く存在してきたものの、若手シェフが想いや技術を発信し、互いに交流できる場は限られていました。そのような中で、Chef's value様とnocs様が共同で取り組まれている「NEXT TABLE」は、日本の料理・飲食業界の未来にとって極めて意義深く、稀有な挑戦だと強く実感しました。メディアの立場としても、こうした素晴らしい場が継続・発展していくこと、そして志高きシェフの皆様の未来を微力ながら発信・後押ししていければと思います。

Webサイト(フードスタジアム): <https://food-stadium.com/>

スペシャルサポーター コメント

料理・グルメ系インフルエンサーとして活躍されている2名の方にスペシャルサポーターにご就任いただき、NEXT TABLEの情報発信等にご協力いただきました。



【プロ酒飲み／Web集客コンサルタント】高麗 翔伍 氏(東京グルメ部)

15歳から21歳まで板前として修行し21歳で出張料理で独立した過去がありますが、自身を表現したり自分を売り込む場所がなく苦労しました。NEXT TABLEの様な料理人が自己表現する場所があるのはとても素晴らしい事だと思いますし飲食業界の底上げに繋がると感じてます。次回開催も楽しみにしています！

東京グルメ部(Instagram): https://www.instagram.com/gourmet_tokyo_03

居酒屋 美酒乱(Instagram): https://www.instagram.com/me_shuran.shinjuku/

▼当日のレポート動画はこちらから

<https://www.instagram.com/reels/DdKAAcFvDEM/>



【料理人／レシピ系SNSクリエイター】あきら 氏

料理人の技術や経験だけでなく、その料理の背景にある想いや社会とのつながりまで伝えられるNEXT TABLEの取り組みに共感しております。若い料理人の方たちの挑戦が、食全般の未来を考えるきっかけとなることを心から応援しています。また、少しでも食の未来に関わることができたら嬉しく思います。

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

TikTok: https://www.tiktok.com/@cook_taka_aki

YouTubeショート: https://youtube.com/@cook_taka_aki

【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 Vol.3」そのほかの登壇シェフと料理について



和田 道生(わだ みちお)



テーマ: 地域の発酵文化を、未来の食文化へ
料理名: 津久井大豆と白味噌の冷製ムース



諫山 拓磨(いさやま たくま)



テーマ: 料理人にしかできないこと
料理名: 京都西村農園のナスの冷製パスタ



谷澤 宜哉(たにざわ よしや)



テーマ: 「価値を見つめ直す、一皿。」
- その価値は、誰が決めましたか。 -
料理名: 仔羊のバルバッコア サルマ仕立て

【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>

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.3」概要



■日時

2026年9月6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>

■登壇シェフ (敬称略)

- ・和田 道生
- ・佐々木 裕大
- ・谷澤 宜哉
- ・諫山 拓磨

■審査員 (敬称略)

- ・葛川 敬(株式会社スマイルズ)
- ・宇佐美 貴士(株式会社GNO Dining 代表取締役CEO)
- ・大山 正(フードスタジアム株式会社 代表取締役)

■MVP (敬称略)

佐々木 裕大

■参加者

グルメ愛好家、飲食業界関係者など16名

■スペシャルサポーター (敬称略)

- ・東京グルメ部・高麗翔伍
(プロ酒飲み/ Web集客コンサルタント)
- ・あきら(料理人/ レシピ系SNSクリエイター)

■主催

nocs

株式会社Chef's value

若き料理人たちの挑戦



2026
9 6
NEXT
TABLE Vol.3
Casolo (東京・新橋)
開催: 13:00~15:00
料金: 7,000円
※観覧券

【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。

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/>

【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>

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_chefs

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：代表取締役社長 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

URL: <https://chefz.jp/> (コーポレートサイト)

<https://www.primechef.cooking/> (出張料理サービス「PRIME CHEF」)

<https://chefz.jp/shop/cassolo/> (スタートアップ店舗「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、プロのシェフによる出張料理サービス「PRIME CHEF」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>