

5/25(日)【料理人向け】世界最高のレストランも注目の“あの食材”がテーマ!

トーク&交流会「海藻を含む藻類」から考える飲食業界の未来」(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 克仁、以下CV)はこのたび、Sustainable Food Asia株式会社(本社:東京都港区、代表取締役:海野 慧、以下SFA)と共同で、新橋・虎ノ門エリアの飲食業界を「食」というテーマで盛り上げていく「新橋・虎ノ門プロジェクト」をスタートいたします。本プロジェクトの第1弾の取り組みとして、5月25日(日)13:00より、シェフや飲食店のオーナーなどの食のプロフェッショナルの方々を対象としたトーク&実食・交流イベント「海藻“から考える飲食業界の未来 ～世界最高のレストランも注目した食材～」をCVが運営するレストラン「Cassolo」(東京・虎ノ門)で開催いたします。

トーク&交流・実食イベント「海藻を含む藻類」から考える飲食業界の未来」概要

~ 世界最高のレストラン 注目~

海藻を含む藻類から考える
飲食業界の未来

① オフライン開催@新橋

5.25 [日] 13:00 ↓ 15:00

株式会社AlgaleX 高田 大地

Sustainable Food Asia株式会社 海野 慧

株式会社Chef's Value 青木 寛和

■内容

「世界のベストレストラン50」で何度も世界一に輝き、ミシュラン3つ星も獲得したデンマーク・コペンハーゲンのレストラン「Noma(ノーマ)」。今回のイベントの前半では、飲食業界の最前線で活躍する3人が登壇し、世界最高のレストランの呼び声も高い「Noma」でも頻繁に使用されていた食材である「海藻を含む藻類」をテーマに、サステナブルな食のあり方やこれからの飲食業界に求められる視点などについて語り合います。また、後半では、会場であるCassoloのシェフによるテーマ食材を活かしたお料理を食べながら、参加者同士でゆるやかに語り合える交流会も予定しています。

■こんなことが学べます

- ・海外トップレストランでも注目される“海藻”“藻類”という食材の可能性
- ・食と人材、双方の視点から見る飲食業界の新しいあり方
- ・シェフとしてのキャリアを考える上でのヒント
- ・未来の飲食をともに作る仲間との出会いや共創のきっかけ
- ・メニュー開発やポートフォリオづくりのきっかけ

■日時

2025年5月25日(日)13:00~15:00

■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>

■対象

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

■登壇者(※プロフィールは次頁)

- ・海野 慧 氏
(Sustainable Food Asia株式会社 代表取締役CEO)
- ・高田大地氏
(株式会社AlgaleX 代表取締役CEO)
- ・青木寛和
(株式会社Chef's value 取締役)

■参加費

1,000円(税込)

■定員

30名

※参加者多数の場合は抽選となります

▼お申し込みはこちらから

<https://peatix.com/event/4367760/view>

【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>



高田 大地
株式会社AlgaleX 代表取締役CEO

早稲田大学法学部卒。大手総合商社にてM&A、事業再生、ベンチャー投資を担当。その後、水産養殖の課題解決をめざし、商社在職時に投資したスタートアップにCFOとして転職。2021年3月株式会社AlgaleXを設立。沖縄にて、うま味とDHAが豊富な藻「うま藻」を養殖している生産者。藻類共通の課題である「栄養価は高いが美味しくない」という問題を、独自のAIを活用した養殖方法で解決。捨てられている泡盛の粕を培地として活用し、AIを用いて最適な生育環境を制御し続けることで、安定的に「うま味」を濃厚にする方法を確立。藻が持つ顕著な栄養成分を“美味しく”届ける道を切り開いた。現在、そのうま藻を新しい「うま味」として調味料などに活用。うま味と共に、DHA・GABAなどの栄養成分同時に届け、からだにも地域にも“美味しく、うれしい”食卓を届けることに尽力している。



海野 慧
Sustainable Food Asia株式会社 代表取締役CEO

2007年、株式会社じげんの創業期に参画。求人・中古車・不動産業界などのライフメディアプラットフォーム事業の立ち上げや、複数領域における事業責任者を歴任。2013年には28歳で取締役役に就任し、同社の東証マザーズ上場を経て、M&Aの推進や子会社のPMI(経営統合)を担当。証券事業・人材業界向けERP・エンタメなど幅広い領域で国内外子会社の代表を務めたほか、NTTドコモとの事業提携による新規事業「dジョブ」を立ち上げ、2019年に同社を退社。2020年にはCarpeDiem株式会社を創業。スタートアップ、NPO、大手企業など多様なプレイヤーが集まり社会課題の解決に挑む共創の場「START CAMP」を運営。大企業とベンチャー企業の協業によるPoC支援から事業立ち上げまでを一貫して推進している。さらに2022年には、リバネス社と共に「Sustainable Food Asia」を創業。日本を含むアジア地域から世界の食糧課題の解決をめざすプラットフォーム構築に取り組む。現在は、武蔵野大学アントレプレナーシップ学部にて教員としても活躍中。多方面で新規事業・社会課題解決・次世代育成に取り組んでいる。



青木 寛和
株式会社Chef's value 取締役

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。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。

■主催
株式会社Chef's value

■共催
Sustainable Food Asia株式会社

【本イベントに関するお問い合わせ】

株式会社Chef's value
「飲食業界の未来」イベント担当
Mail: info@chefs-value.net

「新橋・虎ノ門プロジェクト」とは

「新橋・虎ノ門プロジェクト」は、飲食店の運営やシェフを対象としたエージェンシー事業等を展開する株式会社Chef's value(CV)と、サステナブルな食材の研究開発・製造・輸入並びにアライアンス支援等を行うSustainable Food Asia株式会社(SFA)が共同で推進する、新橋・虎ノ門エリアの飲食業界を盛り上げていくことを目的としたプロジェクトです。本プロジェクトでは、主に「食」をテーマにしたさまざまなイベントの開催を通じて、料理人や飲食店のオーナーなど、飲食業界で活躍するプロフェッショナルの方々のスキルアップやキャリアアップ、ナレッジ・ノウハウの習得、交流等の機会を提供いたします。

【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>

■Sustainable Food Asia 株式会社 会社概要

本 社：東京都港区西新橋二丁目18-7 UR新虎通りまちづくり事務所1F
 設 立：2022年1月
 代 表 者：代表取締役CEO 海野 慧(うみの さとし)
 事業内容：サステナブルな食材の研究開発・製造・輸入並びにアライアンス支援等
 U R L：<https://sustainablefoodasia.com/>

「新しい食のスタンダードを創造する」をVisionとし、ビジネスで社会課題解決をめざし新規事業開発・アライアンス支援を行うCarpeDiem株式会社と株式会社リバネスのジョイントベンチャーとして設立。日本や東南アジアの企業と協力し、サステナブルな食材の研究開発・製造・輸入並びにアライアンス支援等を行う。2022年11月には「ジャックフルーツ」から生まれた新食材「フルーツミート」を使ったメニューを日本で初めて開発し、販売開始する。サステナブルな食の研究開発やPR支援を行いながら、虎ノ門に位置する新虎小屋にて様々なサステナブルフードを展開する企業や商品をショーケース「Sustainable Food Museum」として発信。また同所にて様々な最先端の「食」を知り、喫食可能な「サステなおむすび」の運営などを行う。2023年より、アジアからグローバルのサステナブルフードの創造と拡大を議論するSustainable Food Campを開催。2024年2月開催時にはマレーシアにて9か国113社が集まり、サステナブルフードの概念を広げていくためのプラットフォームを構築している。

■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**
 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 青木克仁
 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>