2025年9月11日

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）

倒産894件で過去最多…逆境の飲食業界で夢を追う若手料理人の一皿を食べて応援！

【満席御礼】ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE」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　～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、メディア関係者など、30名（満席）の方々が参加し、料理に込められた想いや料理人を志したきっかけ、これから挑戦したいことなど、料理人4名によるプレゼンテーションを聞きながら、それぞれの渾身の一皿をご堪能いただきました。イベント後は交流会も実施し、料理人と参加者の方々による情報交換も行われました。

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」概要

■開催日
2025年8月31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

■登壇シェフ ※敬称略
・桐山淑雅（Grolla　オーナーシェフ）
・戸上莉奈（和菜食料理人）
・齋藤勇佑（料理人/フードアナリスト）
・合田裕香（パティシエ）

■参加者
グルメ愛好家、飲食業界関係者、メディア関係者など
30名（満席）

■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　creek@hq.cri.co.jp
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：桐山淑雅（きりやま としまさ）
肩書：「Grolla」オーナーシェフ
専門：北イタリア料理
出身地：熊本県
料理のテーマ：「文化の距離をほどく、郷土と再接続」
料理名：バットゥータ・エ・ポレンタ（Battuta e polenta）

＜料理に込めたメッセージ＞
料理はその土地の歴史や風土を表現できるものだと考えています。それを理解し、お皿に載せることで歴史を受け継ぐことやより深い料理になると思います。今回は来たイタリアの山間から平野にかけて「保存の知恵」と「土地が育てた味」を表現しました。

北イタリアに8か月間滞在し、
農家を回って郷土料理を学んだエピソードを紹介した。

北イタリアの生肉の文化（馬肉のタルタル）と代表的な郷土料理（ポレンタ）、保存の知恵（夏野菜の酢漬け）が融合した一皿

伝統を受け継ぎつつも、現代の食卓に馴染む形で再構築し、
次の世代へと繋げていきたいと語った。

氏名：戸上莉奈（とがみ りな）
肩書：和菜食料理人
専門：和菜食
出身地：和歌山県
料理のテーマ：「いただきます、のその向こうへ」
料理名：夏の余香（なつのよか）

＜料理に込めたメッセージ＞
今回の一皿には、季節の移ろいと香りの変化だけでなく、自然や人、食材の背景に想いを馳せる体験も込めています。夏の余香と秋の気配を香りと味でじっくり感じてみてください。

プラントベースの料理の面白さに惹かれ和菜食料理人を志したエピソードや
素材にこだわった一汁一菜の朝ごはん屋への夢を熱く語った。

晩夏を感じられる爽やかなじゃがいものポタージュ
スパイスをかければ秋の訪れも愉しめる。

生産者とのつながりや食の背景にある物語も込められた一皿に。

【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」登壇シェフとお料理の概要

氏名：齋藤勇佑（さいとう ゆうすけ）
肩書：料理人・フードアナリスト
専門：フレンチ
出身地：福島県
料理のテーマ：「誰かの人生に、そっと寄り添う料理」
料理名：夏鹿と野菜のグリエ　ジュ・ノワール
（Chevreuil d'Été et Légumes Grillés, Jus Noir）

＜料理に込めたメッセージ＞
「日常にあふれているが市場では評価されにくい」という食材に何度も出会いました。それらは規格外や季節外れという理由で価値を見出されず、時に廃棄されてしまいます。食べ慣れていたり身近にありすぎたりするとその価値を忘れがちですが、今一度目を向けてみてください。

もともとはバンドマンだったが、ポップアップレストランへの参加をきっかけに真剣に料理人への道を志すようになったと明かした。

あまりポピュラーではない「夏鹿」を使った一皿。
脂身が少なくさっぱりとした味わいが特徴。

シェフとしての経験や海外留学、
こどもたちへの食育にも挑戦したいと語った。

氏名：合田裕香（ごうだ ゆか）
肩書：パティシエ
専門：スイーツ
出身地：岡山県
料理のテーマ：
「愛に溢れる甘すぎないウェルネスなスイーツを」
料理名：草花桃香（くさはなももか）

＜料理に込めたメッセージ＞
さまざまな問題が多発する現代において優先すべきことは一人ひとりの身体と心をケアすること。自分や人にやさしさを持つことが大切な人や物事を見失わないためにできる行動。明日の希望になり、思わず誰かに伝えたくなるスイーツを。

こどもの頃からお菓子作りが好きだったと語る合田氏。
将来の目標は会社経営と写真展を併設したカフェの開設。

小麦、卵、乳不使用でありながらも味わい深いデザートが完成
クッキーに添えられた言葉が豊かな気持ちにさせてくれる。

「人の愛、優しさ、温かさを思い出したり、より感じる時間を演出する
一皿になってほしい」とその想いを語った。

【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　creek@hq.cri.co.jp
TEL：03-4550-0008　FAX：03-4550-0018　URL：https://www.cri.co.jp

「NEXT TABLE」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。

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。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/

「NEXT TABLE」主催者からのコメント

＜料理人コミュニティ「nocs」主宰 小川智寛氏のコメント＞

若い料理人が自らの想いや感性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ります。NEXT TABLEは、その瞬間の熱量とストーリーを共有し、応援の輪を広げる特別な場です。nocsは、こうした場を通じて若手が自分の可能性を信じ、仲間と共に学び合い、新しい価値を創造していくコミュニティでありたい。ここから未来を変える第一歩が生まれると信じています。

＜Chef‘s value　代表取締役　青木 寛和のコメント＞

今回のイベントを通じて、料理人という職業の持つ奥深さと社会的価値を改めて実感すると同時に、料理人が長く活躍できる環境づくりやキャリア形成の支援が、まだ道半ばであることも浮き彫りになりました。しかし、その課題を共有できたこと自体が大きな前進であり、次へとつながる第一歩になったと確信しています。
「料理を通じて人を動かし、文化をつなぎ、社会を豊かにする」――その本質を大切にしながら、今後もこの輪を広げ、未来の料理人たちの可能性を支えていきたいと思います。

【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

■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＞

・桐山淑雅氏：https://www.instagram.com/grolla_2024/ （Grolla［東京・目黒］）
・戸上莉奈氏：https://www.instagram.com/rrina_1017/
・齋藤勇佑氏：https://www.instagram.com/chef.yu_suke/
・合田裕香氏：https://www.instagram.com/godachan129cake/
https://www.instagram.com/kumqu_atmycafe/（Kumquat ）

▼登壇シェフのプロフィール詳細は8/7（木）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/005794.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
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