

次回、9/27(土)最終回！天才シェフを描いたアニメ「フェルマーの料理」のレシピを完全再現!!

9/28(日)～超本格コラボレストランのオープンに向けてクラファンがスタート - 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:青木寛和、以下CV)は2026年4月～5月にかけて、人気アニメ「フェルマーの料理」と東京・新橋のレストラン「Cassolo(カッソーロ)」(運営:CV)との超本格派コラボレストラン「Gaku” in Cassolo - A Genius in the Kitchen」を開催いたします。本コラボレストランでは、ナポリタンや肉じゃが、サンドイッチなど、主人公・北田岳がアニメ内で作った料理を一流シェフが本格的に再現し提供する予定です。なお、来年4月のオープンに先立ち、先行予約やレセプションパーティーの特別参加券、限定コラボグッズをお買い求めいただけるクラウドファンディングを9月28日(日)より「CAMPFIRE(キャンプファイヤー)」でスタートいたします。

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン 概要



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

■アニメ「フェルマーの料理」とは

2025年7月からテレビ朝日系列で放送中のアニメで、9月27日(土)に最終回を迎えます。原作は、累計発行部数2300万部を突破した『アオアシ』で知られる人気漫画家・小林有吾氏による漫画作品で、「月刊少年マガジン」(講談社)で連載中。単行本の累計発行部数は80万部(2025年8月時点)を突破しております。2023年に豪華なキャストが揃いTVドラマ化され話題になりました。

～天才数学少年と料理界のカリスマの奇跡の出会い～

小林有吾の最新作は数学が導く煌びやかな料理と人間ドラマ!! 数学者になる夢を諦めてしまった天才数学少年の北田岳が、謎多き料理界のカリスマ朝倉海とともに、才能ひしめく料理の世界に挑む数理的エンタテインメント! 岳は数学的思考で周囲を驚かせる美しい計算式レシピを作りだし、海とともに料理人として成長していくことができるのか!?

公式ページ: <https://www.fermat-anime.com/>

配信一覧: <https://www.fermat-anime.com/onair/>

■開催スケジュール

プレオープン: 2026年4月25日(土)

レセプションパーティー: 2026年4月26日(日)

通常営業: 2026年4月29日(水・祝)、5月2日(土)、3日(日)、4日(月・祝)、5日(火・祝)、6日(水・祝)、9日(土)、10日(日)、16日(土)、17日(日)、23日(土)、24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>

■監修シェフ

河村 神賜 氏

■主催

株式会社Chef's value

■メニュー

ナポリタン、焦がし醤油とじゃがいもの肉じゃが、包み揚げサンドイッチ、トマトチーズ茶漬、世界標準の肉じゃが、クスクスのタブレ、イタリアのクスクス・トラパネーゼ、スパイスとナッツのトンカツ、イチゴのタルトなど

▼コラボレストラン・クラファン詳細はこちらから

<https://camp-fire.jp/projects/839204/>

【本イベントに関するお問い合わせ】

株式会社Chef's value

「フェルマーの料理」コラボレストラン担当

Mail: info@chefs-value.net

【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>

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン クラウドファンディング 概要



■内容

「フェルマーの料理」のコラボレストランのオープンに先立ち、コラボレストランを盛り上げるために、All-In方式*のクラウドファンディングプロジェクトを実施します。本プロジェクトでは、リターン品として最短&お得な予約枠やクラファン限定グッズなどをご用意しています。ご来店が難しい方には、グッズのみのプランや開店祝い花を贈れるプランもご用意しました。ぜひクラウドファンディングに参加して、この特別な体験を楽しんでください！

■期間

2025年9月28日(日)0:00 ~ 2025年11月30日(日)23:59

■目標金額

5,403,023円

■リターンの価格(全23種)

3,141円~98,000円

■各グッズ・体験

通常予約券、プレオープン(初日確約)予約券(計30名)、クローズドレセプションパーティープラン(計23名)、支援証明書(デジタル版)、クレジット掲載デジタルVer.、シリアルナンバー入り支援証明書(現物)、アクリルスタンド、岳の数学ノート、布製ランチョンマット、ラウンドグラス、ランチバッグ、声優サイン入りアフレコ台本、オリジナルボイスメッセージカード、支援者のお名前入り開店祝い花

▼本プロジェクトの詳細ページ

<https://camp-fire.jp/projects/839204/>

こちらからお気に入り登録の上、支援開始までお待ちください。

*All-In方式とは

目標金額の達成・未達成に関わらず1件でもご支援いただくとプロジェクトが実行され、リターンが届きます。

なお、集まった支援金はコラボレストラン運営費等に使用する予定です。

※目標金額を超えた場合はプロジェクトの運営費に充てさせていただきます。

クラファンで予約可能な3つの来店パターン

通常の予約権に加えて、オープン初日の来店が確約されるプレオープン予約権や、声優さんとのイベントを楽しめるレセプションパーティー参加権もご用意しました。それぞれ料理の形式や楽しみ方の魅力が異なります。ぜひお好みに合わせて選び、この特別な体験をご堪能ください！

4月26日(日)限定

声優さんとの距離がとにかく近い！
レセプションパーティー参加権



富田涼介(北田岳役) 坂泰斗(朝倉海役)

料理はパーティー限定の特別メニュー！
厳選した4品をワンプレートでお楽しみいただけます。



©2024 声優事務所、制作/フェルマーの料理の制作委員会

(1)通常予約券

基本的な来店予約です。好きなお料理コースや、グッズとの組み合わせを選んでご予約ください。ご支援時にご登録いただいたメールアドレス宛へ、後日あらためて予約案内メールをお送りしますので、具体的な来店日はそちらからご予約ください。

(2)プレオープン(初日確約)予約券(限定30名様)

コラボレストランの初日に、誰よりも早くご来店いただける特別なプランです。価格は通常予約と同じで、数量限定の枠となります。ボイスも料理も、店内の雰囲気も、すべてを誰よりも早く体験できます。「岳の最初のお客様になりたい！」という方は、ぜひ初日確約プランをお選びください。

※「初日に来店できる」点を除き、内容は通常予約と同じです。

※予約上限数に達し次第、受付を終了します。

(3)4/26(日)限定 レセプションパーティー参加券(限定23名様)

富田涼介さんと坂泰斗さんのトークショーを楽しみながら、この日だけの特別な料理を味わえるレセプションパーティーです。少人数での開催となるため、声優さんとの距離がぐっと近いのも魅力。さらに、通常営業に先立って解禁される店内アナウンス(開店・退店)や、食事中に流れるミニストーリーも、誰よりも早く体験していただけます。

■当日の内容(予定)

- ・レセプションパーティー限定の特別食ワンプレートメニュー
- ・富田涼介さん、坂泰斗さんによるトークショーと質問コーナー
- ・支援者のお名前読み上げセレモニー
- ・ボイスメッセージカードを手渡ししながらのお見送り など

※交通費は支援者さまの自己負担となります。

※詳細はご登録のメールアドレス宛にご連絡させていただきます。

【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>

店内ではオリジナルキャラクターボイスも！



店内ではキャラクターボイスを収録したオリジナル音声演出もご用意！岳役の富田涼介さん、海役の坂泰斗さんのボイスが流れる店内で、まるで本当に岳と海に出迎えられるような体験をお楽しみいただけます。

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン コンセプト



コラボレストランのタイトルは「“Gaku” in Cassolo - A Genius in the Kitchen」。「岳がKを卒業して、自分のお店を出すなら…」をコンセプトに、原作に登場した料理はもちろん、オリジナルドリンクや岳ならではのこだわりを反映した特別なレストランを実現します。

また、本プロジェクトはただのコラボではなく、実際に世界的に活躍する一流シェフが監修・再現する“本格派”コラボレストランです。岳の料理の噂を聞きつけて訪れたような気持ちで、美味しい料理をぜひご堪能ください。

コンセプトとリンクするコラボレストランの舞台「Cassolo」



今回コラボの舞台となるのは「岳がKを卒業して独立、自分の店を開くなら」というコンセプトにぴったりのレストラン、東京・新橋の「Cassolo」です。Cassoloは「独立して自分の店を持ちたい」「一流レストランの料理長になりたい」と志す料理人を支援するレストラン。今回のコラボメニューも、一流シェフ監修のもと、志高い料理人たちが手掛けます。高みを目指して挑戦を重ねる彼らの姿は、まさに数学的思考で自分なりの高みを目指す岳とも重なります。

監修シェフのご紹介



河村神賜(かわむらしんじ)

高校時代に飲食店でアルバイトしたことが面白く、料理の世界に。高校卒業後、大阪リーガロイヤルホテルの菓子部門を経て、フランス料理「シャンポール」にて働く。ここでフランス人シェフと触れ合うことでフランスへのあこがれが募り渡仏。「タイユヴァン」や一つ星の「キ・プリユン・ラ・リュンヌ」等々、パリで8年間研鑽を積む。帰国後、「IKU 青山」「オーオン・ブーシュ」でシェフを務め、2021年3月6日、「エタップ」をオープン。

Instagram(個人) : <https://www.instagram.com/shinji68/>

Instagram(エタップ) : https://www.instagram.com/etape_honjoazumabashi/

<コメント>

フェルマーの料理に登場するレシピを再現するという、貴重な機会をいただいたことをとても嬉しく思っています。ただのコラボレストランではなく、“料理漫画”であり、かつ“天才シェフのいるキッチン”をコンセプトにした空間ということで、私自身も緊張しながら挑ませていただきました。原作を読み返しながら、料理を学び始めたころの気持ちを思い出す場面もあれば、漫画ならではの自由な発想に刺激を受ける瞬間もあり、シェフとしての時間を心から楽しませていただいています。漫画を読んだ時に感じた“ワクワク”が、そのままお皿の上に表現されたようなコースになっていると思います。ぜひご来店いただき、ご自身の五感で味わっていただけたら嬉しいです。

▼コラボレストラン・クラファン詳細はこちらから
<https://camp-fire.jp/projects/839204/>

【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>

3つのこだわり

岳は、料理そのものの美味しさはもちろん、食べる人の状態やカトラリーの温度にまでこだわる人物。今回のコラボレストランでも「岳ならこうするだろう」と想像しながら企画を行いました。

コース仕立てで
楽しめる9品を厳選



©小林有香・調製化/フェルマーの料理製作委員会

(1)コース仕立てで楽しめる9品を厳選

原作に登場した数々の料理の中から、岳自身が作ったものを中心に9品を厳選。3つのコースに分けて、それぞれ満足に楽しめる組み合わせを意識しました。

相乗効果を生む
オリジナルドリンク



©小林有香・調製化/フェルマーの料理製作委員会

(2)相乗効果を生むオリジナルドリンク

原作には登場していない「相乗効果を生むオリジナルドリンク」もご用意しました。蘭菜に振る舞われた「豚肉のミキユイ」をきっかけに、うま味の相乗効果を体得した岳。もし彼が自分の店を持つなら、料理だけでなくペアリングするドリンクにも相乗効果を求めるはず—その発想から生まれたオリジナルドリンクをご用意しています。

シルバーは料理を
美味しく感じる45°Cに



©小林有香・調製化/フェルマーの料理製作委員会

(3)シルバーは料理を美味しく感じる45°Cに

原作でも印象的だった、フォークの温度。岳のお店では当然これは外せないだろうと思い再現します。洋食を食べる時、岳にとっては当たり前だった「熱い」と「温かい」の境目になる45°Cのシルバーで食事をお楽しみください。

3つの特別なコース

厳選した9つのレシピを、3つのコースに分けて構成しました。全コースに共通して含まれるのは、デザート作りでスランプに陥った岳に、海が振る舞った「苺のタルト」。それぞれのコースで岳が手掛けた料理を味わった後は、彼を料理の道へと導いたもう一人の天才・海の存在も感じてください。



(1)スペシャルランチ

岳がKで初めて作った料理「ナポリタン」、初めて作った賄い「肉じゃが」、そして「苺のタルト」へと続くコース。Kに入りたての頃の岳に思いを馳せたくなる内容です。家庭料理の肉じゃがと洋食屋の定番であるナポリタンが、「フェルマーの料理」というフィルターを通すとどのように仕上がるのか——。ぜひお楽しみください。



(2)ディナーフルコース

「ナポリタン」と「苺のタルト」に加え、幼馴染の神楽のために作った「包み揚げサンドイッチ」、父に振る舞った「トマトチーズ茶漬け」、そしてKで合格をもらった賄い「世界標準の肉じゃが」が味わえます。Kでの出来事だけでなく、友人や家族との記憶も思い出されるコースです。特に「世界標準の肉じゃが」は、国籍を問わず多くの方に味わっていただきたい一皿です。



(3)三位一体コース

楠瀬正美賞授賞式でのディナーをかけた勝負の場面で、岳が考案したあの3品を味わえるコース。「クスクスのタブレ」にスープを合わせた「イタリアのクスクス・トラパネーゼ」、そしてカツ丼を思わせるオリジナルディッシュ「スパイスとナッツのトンカツ」。異なる文化圏(中東・地中海・日本)を横断し、最終的にひとつの世界観へと収束する雰囲気味わえます。

▼コラボレストラン・クラファン詳細はこちらから

<https://camp-fire.jp/projects/839204/>

【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>

■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

<Cassoloでこれまで開催してきたイベント>

▼3/15(土)浅草かっぱ橋の和包丁ブランド「貴和美」との料理人向けイベント「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

▼5/25(日)Sustainable Food Asiaとの料理人向けイベント「“海藻”から考える飲食業界の未来」

https://www.cri.co.jp/case_studies/produce/000715.html

▼7/27(日)食育活動等を展開するravideとの料理人向けイベント「食育×キャリア ワークショップ」

<https://www.cri.co.jp/news/005744.html>

▼8/31(日)料理人コミュニティnocsとのダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE」

<https://www.cri.co.jp/news/005794.html>

■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>