

【料理人向け】海外挑戦と帰国後のキャリアってぶっちゃけどうなの？ふたりのシェフのリアルストーリーに迫る!!

## 10/14(火) Chef Meets「海外での挑戦がキャリアを創る」をオンライン開催(無料)

- 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10月14日(火)、CVが運営する料理人コミュニティ「Chef Meets」のイベント第3弾として、海外に挑戦したい料理人の方や今後海外から帰国して新たなキャリアを切り拓きたい料理人の方などを対象としたオンラインセミナー「海外での挑戦がキャリアを創る ～海外挑戦と帰国後のリアルストーリー～」(参加費無料)を開催いたします。なお、本イベントでは、現在フランス・ブルゴーニュでフレンチレストラン「ORIGINE(読み:オリジージュ)」を経営するシェフ・内村朋史氏と、パリで8年間修業した後日本に帰国し現在は東京・浅草でフレンチレストラン「Etape(読み:エタップ)」を経営するシェフ・河村神賜氏をオンラインでつなぎ、「海外挑戦」と「キャリア」をキーワードにお話していただく予定です。

Chef's value

海外で挑戦したい料理人 / 海外で挑戦中で帰国を考えている料理人向け

海外での挑戦が**キャリア**を創る

海外挑戦と帰国後の  
リアルストーリー

ORIGINEオーナーシェフ  
内村 朋史

ETAPEオーナーシェフ  
河村 神賜

10.14(火) 17:00-18:30

オンライン開催  
途中参加&退出OK

参加  
無料

## ■内容

料理人にとって、海外での挑戦は「技術を磨く」だけでなく、その後のキャリアや生き方に大きな影響を与える分岐点となります。本イベントでは、実際に海外で勤務・出店を経験している方と、海外挑戦から帰国した後も第一線で活躍を続ける方をお招きし、リアルな経験談を両面から伺います。前半では、講義形式で「海外での挑戦がキャリアを創るリアルストーリー」をテーマにそれぞれお話しいただいた後、後半ではパネルディスカッション形式で参加者からの質問にもお答えいただく予定です。

## ■こんなお話が聞けます

- ・海外で得られる経験や学びはどのようなものか
- ・日本に戻ってから、それをどう活かすのか
- ・キャリアの不安や壁をどう乗り越えるのか

## ■日時

2025年10月14日(火)17:00～18:30

## ■場所

オンライン開催(Zoom)

## ■登壇シェフ(※プロフィールは次頁)

- ・内村朋史氏(「ORIGINE」オーナーシェフ)
- ・河村神賜(「Etape」オーナーシェフ)

## ■対象

## 料理人の方々

- ・海外での料理修行や出店に興味のある若手の方
- ・海外修行中で、帰国後を見据えたキャリアを考えたい方
- ・帰国後のキャリアに課題を感じている方
- ・飲食店の経営者・マネージャー
- ・料理人育成に携わる教育関係者 など

## ■参加費

無料

## ■定員

先着30名

## ■主催

株式会社Chef's value

## ▼詳細・お申し込みはこちらから

<https://peatix.com/event/4592282/>

## 【本イベントに関するお問い合わせ】

株式会社Chef's value

Chef Meets担当

Mail: [info@chefs-value.net](mailto: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>

## ■登壇者のプロフィール



### 内村朋史 (ORIGINEオーナーシェフ)

鹿児島県出身の内村朋史氏は、実家のイタリア料理店をきっかけに料理の道へ。服部栄養専門学校を卒業後、東京「ラ・ロシェル南青山」「ラ・ビュット・ボワゼ」で修業を重ね、フランスに渡航。「フロコン・ド・セル」「ラムロワーズ」などミシュラン三つ星店で11年間研鑽を積む。2019年にブルゴーニュでフランス料理店「ORIGINE」を開店し、2022年にミシュラン一つ星を獲得。以後毎年星を維持し、今年もミシュラン一つ星を獲得している。同年、仏ガイド「ゴーエミヨ」において「Grand de Demain」を受賞するなど高い評価を得ており、地元食材と独創的な感性を融合させたフランス料理を提案している。

Webサイト (ORIGINES) : <http://www.restaurantorigine.fr/>



### 河村神賜 (Etapeオーナーシェフ)

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フランス料理【シャンボール】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憧れが募り渡仏。【タイユヴァン】や一つ星の【キ・プリュン・ラ・リュヌ】等々、パリで8年間研鑽を積む。帰国後【IKU青山】でシェフを務め、2021年3月、【エタップ】をオープン。ミシュランにて2022年・2023年ビブグルマン、2024年、2025年セレクトッドレストランとして掲載。

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

Instagram (エタップ) : [https://www.instagram.com/etape\\_honjoazumabashi/](https://www.instagram.com/etape_honjoazumabashi/)

※河村シェフが監修を務める、アニメ『フェルマーの料理』の本格コラボレストランは、2026年4月・5月に開催予定です。なお、現在、オープンに先だってクラウドファンディングを実施しています。

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

### ▼詳細・お申し込みはこちらから

<https://peatix.com/event/4592282/>

### 【本イベントに関するお問い合わせ】

株式会社 Chef's value

Chef Meets担当

Mail : [info@chefs-value.net](mailto:info@chefs-value.net)

## 料理人コミュニティ「Chef Meets」が開催してきたイベント



5/25 (日) 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」

[https://www.cri.co.jp/case\\_studies/produce/000715.html](https://www.cri.co.jp/case_studies/produce/000715.html)



食育活動等を展開するravideとのコラボイベント  
7/27 (日) 「食育×キャリア ワークショップ」

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

### ■ Chef Meetsとは

飲食業界の発展や料理人の方々の生涯価値の向上のため、業界に携わる皆さまに最適な学びと人との出会い(meet)の機会を提供するコミュニティです。料理人向けにはスキルアップやキャリアアップ、飲食店の経営者やグルメ愛好家向けには、新たなシェフとの出会いやノウハウのシェア等を目的に、イベント等を開催してまいります。



LINEオープンチャットのご登録はこちらから

### 【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](mailto: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](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>



## ■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>