

食分野の子会社 株式会社Chef's value

人気アニメ「フェルマーの料理」本格コラボレストラン4・5月開催！

～原作に登場する料理を特別コースとして一流シェフが再現し特別な体験をご提供します(東京・虎ノ門)～

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、代表取締役社長:青木 寛和、以下CV)は、レストラン「Cassolo(カッソーロ)」(東京・虎ノ門、運営:CV)にて人気アニメ「フェルマーの料理」とのコラボレストランを2026年4月・5月に開催が決まり一般予約を開始いたしました。

本コラボレストラン企画は2025年11月までクラウドファンディングを実施し、多くのご支援をいただきました。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となっております。

また、本企画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。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

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

■一般予約可能日程

2026年4月:25日(土)、29日(水祝)

2026年5月:2日(土)～6日(水祝)、9日(土)、10日(日)、16日(土)、17日(日)、23日(土)、24日(日)

本コラボレストランは事前予約制となっております。ご利用の際は必ず事前にご予約のうえ、ご来店ください。

※日によって、実施する料理コースが異なります。詳細はご予約ページでご確認ください。

■予約可能時間

ご予約可能な時間帯は、
選択いただく料理コースによって異なります。

- ・スペシャルランチ 11:30～
- ・ディナーフルコース 19:00～
- ・三位一体コース 19:00～

▼試食会体験レポート全文はこちら

<https://camp-fire.jp/projects/839204/view/activities/775870>

▼ご予約はこちら

<https://atfes.com/contents/1048251>

【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>

■場所

レストラン「Cassolo」
 東京都港区新橋四丁目1-1 新虎通りCORE2階
 [アクセス]
 都営地下鉄三田線 内幸町駅 A1出口 徒歩5分
 JR山手線 他 新橋駅 烏森口 徒歩6分
 東京メトロ銀座線 新橋駅 日比谷口 徒歩7分
 東京メトロ日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅 A1a出口 徒歩10分

■監修シェフ

河村神賜氏

■主催

株式会社Chef's value

■協力

株式会社CAMPFIRE

■企画・制作

アトフェス
 (株式会社クリーク・アンド・リバー社)

アニメ「フェルマーの料理」とは

2025年7月～9月にテレビ朝日系列で放送されたアニメです。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。なお、2025年11月12日より、豪華仕様特典が満載のBlu-ray BOXを発売しております。

～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/>

アニメ「フェルマーの料理」×「Cassolo」超本格コラボレストラン メニュー

■コース一覧

厳選した9つのレシピを、3つのコースに分けて構成いたしました。

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。



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

01 - スペシャルランチ

岳が作中で初めて振る舞った料理「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。



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

02 - ディナーフルコース

「ナポリタン」と「苺のタルト」に加え、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。



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

03 - 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。

【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>

■再現レシピ全9品のご紹介



ナポリタン

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

数学への自信を失ったとき、海に「お前の数学的思考は料理のためにある」と告げられ、訳もわからず岳が作った、あのナポリタン。

原作通りに、茹ですぎたスパゲッティをマヨネーズと白ワインピネガーでマリネすると、こんなに美味しくなるのかと驚かされます。西門理事長も認めざるを得なかった衝撃の味わいをお楽しみください。

使用食材：スパゲッティ・玉ねぎ・ウインナー・ピーマン

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



焦がし醤油と じゃがいもの肉じゃが

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

寧々の何気ない一言「この仕事は過酷なので誰でも疲れます」で悶いた岳が、睨いとして初めて作った料理。キモチである“焦げ”を再現するため、具材はもちろん、醤油の焦がし具合に特にこだわって仕上げました。口に入れた瞬間に広がる香ばしい醤油の風味と、“滋養”をテーマにした塩加減を味わってください。

使用食材：じゃがいも・人参・玉ねぎ・牛バラ肉・鶏さや

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



包み揚げサンドイッチ

(サーモンとほうれん草のクリームソース・カレールース・BLT風トマトソースの3種)

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

広瀬との再会を前に少し弱っていた岳が、神楽に振る舞った包み揚げサンドイッチ。サンドイッチともホットサンドとも異なるこの料理は、香り豊かなエキストラバージンオリーブオイルで焼き上げ、ひと口目から食欲をそそる仕上がり。神楽の心に響いたように、具材の味付けや組み合わせにも徹底的にこだわりました。

使用食材：食パン・スモークサーモン・ほうれん草(サーモンとほうれん草のクリームソース)、食パン・玉ねぎ・じゃがいも・鳥もも肉(カレールース)、食パン・トマト・ベーコン(BLT風トマトソース)

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



トマトチーズ茶漬け

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

数式のように導き出された、カツオ出汁・トマト・チーズの調和。ここにもイノシン酸とグルタミン酸の相乗効果が表れ、三つのうま味が重なり合う瞬間まで計算されています。岳の父を驚かせ、そして息子の背中を押そうとあらためて決意させた、記憶に残るひと皿です。

使用食材：ご飯・トマト・グラナパダーノ

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



世界標準の肉じゃが

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

Kのスタッフは外国人が多いため、ソウルフードとしての「懐かしさ」が人によって異なる——その気付きをもとに、「ノスタルジーに依存しない」をテーマに据えて試行錯誤した結果、岳は肉じゃがを“世界標準”へと押し上げました。

厚切りの肉に出汁をじっくり染み込ませ、じゃがいもはマッシュして香ばしく焼き上げる。Kの仲間にも認められた、世界に通じる“新しい形の肉じゃが”をぜひご賞味ください。

使用食材：黒毛和牛フィレ・じゃがいも

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



クスクスのタブレ

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 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、前菜としてエントリーされた料理。クスクスは味付け次第で食感も変わる難しい食材。原作通りの感動を再現するため、クスクスだけでも美味しくなる塩加減に工夫を凝らしました。香草と野菜の食感を活かし、爽やかに仕上げた一品です。

使用食材：クスクス・トマト・アサリ・赤海老・セルフィッシュ・エストラゴン・ディル・レモン・ライム

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



イタリアの クスクス・トラパネーゼ

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

「クスクスのタブレ」を3分の1ほど食べ終わったところで、魚介出汁のスープを注ぐ。岳の自由な発想から生まれた、スープパートの料理です。魚介の香りとクスクスの調和を計算し、スープと合わせることで一口ごとに異なる表情を楽しめるよう再現しました。

使用食材：赤海老の殻・真鯛の頭・ネギ・セロリ・ハーブの枝

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



スパイスと ナッツのトンカツ

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

食べ進めたクスクスのスープに、スパイスの効いたトンカツを重ねて完成。原作のスプーンにのせて試食するシーンを思い浮かべながら再現しました。

1~2口で食べられるサイズ感、トンカツらしいサクサク感、そして口の中で弾けるスパイスの香り。どれも試行錯誤の末に仕上げたポイントです。トラパネーゼのスープと合わせて、その調和をお楽しみください。

使用食材：豚ロース・ヘーゼルナッツ・コリアンダーシード・クミンシード

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会



苺のタルト

スペシャルランチ / ディナーフルコース / 三位一体コース

作ったこともなければ興味もなかったデザートレシピに苦悩する岳に、海が振る舞ったタルト。二種類の苺を使い、それぞれの食感と味わいを際立たせました。クラムブルはレモンの皮やピスタチオに合うよう、バターではなくオリーブオイルで立っています。下に敷いた軽やかなディプロマッドクリームが全体をうまくまとめ上げます。

使用食材：苺・ピスタチオ・レモンの皮・バニラアイス

©小林有吾・調製社/フェルマーの料理製作委員会

【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>

■オリジナルドリンク 全4種

料理に加えて、全4種類のオリジナルドリンクもご用意いたしました。

原作で印象的だった「相乗効果」から着想を得たドリンクに加え、岳と海をそれぞれイメージした特別なノンアルコールカクテルも。ぜひ料理とあわせてお楽しみください。

※料理のコースにドリンクは含まれておりません。当日店頭でご注文ください。



紫蘇とうま味出汁の バージンモヒート

770円(税込)

昆布・かつおのメイラード反応によって香ばしさを増した、うま味出汁を使ったドリンク。レシピに含まれるみりんも、米の発酵・熟成によって生じるメイラード反応の副産物を活かしています。

©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会



クラマトジン

770円(税込)

イノシン酸を豊富に含むハマグリエキスと、グアニル酸を含むトマトの相乗効果によって、うま味がぎゅっと詰まったドリンクです。

©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会



岳をイメージした デルタブルー

770円(税込)



海をイメージした ルミエール・ルージュ

770円(税込)

©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会



ドリンク1杯注文につき 場面写コースターがもらえる!

※デザインはランダムのためお選びいただけません。



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

▼試食会体験レポート全文はこちらから

<https://camp-fire.jp/projects/839204/view/activities/775870>

【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>

■グッズ販売

アクリルスタンド



＼左右の配置は自由！／



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

価格：2,310円(税込)

岳の数学ノート(A5)



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

価格：1,210円(税込)

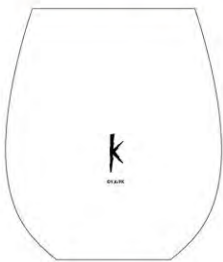
布製ランチョンマット



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

価格：2,420円(税込)

ラウンドグラス



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

価格：2,970円(税込)

ランチバッグ



©小林有吾・講談社/フェルマーの料理製作委員会

価格：2,970円(税込)

【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」とは】

「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」(C&R社公式note)

<https://note.com/creek/n/nf4114d684974>

<Cassoloで2026年に開催してきたイベント>

▼1/24(土)～ゲーム「夢色キャスト」コラボカフェ「夢色キャスト 10th anniversary special party」

<https://www.cri.co.jp/news/006052.html>

▼2/8(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/006113.html>

▼2/23(月・祝)きりやん×Cassoloコラボカフェ「第1回きりやん里芋収穫祭」

<https://www.cri.co.jp/news/006165.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

URL：<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。

URL：<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>