

食分野の子会社 株式会社Chef's value

料理って楽しい！親子で学ぶ食育イベントを開催!!

レストランCassoloにて「何度でもつくりたくなる！小学生からの料理のきほん」出版記念

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)が運営するレストラン「Cassolo(カッソーロ)」(東京・虎ノ門)にて、子どものための料理本「何度でもつくりたくなる！小学生からの料理のきほん」出版記念イベントを開催いたします。

このイベントは著者である、潮田 彩氏(もぐもぐ子ども調理室/アヤキッチン合同会社)と、出版元であるC&Rグループの株式会社高橋書店(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:清水 美成)との共催イベントです。

料理って楽しい！親子で学ぶ食育イベント(対象:小学生) 概要



お鍋でごはんを炊いておにぎらずを作ろう

7月5日(日)11:00~13:00 Cassoloにて開催

- (1) ガラスの鍋を使ってごはんがどう炊けていくのか観察
- (2) 自分たちも鍋を使ったごはん炊きに挑戦!
- (3) 炊けたごはんでき好きな具のおにぎらずを作ってみよう

おにぎらずとは・・・

ご飯と具材を握らずに海苔で包んで四角く成形したおにぎりの一種。人気漫画『クッキングパパ』に登場した料理がきっかけで広まりました。

講師:潮田 彩(うしおだ あや)

アヤキッチン合同会社代表。

調理師・日本料理専門調理師調理技能士。

調理現場での経験ののち、調理師専門学校での教員経験を経て、2015年子ども専門の料理教室「もぐもぐ子ども調理室」(東京都小金井市)を立ち上げる。2017年合同会社化と共にキッチンスタジオをオープン。


 もぐもぐ子ども調理室


【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>

料理って楽しい！親子で学ぶ食育イベント(対象:小学生) 概要

■イベントタイムテーブル

10:45 受付開始

- ・受付にて参加費を頂戴いたします
- ・受付時に書籍を1冊お渡しいたします
- ・受付後に班分けをお伝えいたします
- ・親御さまはエプロン・三角巾をして準備
- ※お子さまにはコックコート・コック帽・チーフを貸与いたします

11:00 イベント開始

- ・講師からのご挨拶と注意事項のご説明
- ・各グループで自己紹介(学年とお名前)

11:10 炊飯のご説明

- ・計量の仕方、火の取り扱いについて学びましょう
- ・ガラス鍋を使ってごはんが炊けていく様子を観察します

11:40 炊飯

- ・鍋を使い各グループでお米を炊飯し観察をします
- ・ごはんを炊いている間で各自交代で休憩

12:00 おにぎらずのご説明

- ・おにぎらずのお手本をお見せします

12:15 おにぎらずを作る

- ・各親子で具材を選び、重ねて作っていきます
- ・包めた親子からカットして盛り付けします

12:40 試食・シェアリング・片付け・アンケート・終わりのご挨拶

13:00 イベント終了

■使用する食材とアレルギー表示

★基本のおにぎらず(アレルギー表示:卵・乳・カニ)

焼きのり
 ごはん
 サラダ菜
 ハム
 スライスチーズ
 かにかま
 卵
 マヨネーズ

★アレンジ

- ツナマヨ(アレルギー表示:卵)
 - ツナ・マヨネーズ
- おかかチーズ(アレルギー表示:卵・乳・ごま)
 - おかか・チーズ・白ごま・マヨネーズ
- そばろ(アレルギー表示:鶏肉)
 - 鶏肉
- しょうが焼き(アレルギー表示:豚肉・卵・小麦)
 - 豚肉・レタス・マヨネーズ



【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>

料理って楽しい！親子で学ぶ食育イベント(対象:小学生) 概要

■お子さまの対象年齢

小学1年～6年生

■定員

12組(親1名+小学生のお子さま1～2名)

※お子さまが2名の場合は、小学生のきょうだいに限ります

※応募多数の場合は抽選となります

■参加費

親1名・お子さま1名:3,500円

親1名・お子さま2名:4,500円

(書籍・材料費込み／書籍は1組につき1冊お渡しします)

■持ち物

手拭きタオル

お飲み物(水かお茶)

親御さまのエプロンと三角巾

※お子さま用コックコート・コック帽・チーフは

イベント運営がご用意します。

■お子さまの服装について

安全のため足が出ない長ズボンをご着用ください

靴・靴下についても同様に着用ください

※サンダルや、かかとのないタイプの靴はお控えください

スカート(特にひらひらするタイプ)はお控えください

シェフコートの下はTシャツなどをお勧めします

髪の毛が長い子は後ろでひとつに結んでいただきます

⇒コック帽をかぶるため、下の方の位置でお願いいたします

■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

■キャンセル規定

前日18時以降のキャンセルは参加費100%を

いただきます。なお、書籍を郵送させていただくため、

運営よりご連絡いたします。

■イベント運営・共催

株式会社高橋書店

もぐもぐ子ども調理室(アヤキッチン合同会社)

株式会社Chef's value

■イベントに関するお問い合わせはこちら

<https://kodomo-chouri.com/contact/>

▼イベントの参加お申し込みはこちら

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSchF6G_BNztaLe_3u0_4_ocADbQr_HKyyUiGzsvr2cxvv_ang/viewform

書籍紹介

一生ものの料理力が身につく子どものための料理の基本
何度でもつくりたくなる！ 小学生からの料理のきほん

一生ものの料理力が身につく、子どものために考え抜かれた料理のきほん
 「予約2年待ちの子ども料理教室・プロの調理師が教える」

子どもが「料理したい」と言うけど、どう教えたらいいかわからない...
 この本には、子ども料理教室での10年のノウハウが余すことなく詰まっています。

プロの調理師が教えるので、理由もわかってきほんに忠実。
 子どもだけでなく、料理初心者の大人にも役立ちます。
 これさえ覚えれば一生料理ができるようになる、究極のきほんの料理本です！

「切る」「焼く」「いためる」などのスキル別レシピ掲載！
 スキルごとに「きほん」⇒「レシピ」の流れで学べて、
 一生ものの料理力が身につきます。
 声かけのヒントも掲載し、保護者も安心して料理をまかせられます。



1,650円(税込)／潮田 彩(著)

【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。この店舗でさまざま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おります。

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>



Produced by Chef's value

▼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>

▼4/13(月)宮崎県・新富町の食材の魅力を体験する食イベント「Taste of Shintomi Produced by Cassolo」

<https://www.cri.co.jp/news/006273.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/>

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・福島・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>