

食分野の子会社 株式会社Chef's value

【開催レポート】未来のシェフを育む一歩に！親子で学ぶ食育イベント
『小学生からの料理のきほん』出版記念 @レストラン「Cassolo」(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7月5日(日)、書籍『何度でもつくりたくなる!小学生からの料理のきほん』(著:もぐもぐ子ども調理室 潮田 彩、2026年3月発売)の出版記念として、「料理って楽しい!親子で学ぶ食育イベント」を、CVが運営するレストラン「Cassolo(カッソーロ)」(東京・虎ノ門)で開催いたしました。本イベントは、同書の著者である潮田 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3社共催のイベントです。

なお、当日は、抽選で選ばれた11組の親子が参加。募集開始後には定員の5倍を超える応募が集まり、関心の高さがうかがえるイベントとなりました。

料理って楽しい!親子で学ぶ食育イベント 概要



■開催日時

2026年7月5日(日)11:00~13:00

■場所

レストラン「Cassolo」

■テーマ

お鍋でごはんを炊いておにぎらずを作ろう

■内容

- (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) 炊けたごはんで好きな具のおにぎらずを作ってみよう

■応募総数

73組

■当日参加人数

11組 23名

■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年合同会社化とともにキッチンスタジオをオープン。

■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

【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>



当日は11組23名の親子が参加



目線を下げて火の強さを確認する参加者の親子



ガラスの鍋を囲んでみんなで観察



親子でコミュニケーションを取りながらおにぎらず作りに挑戦



自分で選んだ具材でオリジナルおにぎらずを作る



最後にカットするときれいな断面が登場

【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>

参加者の声

【親御さま】

- ・親子で料理するきっかけになりました。
- ・子どもたちにもわかりやすい言葉で説明してくれて、楽しくおにぎらずを作ることができました。
- ・このようなイベント・教室は空きがなかったりでなかなか参加できないので、また開催してほしいです。

【お子さま】

- ・家でおにぎらずを1人で作りたい！
- ・ごはんをたくとき、火をかせた。おにぎらずがおいしかった。
- ・先生の教え方がとても分かりやすかったです。また、参加したいと思いました。
- ・ここのおみせすごい。
- ・とてもたのしかった。りょうりにもときょうみをもてた。

潮田 彩 氏のコメント



「料理人(シェフ)の生涯価値の向上を支援するためのお店」Cassolo様で出版記念イベントを開催でき、大変嬉しく思います。本作は、小学生にとって料理の第一歩となる本をめざして執筆しました。当日、お鍋を開けてツヤツヤのご飯が見えた時の嬉しそうな表情や、おにぎらずの綺麗な断面を見た時の驚きの表情など、子どもたちの生き生きとした姿を見ながら一緒に料理ができた時間は、本当に幸せなひとときでした。この小さな一歩が、未来のシェフの誕生につながってくれたら嬉しく思います。

Chef's value 代表取締役 青木 寛和のコメント



このたびは、多くの親子の皆さまにご参加いただき、誠にありがとうございました。子どもたちがごはんの炊き上がる様子を真剣な表情で見つめ、自分の手でつくったおにぎらずを笑顔で頬張る姿を拝見し、「料理をつくる楽しさ」を体験していただけたのではないかと感じております。この中から将来料理人になりたいと思う方が出てきていただけると大変嬉しく思います。Chef's valueは、料理人が持つ知識や技術を社会へ届ける機会を創出し、食を通じた新たな価値を生み出していきたいと考えています。今後もCassoloを拠点に、料理人と地域、そして次世代をつなぐ食育や体験型イベントを積極的に開催してまいります。ご参加いただいた皆さま、講師の潮田彩先生、高橋書店の皆さまをはじめ、本イベントにご協力いただいたすべての皆さまに心より感謝申し上げます。

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。
子どもだけではなく、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)
出版社: 高橋書店

<https://www.takahashishoten.co.jp/book/03413.html>

【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>



■アヤキッチン合同会社 概要

本 社 : 東京都小金井市本町五丁目36番15号

設 立 : 2017年4月

代表者 : 代表取締役社長 潮田 彩

事業内容: 子供専門の料理教室「もぐもぐ子ども調理室」の運営、離乳食・幼児食クラス「もぐもぐ子どもごはん相談室」の運営、動画コンテンツ「もぐもぐ子どもチャンネル」の企画・運営

U R L : <https://kodomo-chouri.com/>

■株式会社高橋書店 会社概要

本 社 : 東京都豊島区東池袋三丁目1番1号 サンシャイン60 14階

創 業 : 1939年10月(高和堂として)

設 立 : 1954年7月(株式会社 高橋書店として)

代表者 : 代表取締役社長 清水美成

事業内容: 図書出版(日記・手帳、カレンダー、家計簿、生活実用書、就職・資格試験書、語学書の編集・企画業務のほか、営業など)

U R L : <https://www.takahashishoten.co.jp/>

■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/>

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。

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 <https://www.cri.co.jp/contact/>

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>