

【先着30名】あなたの“推しシェフ”を見つけよう！若手料理人4名の渾身の一皿を食べて、感じて、投票する!!

## 9/6(日)ダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE Vol.3」(東京・虎ノ門)

－ 食分野の子会社 Chef's value × 料理人コミュニティ nocs －

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9月6日(日)、麻布十番のフレンチレストラン「エルブランシュ」のオーナーシェフ・小川智寛氏が主宰する料理人コミュニティ「nocs」と共同で、小川氏によって抜擢された新進気鋭の若手料理人4名によるダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE Vol.3 ～若き料理人たちの挑戦～」をレストラン「Cassolo」(東京・虎ノ門)で開催いたします。

第3回となる今回は、和田道生氏、佐々木 裕大氏、谷澤宜哉氏、諫山拓磨氏の参加が決定し、若い感性で紡ぎ出す渾身の一皿をそれぞれが披露する予定です。なお、当日ご参加いただくお客さまには、4名のお料理を召し上がっていただいた後、完成度とコンセプト・ストーリー性の優れた一皿にご投票いただけます。最も票を集めた料理人の一皿は、後日、特別メニューとしてCassoloで提供する予定です\*。

\*提供にあたり一部内容の変更がある場合があります

### 新進気鋭の若手料理人によるダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE Vol.3」概要



#### ～今しか創れない一皿～ 未来のスターシェフ・スターパティシエの 【若き才能の挑戦を体験する】

その一皿に、料理人の“すべて”が込められている。NEXT TABLEは、若手料理人たちが、自らの想い・技術・世界観をかけて挑む、未来に向けてのイベント。素材選びから構成、調理、プレゼンテーションまで――すべてに彼らの個性と覚悟が表現された一皿は、ただの料理ではなく、“物語”そのもの。NEXT TABLEは、観るイベントではなく“感じる”イベント。若き才能たちの挑戦、その瞬間にしか生まれない一皿。一緒に悩み、迷い、そして完成の感動を分かち合う。食べることで、誰かの人生を応援する。これは未来を変える“食のドラマ”をとともに味わう体験です。

#### ■こんなことを体験できます

- ・料理人の想いが詰まった“一皿のプレゼンテーション”
- ・ゲストとしてリアルに参加するダイニングプレゼンテーション
- ・シェフたちと直接語れる交流の時間

#### ■日時

2026年9月6日(日)13:00～15:00(12:40開場)

#### ■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>

#### ■登壇シェフ(※順不同。プロフィールとテーマは次頁)

- ・和田 道生
- ・佐々木 裕大
- ・谷澤 宜哉
- ・諫山 拓磨

#### ■対象

- ・グルメ好きの方
- ・料理好きの方
- ・若手料理人を応援したい方
- ・飲食業界を応援したい方
- ・料理人とタイアップしたい食品メーカーの方
- ・シェフや飲食店オーナーなど、飲食業界で活躍されている方

※ジャンル不問

#### ■参加費

7,000円(税込)

※料理4皿&ドリンク込み

#### ■定員

先着30名(完全予約制)

※先着順となります

#### ■主催

nocs

株式会社Chef's value

#### ▼詳細・お申し込みはこちらから

[https://www.tablecheck.com/shops/cassolo/reserve?menu\\_lists=6a2f539ea69f04421f310041](https://www.tablecheck.com/shops/cassolo/reserve?menu_lists=6a2f539ea69f04421f310041)

#### ▼第2回の様子(テキスト)はこちらから(ニュースリリース)

<https://www.cri.co.jp/news/006140.html>

#### ▼第1回の様子(動画)はこちらから(YouTube)

<https://youtu.be/7Xmnz5RrbmY?si=QhiMkoHzOWWYhUBB>

#### 【本イベントに関するお問い合わせ】

nocs「NEXT TABLE」担当

Mail: [info@nocs.space](mailto:info@nocs.space)

#### 【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>

## ■登壇シェフのプロフィール／今回提供する一皿のテーマ



## 和田 道生(わだ みちお)

横浜市内のコース料理専門のフレンチレストラン、およびシャルキュトリーを看板とするビストロにて計4年間、フランス料理の基礎から製法まで幅広く研鑽を積む。その後、フォーシーズンズホテル丸の内 東京に入社。北海道の三つ星レストラン「モリエール」が監修する「MOTIF」にて経験を重ね、ホテルの改装リニューアル後は「メゾン丸の内」および「SÉZANNE(セザン)」にて勤務。同ホテルでは計5年間にわたり、ホテルダイニングならではの高い水準のサービスと料理を追求。現在は神奈川県内のホテルに在職し、これまでの経験を活かした料理づくりに取り組んでいる。

Instagram: <https://www.instagram.com/w.michi1129>

## &lt;テーマ&gt;

「日本の発酵文化の可能性」



## 佐々木 裕大(ささき ゆうた)

東京都出身。専門学校卒業後、京王プラザホテルにてフォンやソースなどフランス料理の基礎を学ぶ。同時期、35歳以下を対象とする料理コンクールで優勝。その後、ミシュラン一つ星の鎌倉のフレンチレストランにて研鑽を積み、続いて代官山のイタリアンでスーシェフとして経験を積む。活動拠点を鎌倉に移し、ホテル内の鉄板イタリアンに従事。テラスで野菜やハーブを自ら育て、お客様に届ける取り組みも行う。鎌倉野菜や相模湾で獲れる魚を自分の目で選び、調理に携わる。現在は横浜のレストランに勤務し、これまでの経験を活かして活動中。

## &lt;テーマ&gt;

「心を動かせる料理」



## 谷澤 宜哉(たにざわ よしや)

岐阜県出身。一般私立大学経済学部を卒業後、街のトルコ料理店に就職。そこからスパニッシュ・メキシカン・フレンチといったジャンルや、発酵・羊肉・薪焼きといった専門店で研鑽を積む。「料理を“美味しい”で終わらせず、食べた人の価値観や会話が少し変わるような一皿を作りたい」という思いのもと、今年の7月から、フリーランスの料理人としてシェフ業務やメニュー開発・店舗コンサルタントとしての活動を開始。

Instagram: [https://www.instagram.com/yemek\\_amca61](https://www.instagram.com/yemek_amca61)

## &lt;テーマ&gt;

「価値を見つめ直す、一皿。」

--その価値は、誰が決めましたか。



## 諫山 拓磨(いさやま たくま)

福岡県出身。高校卒業後、大阪の専門学校を経て東京のミシュラン一つ星イタリアンで研鑽を積み、25歳で銀座「CUCINAはるの(旧 CAVIARIはるの)」料理長に就任。日本とイタリアの伝統を重んじながら、独自の感性で日本ならではの食材をイタリアンに落とし込み、素材にとことん愛情と手間を込めた繊細な料理を提供しながら、食の本質を追求している。

## &lt;テーマ&gt;

「食の多様化、利便化による食文化からの疎遠化」

## ▼お申し込みはこちらから

[https://www.tablecheck.com/shops/cassolo/reserve?menu\\_lists=6a2f539ea69f04421f310041](https://www.tablecheck.com/shops/cassolo/reserve?menu_lists=6a2f539ea69f04421f310041)

## 【本イベントに関するお問い合わせ】

nocs「NEXT TABLE」担当

Mail: [info@nocs.space](mailto:info@nocs.space)

## 【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>

## ライブダイニングイベント「NEXT TABLE」開催の背景

2026年上半期、飲食店の倒産件数は過去最多の473件に達し、物価高騰、人材不足、消費行動の変化など、飲食業界はかつてないほどの変革期を迎えています\*。若手料理人と新しい未来を模索するコミュニティ「nocs」と“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げる「Chef's value」は、逆境の飲食業界であってもなお夢を追いかける若手料理人の方々に光を当てたいと、ダイニングプレゼンテーションイベント「NEXT TABLE」を共同企画。第3回となる今回は、小川シェフにより抜擢された4人の料理人が、若い感性で紡ぎ出したサステナブルな哲学と確かな技術を込めた一皿を披露いたします。

\*帝国データバンク『飲食店』の倒産動向(2026年上半期)」2026年7月22日

<https://www.tdb.co.jp/report/industry/20260722-insyokuten2026fh/>

## 「NEXT TABLE Vol.2」の様子・参加者の声



- ・シェフたちの独創的な発想を基に作られたお料理たちはどれも素晴らしかったです。お料理というよりも作品という言葉がぴったりです。次回は赤ワインやロゼなど多彩な種類があるととっても面白いなと思いました。心踊る時間をありがとうございました。
- ・料理の再構築を目の当たりにできる会に参加でき、とても貴重な経験になりました。
- ・食べる体験にとどまらず、複数の作り手の料理に対する思想や向き合い方を知ることができ、知的好奇心を大いに刺激される会でした。

▼第2回の様子(テキスト)はこちらから(ニュースリリース)

<https://www.cri.co.jp/news/005844.html>

▼第1回の様子(動画)はこちらから(YouTube)

<https://youtu.be/7Xmnz5RbmY?si=QhiMkoHzOWWYhUBB>

## 料理人コミュニティ「nocs」について



飲食業界に関わるプロフェッショナルの集まりです。麻布十番でフレンチレストランを経営しながら、数々のレストランをもプロデュースしている小川智寛シェフが発起人として代表を務め、料理人はもちろんのこと、ソムリエやパティシエ、フードビジネス起業家など、あらゆる若者がnocsには在籍しています。nocsでは、それぞれの個性やスキルを活かしながらフードビジネスの新しい未来に挑戦しています。

▼「nocs」の詳細はこちらから

<https://team-nocs.com/>

## 料理人コミュニティ「nocs」主宰 小川智寛氏のプロフィール



### 小川智寛(おがわ ともひろ)

1973年生まれ、福井県出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、箱根「オーベルジュ・オー・ミラドー」、京都「ラ・ヌーヴェルフォンテーヌ」「ロリヴィエ」を経て、24歳で渡仏。フランスの星付きレストラン5店舗で約3年間研修を積み、帰国後は東京・品川「ラフェクレール」のシェフに就任。2007年、麻布十番にて「エルブランシュ」を独立開業。2016年には福井県に古民家をリノベーションしたレストラン「LULL」をオープン。2022年、若手料理人の育成と飲食業界の未来を支援するコミュニティ「nocs」を設立。現在はレストラン経営、企業コンサル、地域活性イベントなど多方面で活躍中。

Instagram: <https://www.instagram.com/ogawa.tomohiro/>

パーソナルサイト: <https://tomohiro-ogawa.jp/>

エルブランシュ: <https://www.instagram.com/aileblanche/>

【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>



## Chef's value 代表取締役社長 青木 寛和のプロフィール



## 青木寛和(あおき ひろかず)

2015年、株式会社ぐるなびに入社。飲食店向けの販売促進支援を担当し、名古屋・東京を拠点に、個人経営の飲食店から大手チェーンまで幅広いクライアントに向けた提案営業を実施。現場視点を重視した提案力と丁寧な伴走支援で、飲食業界との強固なネットワークを築く。2018年には株式会社クリーク・アンド・リバー社に転職。食に特化した人材エージェンシー事業に従事し、セクションマネージャーとして約4年にわたりチームを牽引。求職者と企業の双方に寄り添いながら、業界特化型のマッチング支援を展開。食領域における専門人材のキャリア支援に力を注ぐ。2023年より、同社グループ会社である株式会社Chef's valueに取締役として参画し、2025年5月に同社代表取締役社長に就任した。事業戦略の推進と組織づくりを担い、飲食業界における“人”と“キャリア”の在り方をアップデートする取り組みを進めている。

## 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\\_chefs](https://x.com/Cassolo_chefs)

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>

**Cassolo**  
Produced by Chef's value

## ■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：代表取締役社長 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/> (コーポレートサイト)

<https://www.primechef.cooking/> (出張料理サービス「PRIME CHEF」)

<https://chefz.jp/shop/cassolo/> (スタートアップ店舗「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、プロのシェフによる出張料理サービス「PRIME CHEF」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 <https://www.cri.co.jp/contact/>

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

