

## シェフの独立開業や飛躍を支援するChef's value

無料で未経験者でも料理人にするシェフアカデミー開講  
～ 最短3か月のカリキュラム、11/5(日)第1期生の受け入れ開始 ～

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)のグループ会社 株式会社Chef's value(本社:東京都港区、代表取締役:青木克仁、以下CV)は、自社で運営する独立開業支援を行う創作イタリアンレストラン「Cassolo」(カッソーロ)を活用して、未経験者でも最短3か月間で第一線にて活躍する料理人に育成する、無料のシェフアカデミーを開講いたします。

## Chef's valueのシェフアカデミー 概要



## 【講師紹介】

土井剛(どいつよし)シェフ

「Cassolo」シェフ/アカデミー運営担当

フレンチ/和食 レストラン(料理長6年)

リゾートホテル(料理長5年)

和食/しゃぶしゃぶ/イタリアン/フレンチ/ベトナム料理/洋菓子/鉄板焼 業態の飲食店舗計40店舗の総料理長(8年)・セントラルキッチンの工場責任者兼務、ほか

## 【講義概要】

未経験からでも第一線の料理人を目指す、入学金や受講料のかからない無料の講座です。現場で使える実践的な調理技法からコース料理をつくるマルチタスクのこなし方、食材の扱い方、衛生管理について、きっちりと指導します。店舗での実技実習のほかに、自宅での自主学習が必要になりますので、本気で料理人になりたいと考えている方におすすめです。

## ■11月5日(日)より第1期開講■

会場/「Cassolo」東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 2F

定員/1期2名

受講期間/最短3か月で即戦力に

スケジュール/週1日(日曜日)の5時間の実技講習+自主学習

入学金・受講料/無料

- 働きながらでも、未経験でもOK
- 実践的なカリキュラム(フレンチを中心とした調理技法/食材や産地に関する知識/業界ノウハウ)
- 卒業後の手厚いキャリアサポート(就職支援/ Chef's valueでの採用/独立支援など)
- 開講後1か月周期で新期カリキュラムをスタート。候補生随時募集

## 【お申し込み・お問い合わせ】

TEL: 03-6381-5077

Email: [info@chefs-value.net](mailto:info@chefs-value.net) **Cassolo**  
Produced by Chef's value

CVのシェフアカデミーは、入学金や受講料の一切ない、未経験者や社会人、主婦の方でも本気でシェフ(料理人)を目指す方に向けた料理人育成講座です。講義を担当するのは、経験豊富なCassoloの土井シェフ。フレンチを中心とした調理技法やコース料理で重要になるマルチタスクの対応方法、食材や産地に関する知識や衛生管理について、現場ですぐに役立つ実践形式で指導します。週1日5時間の実習と自宅での自主学習をきちんと行うことで、最短3か月で卒業でき、卒業後は本人の希望に沿った就業先を、330社以上ある多くの店舗やホテルなどのネットワークの中から紹介する流れになっております。教育から就業先紹介まで行うCVだからこそできるサービスです。

実習を行う「Cassolo」は独立開業支援をするレストランで、料理人(シェフ)の独立開業や飛躍を支援するCVの直営スタートアップ1号店として2022年11月にオープンいたしました。「Cassolo」とは、飛行機が離着陸する「滑走路」から名付けられており、この店舗で料理のブラッシュアップや運営、顧客とのコミュニケーション経験を積んだシェフ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おります。

2023年9月、オープンなキッチンにリニューアルし、シェフ自らが料理を客席に運ぶといったコミュニケーションをはかっているほか、入れ替わりシェフ制度を設け、オリジナルメニューの開発や店舗運営を学んで独立開業や希望する勤務に向けた経験を積むといった取り組みも行ってまいります。

## 【報道機関からのお問い合わせ】

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>

CVは、スタートアップ店舗の運営をはじめとして、料理人の生涯価値を高める新しい仕組みづくりを行う企業として2022年7月に設立いたしました。C&Rグループと結びついた食のプロフェッショナル達が日本全国で活躍することにより、そのネットワークが業界を活性化し、未来の外食産業を生み出していくことを目指しております。

「Cassolo」でシェフとして料理の研鑽と店舗経営ノウハウを身につけ、オーナーシェフとして独立開業する際には、CVが開業店舗物件を紹介するほか、調理設備など施設の準備や運用計画策定などまで全面的なサポートを行います。この取り組みを通じてCVは、これまでにない新しいシェフの独立開業スタイルを構築してまいります。

C&R社及びC&Rグループは、今後もプロフェッショナルの叡智と能力を活かし、ミッションである「プロフェッショナルの生涯価値の向上」と「クライアントの価値創造への貢献」の実現に向けて、プロフェッショナル分野の拡大、そして、叡智を分かちあわせ、ビジネスクリエーションカンパニーとして人々の幸せに貢献してまいります。

### 【講義会場の店舗データ】

店名：Cassolo (カッソーロ)  
 住所：東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 2F  
 アクセス：都営地下鉄三田線 内幸町駅 A1出口／東京メトロ日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅 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  
 営業時間：【月～金】ランチ11:30～15:00(LO14:30)、ディナー17:00～22:30(LO21:30)  
 【土日祝】土11:30～22:30(料理LO 21:30)／日・祝日12:00～22:30(料理LO 21:30)  
 URL：<https://chefz.jp/shop/cassolo/>  
 予約：ホットペッパーグルメ ▶ <https://cassolo.owst.jp/>  
 TEL：03-6381-5077



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 青木克仁  
 事業内容：飲食店の運営及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/> (Cassolo)

### ■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・船橋・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  
 事業内容：映像、ゲーム、Web、広告・出版、作家、医療、IT、会計、法曹、建築、ファッション、食、コンピュータサイエンス、  
 ライフサイエンス、舞台芸術、CXO、アスリート、アグリカルチャーの18分野でプロフェッショナルに特化したエ  
 ージェンシー(派遣・紹介)、プロデュース(開発・請負)、ライツマネジメント(知的財産の企画開発・流通)事業を  
 展開。プロフェッショナルの叡智で革新的な事業を無限に創造している。  
 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】

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>