

ケ・セラ・セラ Que Sera Sera

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

美味しいものを食べて、ケ・セラ・セラ。ようこそ、とちぎ郷土フレンチの世界へ

Vol.101

PRINTEMPS 2023

Otowa
restaurant

おかげさまで 15 年



オトワレストランのウェイティングスペース
©Ryo HATA

オトワレストランは、2007年7月に開業してから15年が経ちました。生産者の方々といつも温かく応援して下さるお客様の支えがあってこそその年月でした。

2011年3月11日に発生した東日本大震災ではこの栃木県でも甚大な被害があり、レストランの営業はおろか日常生活でも多くの困難がありました。それでも、果敢に優れた産物作りに励む生産者の皆様が傍にいて下さったことが、どれほど心強かったことかわかりません。混乱の最中であっても、レストランに憩いを求めてお越し下さるお客様がいらしたことを、私たちは忘れません。

そして、3年にも及ぶコロナ禍が収束の兆しをみせている2023年。世界ではいまだ多くの紛争や侵攻、環境破壊など、地球規模で解決に向けて取り組むべき問題が多くあります。

どのような時世であれ、「食」は生きるために欠くことはできません。四季の移ろいを食で感じるとき、美味しそうな音、香り、食感、そして大切な人や家族と囲む穏やかな食卓。五感が満たされ、心が豊かになる食の記憶は、生きる支えになると信じています。

Auberger
depuis 1981

オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の柘の葉です。



Women In Gastronomy presents
「大地と向き合う食卓」―春の里山と里海から―
桑木野 恵子・川副 藍・音羽 明日香

WIG(Women In Gastronomy)によるコラボレーションディナー。

新潟・魚沼「里山十帖」の料理長として、ここでしか作れない独自の料理を発信して、今や世界から注目を浴びる、桑木野恵子料理長。

東京池袋の「シュヴァル・ド・ヒョータン」から、故郷である千葉県いすみ市の生産者さんたちとの絆を深く掘り下げて新しい料理を模索する、川副藍シェフ。

栃木県宇都宮市で、伝統あるフレンチの世界から土地に根付いたデセルの提案を試みる、音羽明日香パティシエ。

出会うべくして出会った3人が、1日限りのメニューを編み出し、一期一会の食卓を作り上げます。春の里山と里海と、その大地を愛する女性たちが織りなす食の物語を、ぜひ一緒に。

- 日時 2023年4月20日(木) 19時開宴(18時30分開場)
○会場 アンジェロコート東京(目白駅前トラッド目白3F)
○会費 28,000円(税サービス料込。フルコース、ペアリングドリンクを含む)
*WIG会員には3,000円の割引があります。



WIG(Women In Gastronomy)は、食にかかわる仕事をするすべての女性たちのための非営利組織です。生産者、料理人、サービス、経営・販売、ジャーナリスト、研究者など、さまざまな場面でプロフェッショナルとして働く女性たちを応援します。

<https://wig-japan.com/>

Awards

オトワレストランが今年度も素晴らしい評価をいただきました。日頃よりサポートをしてくださる生産者様方、応援してくださるお客様。皆様に改めて感謝申し上げます。



『ゴ・エ・ミヨ2023』

栃木県からは那須の「レストランμ」、足利の「天婦羅まつむら」、そして「オトワレストラン」3店が掲載されました。

フランスの本格レストランガイド2大勢力のひとつである「ゴ・エ・ミヨ(Gault & Millau)」は、2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ(Gault)とクリスチャン・ミヨ(Millau)

が1972年に刊行したパリ生まれのレストランガイドブックです。質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、フランス語で土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。レストランだけでなく、シェフを支える生産者・職人にも注目しています。



The Tabeleg Award "Bronze" 食ベログアワード“ブロンズ”

初めてのノミネートで
“ブロンズ”を受賞しました。



那須ナチュラルチーズ研究会

2023年1月28日 ホテルエビナール那須



那須地域のチーズ工房や地域産業に関わる人たちから成る「那須ナチュラルチーズ研究会」は立ち上げから10年の節目を迎え、2023年1月下旬に祝賀会が開催されました。研究会は、酪農地帯の那須地域の牛乳を使ったチーズ作りの技術をさらに高め、地域振興につなげようと2012年9月に発足。東日本大震災後、沈みがちだった那須に活気を取り戻したいという地域の思いも重なり、「技術の向上」「チーズの普及」「仲間づくり」を掲げ、フランスからチーズ職人を呼んでの研修会、商品開発、イベント開催などのPRにより、那須地域のチーズを国内外に発信してきました。研究会所属のチーズ工房が国際大会で上位入賞するなど、世界的な評価も得るまでになっています。那須地域の農産物、職人の手仕事、食観光が連携する要となる「那須ナチュラルチーズ研究会」の活動に、これからもご注目下さい。

大人の食育～WELLNESS TOURISM～

2023年2月14日・15日
ヒカリヤ ニシ(長野県松本市)

味わうことの大切さと喜びを伝える。

ウェルネスガストロノミーを掲げる「ヒカリヤ ニシ」。信州の地に根ざしたナチュレフレンチを創り続ける田邊真宏シェフと音羽和紀シェフによる、「大人の食育」が2日間にわたり開催されました。音羽シェフのもとで料理人としてスタートし、キャリアを重ねるなかで身土不二の思想とフランス料理の融合を生み出した田邊シェフ。地元の素材をどう取り入れ、どう活かすか、意識を持って料理人として歩んでいる師弟の系譜をたどり、食の楽しさ、喜びを、お客様と分かち合うことができました。

お皿の上に生産者がいる

お集まりいただいた皆様に音羽シェフが大切にしている思いをお話しました。

「食は誰にでも関わりがある。食は健康だけではなく、地域やその土地の在り方そのもの。料理人は生産者と食べる人をつなぐ役割がある。伝統野菜や地域の素材も、それを食文化として次世代につないでいく。地域の食が豊かであれば、そこに人が集い、地域が元気になる。」

食と農が結びつき、観光や地域振興の原動力となる。お皿＝料理には、生産者やその土地のすべてが反映している。」

4月下旬
発売

一選ばれるデリの決め手は、野菜使い!ー

『野菜がおいしい
デリのアイデア191』
音羽和紀著(柴田書店発行)



音羽和紀シェフの新しいレシピ本は、身近な野菜を使った毎日の食卓になじむフレンチデリのアイデアが満載です。デリを開業したい人、デリや惣菜店を手がけている人、惣菜や食品の商品開発担当者などにヒントにいただける内容です。野菜料理のバリエーションを増やしたいご家庭、カフェやバーのメニューにもお役立て下さい。(本体2800円+税)

ホテルメトロポリタン エドモントの統括名誉総料理長 中村 勝宏シェフ『魂の食対談2～美味探求～』

日本のフランス料理界と世界をつなぐ活動を続け、洞爺湖サミット、東京オリンピック・パラリンピック、食観光業界に多大な影響力を持つ中村シェフ。食の道のプロフェッショナルとの対談集は、道を究めた者同士のシンパシーにあふれ、生き方の羅針盤にもなり得る一冊です。中村シェフと音羽和紀シェフの対談も掲載されています。



2月20日、ホテルメトロポリタンエドモントにて、出版記念パーティーが開催され、この本の対談に登場している料理人や食のプロフェッショナル、発酵学者の小泉武夫氏、服部学園理事長の服部幸應氏など、多彩なゲストが中村シェフを囲みました。岩崎均総料理長の指揮のもと整えられた数々の料理、氷彫刻を愛でながら、華やかなパーティーとなりました。



オータパブリケーションズ刊

栃木で体験するラグジュアリー・ツーリズム ―栃木のおもてなしとは―

3年余りのコロナ禍を経て、徐々に社会全体が動き始めている2023年。海外からの観光客も戻りはじめ、栃木県内でも欧米やアジア圏からの旅行者と行き交うことが増えました。そして、栃木県として初めて、政府等が開催する国際会議となるG

7 広島サミットにおける男女共同参画・女性活躍担当大臣会合が6月に日光で開催されることとなり、日光をはじめとする栃木の魅力を国内外に発信する機運が高まっています。



早春の日光で栃木ガストロノミーの饗宴

2023年2月9日
ザ・リッツ・カールトン日光



四季折々の自然と悠久の歴史を感じるひとときを提供する「ザ・リッツ・カールトン日光」。開業3周年を迎え、心躍るダイニングエクスパリエンスイベントの第1弾、「オトワレストラン」とのコラボレーションイベントが実現しました。

幕開けはザ・リッツ・カールトン日光 中村健介総料理長と音羽和紀シェフのコラボレーションランチコース。伝統の技と栃木食材の斬新なアレンジで両シェフの料理が交互に供されました。栃木県産アスパラガスのみずみずしさを堪能する一品に、蝦夷鹿に日光くるみ味噌をアレンジした一品など、美味しさと驚きに満ちた饗宴でした。



ディナーは日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光 宮国智則統括料理長と音羽元・創シェフのコラボレーション。さらに、「オトワレストラン」で研鑽を積んだ、鉄板焼の江田剛大シェフも加わり、一日限りのシェフズテーブルが実現しました。コースは冒頭のアミューズから驚きの連続。繊細な和の味わいがアクセントと彩りを添え、メインディッシュには鉄板焼で仕上げる牛フィレ肉のステーキ。フィナーレは栃木県産フルーツを散りばめたデザート。シェフたちとゲストの語らいが尽きない、特別な饗宴になりました。



CJPF LIVE#03

栃木から考える、
日本らしいラグジュアリー
地域から生まれるラグジュアリー。

CJPF(クールジャパン官民連携プラットフォーム)によるオンラインシンポジウムが開催されました。

「その土地らしいラグジュアリーツーリズム」のあり方とは。

2022年12月10日に行われた第3回CJPF LIVEの開催地は栃木。栃木県は、世界遺産である日光の社寺に代表される1200年以上前から受け継がれてきた歴史や、ラムサール条約登録湿地「奥日光の湿原」、日本三名瀑「華厳滝」などの豊かな自然を持ち、明治時代から国際観光地として多くの観光客を迎えてきました。また尚仁沢(塩谷町)など水が豊富で、日本酒づくりも盛ん。豊かな自然に育まれた高品質の野菜、年間を通じて楽しめる名産品のいちごなど多くの農作物を首都圏へ、全国へ提供しています。東武鉄道、JR等で首都圏から約2時間とアクセスも良く、日本の鉄道を通じた近距離ラグジュアリー・ガストロノミーツーリズムの期待も高まる栃木。地域の魅力づくりに取り組む担い手と、国内・海外の有識者と共に「その土地らしいラグジュアリーツーリズム」のあり方を考えました。

About CJPF 「クールジャパン戦略推進会議」の提言(クールジャパン戦略官民協働イニシアティブ)を受け、クールジャパン戦略を深化させ、官民や異業種の連携強化を図ることを目的とし、内外の幅広い分野の関係者がメンバーです。官民や異業種の連携を促進し、新たなビジネスを創出するため、数多くのセミナーやマッチングフォーラム等を開催しています。



【登壇者】

- | | |
|----------------|---|
| 白坂 成功氏 | (慶應義塾大学) |
| 梅澤 高明氏 | (A.T.カーニー 日本法人会長/CIC Japan会長) |
| 山田 早輝子氏 | (日本ガストロノミー学会設立代表
(株)FOOD LOSS BANK代表取締役) |
| 人見 良典氏 | (輪王寺 中禅寺立木観音 執行) |
| アレックス・ブラッドショー氏 | (合同会社GOTOKU 代表) |
| 田中 基規氏 | (ザ・リッツ・カールトン日光
セールス&マーケティング部長) |
| 藤井 大介氏 | (株)ファーム・アンド・ファーム・カンパニー 代表取締役
大田原ツーリズム代表取締役社長) |
| 宮地 アンガス氏 | (ジャパン・ワールド・リンク(株)代表取締役) |
| 音羽 香菜 | (オトワレストラン、ルレ・エ・シャトー執行委員) |
| 渡邊 賢一氏 | (内閣府クールジャパン 官民連携プラットフォーム ディレクター
(株)XPJP 価値デザイナー) |

LIVE #03はCJPFホームページで公開中です。
<https://www.cjpf.jp/live03>



International Women's Day2023

国際女性デー2023 スペシャル対談



後藤 あすか氏／ビズメイツ株式会社 ランゲージソリューション事業部 営業
グループリーダーとして英会話教育普及に尽力。能楽師であり、二人のお子様を育てるお母様。



国際女性デーとは、1904年、ニューヨークで婦人参政権を求めたデモが起源となり、1975年、国連により3月8日を「国際女性デー」と制定されました。国際女性デー当日、ザ・リッツ・カールトン日光で「活躍する女性を応援する従業員対象のイベント」が行われ、家庭と仕事を両立している女性のロールモデルとして、英会話スクール企業で活躍し、能楽の魅力発信も行う後藤あすか氏とオトワレストラン音羽香菜のトークイベントが行われました。

Terroir Tochigi

産地訪問記

減少する乾椎茸の需要 ―吉村潔さんの農園にて―

案内された先には椎茸の原木が美しく整然と並んでいた。原木に使うのはコナラとクヌギ。木を切り、日向(畑の中)で椎茸の菌を埋め込む。それをまた林の木陰に戻し、原木を組んで椎茸が出てくるのを待つ。通常、菌を入れてから1年半後収穫ができるようになる。一度菌がその木に回ってしまえば、湿度と気温の条件がそろったころ、原木のあらゆるところから椎茸が出てきて収穫できるという。この一連の作業を手作業で行ったというから驚きだ。

「いつもはもっと椎茸が出ているのだけれど、年々春の雨が減っていて。」そう語る吉村さんの姿が印象的だった。管理されたハウスで行う菌床栽培とは異なり、雨による湿度が必要な原木椎茸栽培にとって、気候の変化を直に受けているようだった。



生産者の吉村夫妻 ©Haruko Amagata
(「この地でフランス料理を作りつづけていく」より)

椎茸にはいくつかの規格があり、白く傘が閉じているものは天白冬菇(てんぱくどんこ)、雨に濡れて茶色に染まった冬菇が茶花冬菇(ちゃばなどんこ)、傘が開いているものが香信(こうしん)などと呼ばれる。

同じ椎茸でも収穫した状態によって名前が異なり、それぞれに向く調理法が異なるのも興味深い。冬菇は歯ごたえも良く、煮物などそのまま食べるのに向く。一方香信は香りが強いので、出汁を取るのに向いているという。収穫時期が少し遅くなったり、雨で色が変わったりしても、それも一つの価値として名が付けられているのは魅力的だ。吉村さんが栽培しているのは昔ながらの「乾椎茸(ホシシイタケ)」にするための品種。もちろん生椎茸と同様に食することが可能だが、干すことで旨味や香り、栄養価が増幅する。元来、椎茸というのは乾椎茸が主流であった。現在は乾椎茸の需要が減少しており、吉村さんが椎茸栽培を始めた頃と比べてその価格は半分にまで下がっているそうだ。

「食べなくなっている」という現状、食文化の変化による生産者への影響の大きさ。需要がなければ価値も下がり、どんなに素晴らしいものも消えてしまうのだと危機感を覚えた。そして、郷土料理や昔ながらの料理を食材も含めて伝承していくことの重要性を、あまりにも美しい椎茸を手を抱えながら改めて認識したのだった。

(2023年3月訪問 野沢佑理子)



栃木県牛乳普及協会 スペシャルミルク講座



2023年1月25日
ミナテラスとちぎ キッチンスタジオ

栃木県産牛乳をテーマに、音羽創シェフの料理教室が開催されました。「カリフラワーのポタージュ」、「伊達鶏のポワレとカブのラケ」、「リ・オ・レ オレンジソース」など、ご家庭でも気軽に作ることができるミルク料理とデザート の作り方をご紹介しました。講座の様子や詳しいレシピを栃木県牛乳普及協会のYouTubeチャンネルでご覧いただけます。



オトワレストランパティシエの小技 半田 奈菜子パティシエ

コース料理最後のお茶菓子としてご提供しているプティフル。そして特別なリクエストのアニバーサリープレートには、半田パティシエの小技が詰まっています。繊細でキュートな技をお楽しみ下さい。



「ハチミツショコラ」



Petite France



November 13th - 15th

VENICE RENDEZ - VOUS 2022

「ルレ・エ・シャトー世界大会」イタリア・ヴェニスで開催！

第52回世界大会がイタリアのベネチアで開催されました。コロナ禍を経て3年ぶりのリアル開催とあり、世界580軒の加盟店のオーナーやシェフがベネチアに集まりました。世界の食文化、地域観光の方向性の舵取りをするルレ・エ・シャトーとして、贅を極めるのではなく、持続可能な、その地域でしか得られない特別な観光体験をいかに提供するか、これからのラグジュアリー・ツーリズムについてディスカッションがなされました。

また、現会長のPhilippe Gombert氏が新会長にLaurent Gardinier氏を指名しました。Gardinier氏は、シャンパーニュのRelais & Chateaux Domaine Les CrayeresとパリのレストランLe Taillement(タイユヴァン)を兄弟とともに共同所有し、フランスのガストロノミー界に貢献している人物です。2023年より新会長のもと、新たな体制で協会が運営されます。

「Relais & Chateaux(ルレ・エ・シャトー)」

1954年に設立され、現在世界中約580程のホテルとレストランが加盟する協会です。技術に情熱を傾け、ゲストと心のこもった、長く続く関係を築くことに深くコミットする個人経営の施設により運営されています。ナパバレーのブドウ畑からプロヴァンス、インド洋のビーチまで、世界中の人々を、美食の旅を楽しみ、それぞれの地域文化に根付いた比類のない暮らしの芸術を発見し、比類のない、忘れたくない経験を共有し、世界の食とホスピタリティーの伝統の豊かさや多様性を守り、推進し、それらが繁栄し続けることを目指しています。入会に際して厳しい基準を満たすのみならず、協会が掲げるヴィジョンにコミットし続けることが必須であり、ルレ・エ・シャトーメンバーであることは、ホテル・レストランにとり栄誉であり社会的責任を持つことともいえます。

日本では、20軒のホテル・レストランがメンバーとなっており、オトワレストランは2014年に加盟認証を受けました。



ルレ・エ・シャトーExecutive Committee(執行委員会)音羽香菜就任



年次総会会場の「Teatro La Fenice(フェニーチェ歌劇場)」



執行委員就任セレモニー。メンバーはアメリカ、南アフリカ、イタリア、ドイツ、南米地域、マルタなどから8名が選抜。料理人としては、世界が注目する南フランス「ミラズール」のマウロ・コラグレコシェフも名を連ねる。コラグレコシェフはアルゼンチン出身。様々なルーツを持つメンバーが揃った。

年次総会では、新会長による新体制の協会運営の中核を担うExecutive Committee(執行委員会)が組織されました。委員会メンバーが世界各国より8名が選抜され、その一人に、音羽和紀シェフの長女、音羽 香菜が任命されました。食文化や観光について世界に大きな影響を与えるルレ・エ・シャトーの中核を担うメンバーに選ばれたことは、光栄なことであり、日本、そして栃木の文化的な魅力を世界に発信する大きな力となることでしょう。



RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa restaurant
オトワレストラン

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O)
ディナー 火~日 17:30~19:00 (L.O)
定休日 月曜日・火曜日不定休
ランチは前日まで、ディナーは当日の
15:00までにご予約をお願いいたします。

宇都宮市西原町3554-7
Tel.028-651-0108
便利なオンライン予約も
ご利用下さい。

栃木の四季折々の食材とフランス料理の融合。大切な方と食の喜びをご一緒に。

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

■ご家族のお集まりに

バースデー、結婚記念日、お顔合わせ、ご結納、
お食い初めなどの慶事、ご法事等の弔事も承っ
ております。

■大小パーティー、講習会、コンサート、 講演会、食育講座など

着席/立食、人数、貸切などご相談下さい。

■メニュー

ルレ・エ・シャトー	16,000円
(メイン料理 特選和牛/真鴨 18,000円)	
イマージュ ドゥ オトワ	11,000円
(税・サ別)	

お料理に合わせたワインペアリングや
サプライズの花束オーダーも承ります。

※お昼のコース「レジオン」は2022年で終了させていただきます。



Otowa mariage

✿ オトワ マリアージュ ✿
マリアージュ専用 Tel.028-651-2320
mariage@otowa-artisan.co.jp

Otowaウェディングコンシェルジュ
がお二人らしいウェディングパーテ
ィーのサポートをいたします

石の街大谷の
マリアージュも承ります。

見学もお受付いたして
おります。お電話・メール
にてご予約下さい。

mariage

ご結婚という人生の節目を、大切にしていきたい。
そんな想いで新郎新婦様と一緒に
思い出の演出をサポートさせていただきます。
40~50名様でゆったり貸し切りウェディング

○アトリウム○

吹き抜けのプライベートな空間を貸し切って
数名から20名様でご家族中心の
お食事会ウェディング

○個室・テラス○

新郎新婦お二人だけのフォトウェディングや、
近しいご家族様のみで結婚記念のお食事に
※レストラン内2階のチャペルにて
キリスト挙式や人前式もご案内致します。

Delica
デリカショップ オーベルジュ

東武宇都宮百貨店B1
Tel.028-636-2211 (代表)

ご家庭で楽しめるフレンチデリカをお作りして40
年。サラダ、オードブル、メイン料理、スイーツまで
取り揃え、ドレッシングやマヨネーズはすべて自家
製で安心安全な洋惣菜をご提供しています。



東武宇都宮百貨店B1

Otowa
オーベルジュ オトワ

ウツノミヤテラス 2F
宇都宮市宮みらい 1-1
Tel.028-666-7701



最新情報や店休日は
Instagram でご案内中



地元食材の焼き菓子、フレンチ惣菜、ソフトク
リームが並ぶ新業態。宇都宮駅東口より直通路
がごございます。

ジャージー乳のソフトクリーム
那須町の森林ノ牧場のジャージー牛乳で作
られるソフトクリームはOtowa製のオリジ
ナルソースをかけた限定品。イートインカ
ウンターまたは緑のテラスでどうぞ。



Otowa ネットショップ

オトワレストランのお食事券、レストラン製の焼き菓子、
音羽シェフのレシピ本をご注文いただけます。

オトワレストランお食事券

コース料理2名様分のペアお食事
券をギフト包装でご用意いたしま
す。御礼やお祝いのギフトに好評
です。

- ・イマージュ ドゥ オトワ
…… ペアお食事券(26,620円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
…… ペアお食事券(38,720円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
(特選和牛フィレ)
…… ペアお食事券(43,560円)



焼き菓子詰め合わせ
オトワレストラン製の焼
き菓子各種。6個または15
個入りギフトボックスが
ございます。

cité
Auberge

レストラン&パーティー シテ オーベルジュ
宇都宮市曲町1-7



シテ・オーベルジュは当面の間、
休業させていただきます。



Otowa オンラインショップ

