

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.98

ÉTÉ 2022

Oya Mariage

Otowa
restaurant

大谷石の神秘的な地下空間でオリジナルウェディング



「石の里」として知られる宇都宮市大谷町。大谷石が織りなす幻想的な景観と
長きにわたる大谷石採掘の歴史は宇都宮の誇りともいえましょう。
大谷石の地下空間の神秘的なウェディングセレモニーとオトワレストランのおもてなしは、
この地にご縁が深い、お二人らしいオリジナルウェディングです。



オトワレストランは15周年を迎えます

オトワレストランは2022年7月17日に15周年を迎えます。1981年の「オーベルジュ」創業から40周年も迎えており、これもひとえに皆様の支えがあったからこそ深く感謝申し上げます。今後も変わらぬご愛顧を賜りますことをお願い申し上げます。

フランス発世界的美食ガイド『Gault & Millau2022』

オトワレストランは、権威ある美食ガイド『Gault & Millau2022』に掲載されています。音羽 元料理長が中心となり磨きあげている料理と、地域に根差す店を次世代に受け継いでいることにも言及していただきました。掲載文の一部を紹介します。



©Haruko Amagata

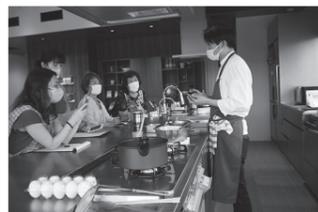
ファミリーの強固な絆と40年という時間が、「オトワレストラン」をはじめとして県内に数店舗、従業員50名のグループを作り上げている。これはファミリーであるということだけではなく、互いの信頼と敬意、ミッションの深い共有なくしては成し得ないことだ。その絆から生まれた約10品のコースは、クラシックな料理を「いま」に合わせる元氏の「モダン」を感じさせるものである。前菜は、オマールと花ズッキーニに詰められた海老とオマールの香りが響き合う。最後にかけられたデュカのクミンやコリアンダーシードの香りも相まって、ほんのり東南アジア・タイをイメージさせる仕上がりだ。どの料理にも、音羽家の技術力と思いが詰まっている。また、美しい鮑のパイ包みはアラン・シャペル風の仕上げであることに気づく。日本人として初めてアラン・シャペルの門下となった和紀氏は、そこで食文化と伝統を未来へ繋ぐことを学び、その思いを伝えるために尽力している。

地域に根差した食文化の実現に向け、出来ることを少しでも実行していくこと、元氏も創氏もその目標を着実に受け継ぎ、前に進んでいる。

ミナテラスとちぎ×Otowa スペシャルレッスン



音羽和紀シェフの料理レッスンがスタートします。第1回は「夏野菜のいかし方」をテーマに、夏野菜の家庭料理をデモンストレーション形式で行います。夏から冬にかけて4回シリーズでの開催です。お申し込みはミナテラスとちぎにてお受け付けしています。



春に開催した元シェフのレッスン

『一流のシェフたち—シェフ132号』(春号)

プロのための調理技術知識専門誌『シェフ』春号の特集「グランシェフのスペシャリテ」フランス料理界のレジェンドが料理を通して語る「私が今、思うこと」として、音羽和紀シェフの料理を掲載していただきました。素材の魅力を高める手法について、動画でもお伝えしています。



「ドラマチック
厨房風景」動画



青木 由行

内閣府「地域活性化伝道師」



『宇都宮「街力」を掘り起こせ!』

桑原 才介著

外食産業の経営コンサルタント、桑原才介氏が街自体がもつ歴史的な力とそれを支える人に着目。緻密な取材で地域を愛する店や生産者との関わりなど、蓄積された「街力」により地域が活性化されていく様を描きだします。宇都宮の「食」と「文化」を知ることができる一冊です。(言視舎刊 定価1,500円+税)



奈良県立 なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)

フードクリエイティブ学講義

NAFICのフードクリエイティブ学科では、1人1ストーブ方式の調理実習、隣接のオーベルジュ実習、農業実習に加え、経営マネジメント、マーケティング、サービスにも力点を置き、独立開業や世界で活躍できる人材を育てる学校です。音羽シェフは開設準備より関わり、スペインのバスククリナリー

センターやアメリカのCIAといった食の大学の成り立ちも参考にしながら、調理技術の習得だけではない学びの必要性について助言をさせていただいてきました。今年度は「フードクリエイティブ学」として、料理人の理念や地方における店作りについて総合的に話す講義も予定されています。



奈良県桜井市大字高家2217

音羽和紀シェフが全国の「食」をサポートする役割に任命されました。

内閣府「地域活性化伝道師」

農林水産省「料理マスターズ」審査員



地域活性化に取り組む地域に、地域興しのスペシャリストとして助言を行う「地域活性化伝道師」に任命されました。



生産者や食品企業と協働して地産地消や食文化の普及に尽力している現役料理人を表彰する制度「料理マスターズ」。音羽シェフは昨年度、その最高位を受賞したことにより、今年度は審査員としてそれぞれの地で活動する料理人を後押しすることになりました。



東京・新橋「奈良まほろば館」

大和は国のまほろば たたなづく青垣
山ごもれる 大和しうるはし



東京・新橋で、奈良の食、農、伝統工芸と出会う場所が、奈良まほろば館です。特産品ショップ、レストラン、カフェ、講座・奈良への観光案内などを通して、奈良の様々な魅力を発信しています。

TOKi

館内のレストラン「TOKi」は、奈良のモダンスパニッシュレストラン「アコルドウ」の川島 宙シェフが運営。季節の食物語を、レストランエリアでは洗練されたコース、バルエリアではカジュアルに、奈良の地食材で表現しています。

Félicitations!



「アコルドウ」
ミシュランガイド
奈良特別版2022 掲載



東京都港区新橋1丁目8-4

Otowa Mariage

ご結婚式のすべてをトータルコーディネート

お二人が迎える佳き日が、ゲストの一人一人と心がふれあい、美味しさを分かちあう温かなひとときになりますように。Otowaレストランでは専属のコンシェルジュがご結婚式に関わるすべてをサポートさせていただきます。レストランウェディングだからこそ叶う、お二人らしいご婚礼スタイルをご一緒に創りあげませんか。

Otowaレストランの至福の料理でおもてなし

Otowaレストランのご婚礼料理は、その日のために生産者さんと食材を吟味し、お二人のご希望を取り入れたオリジナルコースです。栃木の四季折々の豊かな食文化を表現するOtowaフレンチは、様々な年代のゲストにもお喜びいただいています。
 マリアージュコース料理 お一人様15,000円〜より



挙式 Ceremony

Otowaレストラン2階のチャペル挙式、近隣の寺社や教会挙式とOtowaレストランのご披露宴をコーディネートいたします。



Otowaレストランの光に包まれたチャペル



大谷石造りの大聖堂
カトリック松が峰教会



大谷ロックサイドウェディング × Otowa Mariage

大谷資料館内の普段は非公開の挙式スペース。ロックサイドウェディング率いる数々のアルティザン(職人)による神秘的な空間装飾は、唯一無二の演出です。大谷資料館併設のロックサイドマーケットにて栃木県の作家作品(大谷石雑貨/益子焼/木工製品)を大切な記念品としてお選びいただくこともできます。挙式から披露宴、ゲストにお持ち帰り頂く記念品やOtowa特製引菓子など栃木の魅力が詰まったオリジナルのマリアージュを実現します。



他会場挙式の場合・タイムスケジュール例

- 8時: Otowaレストランのブライズルームで新郎新婦お仕度。
ご両親のお仕度も承り可。
- 10時~12時: 挙式会場にバスまたはタクシーで移動。
挙式・記念写真撮影の後、Otowaレストランにお戻り。
- 13時~16時: 御披露宴
- 17時: ブライズルームで身支度を整えご帰宅。

こちらの会場に限らず、ご希望の挙式会場がございましたらご相談下さい。



世界に一つだけの ウェディングケーキ

Otowaレストランのパティシエによる世界でただ一つのウェディングケーキ。お二人の思い出や大切にしていること、お好みの花やカラーなど、お二人らしさをケーキで表現させていただきます。



ウェディングドレス

栃木県内外で展開するお衣装店様のご紹介はもちろん、「一点もの」に拘りデザインから縫製まで全てを手掛けるhananoyaの中田氏もご紹介しております。シルクやフランスのレースを使用したドレスだけでなく、髪飾りやブーケなどの新婦様の当日のトータルコーディネートにまで親身に対応するのが中田氏の魅力。コロナ禍でのご婚礼で、お子様ご誕生後にお披露目のお席を設け、新婦様と幼いお嬢様のお揃いドレスコーディネートも、ハンドメイドのhananoyaだからこそ叶う素敵な演出です。(右のドレス2作品:hananoya作)

Mariage Information

- ♡ 10名前後のご婚礼会食、30名前後のアトリウムスペース貸切、50名様~60名様の全館貸切など、人数により会場のご利用方法をご相談下さい。
- ♡ ウェディングドレス、ヘアメイク、装花、音響、招待状、引き出物の手配も承ります。
- ♡ Otowa特製の引き菓子(ガトーショコラ、フルーツケーキなどの焼き菓子)もごございます。
- ♡ 専用ブライズルームを完備しております。
- ♡ ご両家顔合わせ、ご結納の会食も承ります。

Otowaレストランでは、レストランウェディングの専任コンシェルジュがご婚礼に関する様々な事柄をサポートしております。お気軽にお問合せ下さい。

・会場見学とご婚礼料理の試食はご予約にて承ります。マリアージュ専用のお電話またはE-mailにてお申込み下さい。

Tel 028-651-2320(月休・火不定休)
email : mariage@otowa-artisan.co.jp



月面休息

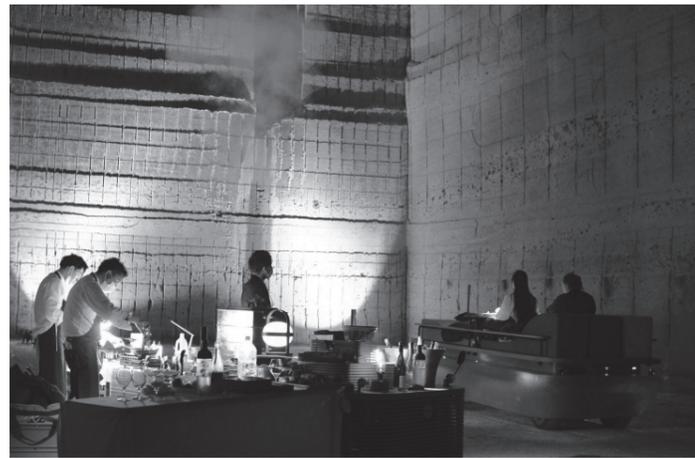
Oya, Stone City

時速5kmの自動走行モビリティと「食」の体験

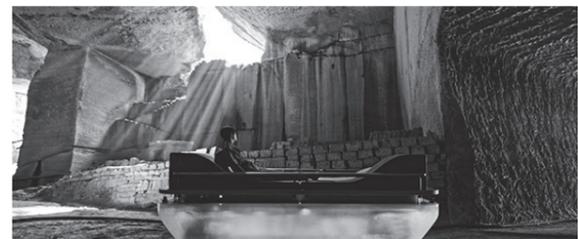
2022年3月
大谷資料館

大谷石の壮大な景観が多くの人を惹きつける宇都宮市大谷。大谷地区の名所として知られる「大谷資料館」は採掘場跡の神秘的な地下空間が広がっています。映画や広告写真でご覧になっている方も多いのではないのでしょうか。

その大谷資料館で時速5kmの自動走行モビリティに体を預け、異空間の景色と「食」を楽しむイベントが行われました。この自動走行モビリティ車「iino」は、歩く速度だからこそ、見落としていた景色を発見したり、移動と休息を同時に実現させるといったユニークな視点で2020年に大阪で開発されました。新たな移動手段を観光や街づくりに活かすべく、実証実験が行われています。今年3月に大谷で行われたイベント「月面休息」も、観光利用実験の一つです。



「月面休息」で料理提供を行ったのは音羽創シェフ。お客様は出来立ての料理とワインペアリングを楽しみます。



「iino」は歩行者と共存可能な自動運転車。移動すること自体を楽しむ手段として、歩行者中心の街やスペースづくり、従来の電動カートでは物足りない施設の利用など、新たな可能性を探っています。

「iino」ゲキダンイノ
<https://gekidaniino.co.jp/>

毎日新聞(全国版)で音羽シェフが大谷を紹介

27 ふるさと 統12版 2022年(令和4年)4月10日(日) 毎日新聞

わたしのふるさと便

栃木県 宇都宮市・大谷地区

地下に広がる非日常

3 月下旬のある休日、世界的なフレンチシェフ、音羽和紀さん(74)と宇都宮市大谷地区の市営駐車場で待ち合わせ。市中心部から車で北西に20分あまり、古くから「大谷石」の産地として知られ、壮麗な奇岩群が点在する一帯は、「インスタ映え」し近年おしゃれな飲食店が建ち並ぶ注目のスポットになっている。

「世界的に見ても、大谷は高いポテンシャルを秘めた場所と想っています。思いがけない非日常的な景観に出合えて、都心からも近い。食材も素晴らしい。打ち合わせに使うという「OHYA BASB」のアンティークな多目的スペースで、コーヒーを飲みながら音羽さんは話した。料理人として、「食」によって大谷の魅力を高めたいという。「食・農・観光」が連携した地域づくりを目指し、ローカル色が強い自身のレストランの出店も計画 중이다。

歩いて大谷最大の観光地「大谷資料館」へ向かった。大谷石の採石場跡を見学できる。地下30分に広がる約2万平方メートルの切り立った空間は、なかなか狂った「地下空間」。『届は全部手で掘っていたんですから、すごいですね』。音羽さんは石の壁に覆る手影の跡を昇り、岩壁を登り、大谷石は加工しやすく火に強い。東京の日本国ホテルにも使われた。大谷では、現在発掘中の馬天棚りの採石場探検、地底探検ツアーなども楽しめる。大谷周辺はネギやユズ、ナシなどの産地としても知られる。地下水を利用した「夏いちご」も開発されている。音羽さんは最後に地元のシイタケ農園へ案内してくれた。代表の吉村憲さん(44)と言葉を交わしながら、「この辺りは特に一日の寒暖差が大きい。奥の引き締まった食材ができるんです」と目を細めた。

音羽さんは学生時代、大谷の採石場で石運びのアルバイトをしていたという。この際の並々ならぬ思いと、大谷の魅力を、大いに感じた訪問になった。【宇都宮支局長・藤部秀行】

毎週日曜日に掲載される「わたしのふるさと便」。全国47都道府県のあまり知られていない観光スポットや食について紹介するコーナーで、音羽シェフが「大谷地区」を紹介しました



Webでもご覧いただけます。

2022年5月29日 OPEN

深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム

埼玉県深谷市の花園地区整備プロジェクトの一環として、キューピー株式会社による野菜の魅力体験できる複合型施設「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」が開業しました。“野菜にときめく、好きになる!みんなの笑顔を作るファーム”をコンセプトに、「体験農園」「マルシェ」「レストラン」「野菜教室」など、野菜について様々なことを学ぶことができます。



ヤサイな仲間たちファーム考案者、キューピーの松村佳代さん(中央)を囲んで。

Restaurant



Marché



マルシェでは、深谷市や近隣農家から仕入れた旬の野菜やフルーツを販売。食べ頃や食べ方をスタッフがお客様にお伝えしたり、野菜の特徴に合う陳列方法(ネギは立てる、じゃがいもは冷暗所等)を行っています。野菜を束ねてハーブを添えた「Today's Salad Mix」、焼き菓子、キッチン回りのグッズなどのオリジナル商品も。

ヤサイな仲間たちファーム VEGETABLE FRIENDS' FARM

埼玉県深谷市黒田字上反54
<https://www.kewpie.co.jp/farm/>



Potager



農業プロデューサーの中村敏樹さんが農園を手がけています。オープニングセレモニーには野菜の引っこ抜きや田植え体験にたくさんのお子様も参加されました。



オープニングセレモニーのキューピー高宮社長、深谷の小島市長と近隣の子ども達。

ヤサイな仲間たちファームは2012年にキューピーの新規事業プラン社内公募制度から生まれました。野菜を美味しく食べて好きになってもらえる場所作りという事業案と深谷市の花園IC拠点整備がマッチングし、10年かけてこの施設が誕生しました。コンテンツの一つ「レストラン」は、音羽和紀シェフと創シェフがメニュー監修をしています。日々入荷する地元の野菜を美味しく食べていただくメニューを、現場スタッフと共に考案しています。

レストランのメニューはマルシェの野菜が主役です。たっぷりお野菜のシェフサラダ、伊達鶏のファームカレー、お野菜たっぷりのパスタやサンドイッチetc. 季節によって変わる野菜のおいしさを満喫できるメニューです。

[アクセス]関越自動車道花園ICより車で約4分、秩父鉄道ふかや花園駅より徒歩約5分



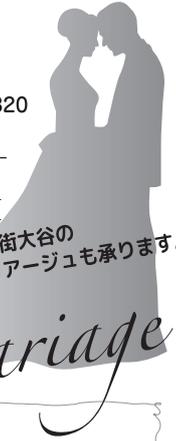
RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa
 restaurant
 オトワレストラン

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。

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
 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。

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ご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。

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/18,000円)	
イマージュ ドゥ オトワ	11,000円
レジオン (お昼のみ)	7,000円
(フランス地方料理をイメージしたコース) (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。



デリカショップ オーベルジュ
 (東武宇都宮百貨店B1)

東武宇都宮百貨店
 宇都宮市宮園町 5-4
 Tel.028-636-2211 (代表)



大人気のフレンチドレッシング。サラダの他に
 も味噌や醤油を加えたり、炒め物に使ったりと
 アレンジ自在です。



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレン
 チデリをお作りして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葱
 菜をご提供しています。



ランチ 11:30~13:30
 平日・土曜日 17:30~
 日曜日 17:30~
 定休日 月一回不定休
 宇都宮市曲師町1-7
 Tel.028-632-0402 (日セラヴィ)

ワイン一杯から会食、小宴から貸し
 切りパーティーまで、あらゆるシー
 ンでご利用下さい。

シテ・オーベルジュは新型コロナウイルスの
 感染拡大防止のため、当面の間、休業させ
 ていただきます。



【オトワキッチン閉店のお知らせ】

オトワキッチンは2021年8月末日をもちまして閉店いたしました。ご愛顧いただき誠にありがとうございました。

Otowa restaurant

ケータリングサービス



オトワレストランの出張料理

ご自宅や別荘にシェフがお伺いし、料理をお作りします。お
 料理やワインのサーヴもスタッフにお任せ下さい。食器、ワ
 イングラスはレストランよりお持ちいたします。ゆったり特別
 なホームパーティーをなさいませんか。

[ケータリング]

社内パーティー、新年会、謝恩会など、スペシャルな
 パーティーのご相談を承ります。

[洋風弁当]

お一人様4,000円より
 ランチミーティングや社内接待等に。

- 栃木県内のお客様に限らせていただきます。
- 詳しくはオトワレストランまでお問合せ下さい。

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)
- ・ランチ限定 メニューレジオン
 …… ペアお食事券(16,940円)



Otowa ネットショップ

