

# 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

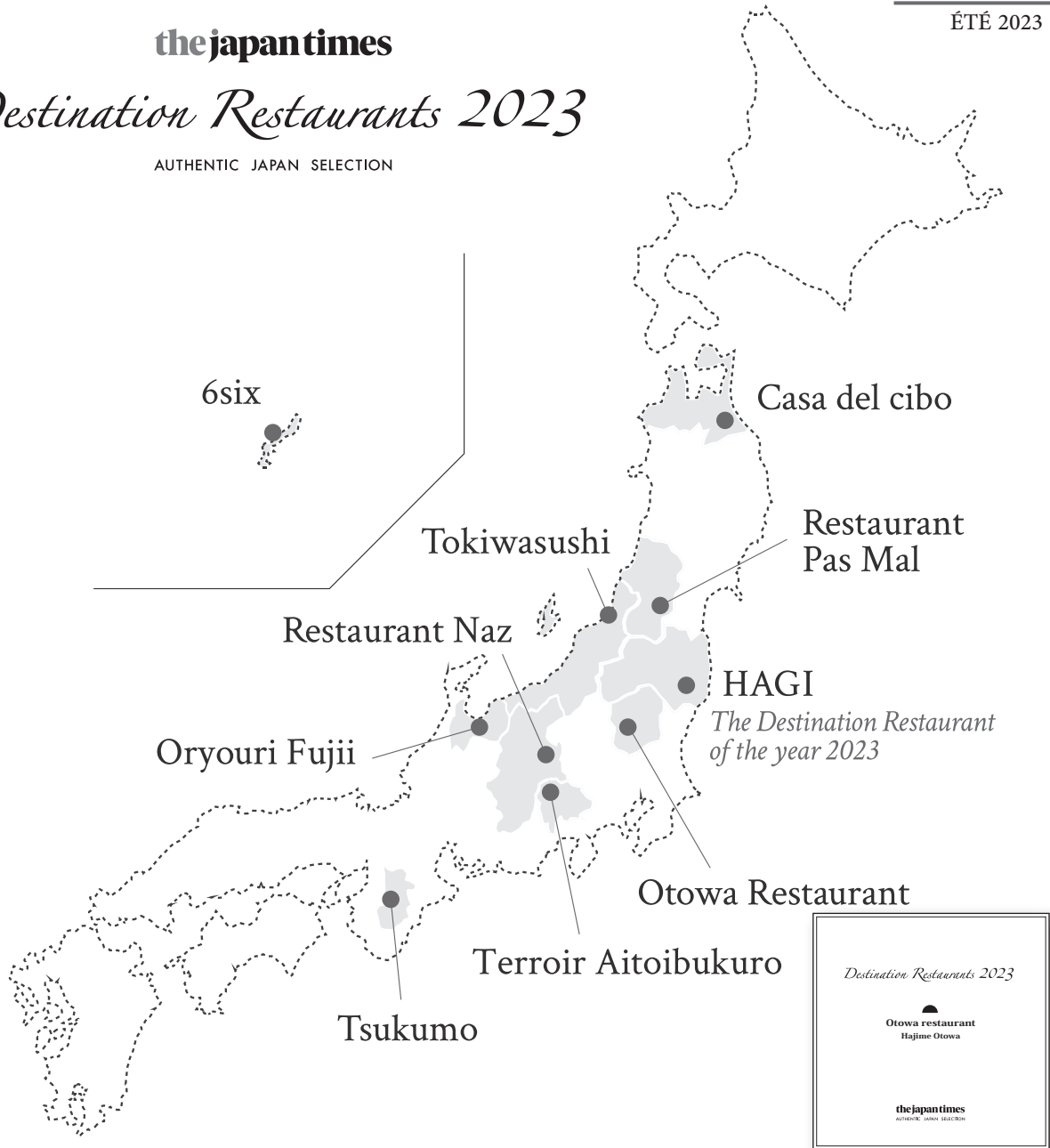
## Vol.102

ÉTÉ 2023

thejapantimes

## Destination Restaurants 2023

AUTHENTIC JAPAN SELECTION



“日本人が選ぶ、世界の人々のための、日本のレストランリスト”「Destination Restaurants 2023」が2023年6月20日に発表されました。海外から見た日本の食に対する評価ではなく、日本が世界に届けたい食の姿を体現しているレストラン、とりわけ地方の食文化をリードするレストランが選ばれています。

ジャパントイムズ「Destination Restaurants 2023」  
オトワレストラン 受賞!



「Destination Restaurants」は、ジャパントイムズが主催する日本発信のレストランセレクション。“日本人が選ぶ、世界の人々のための、日本のレストランリスト”として2021年に発足。辻芳樹氏（辻調グループ代表）、実業家の本田直之氏、世界的フーディー浜田岳文氏が選考にあたり、日本各地に点在する魅力的な10店を選出。選考対象となるのは「東京23区と政令都市を除く」場所にある、あらゆるジャンルのレストラン。東京は世界一ミシュランガイドの星付きレストランの数が多い都市と言われ、東京を筆頭に、日本の大都市には優れた店がたくさんある。だが、「Destination Restaurants」では「日本の風土の実像は都市よりも地方にある」と考えること、また、「地方で埋もれがちな才能の発掘を目指す」こと、「既存のセレクションとの差別化を図る」ことから、特に日本の地方にあるレストランに限定して選んでいる。

「地方のレストランにインバウンドの集客をして、地方経済が回るきっかけになれば」（浜田岳文）と言えば、「地方のシェフが作る料理には、郷土料理という歴史的背景がある。そこには人間が生きるための知恵が詰まっている。そういうことを海外の方にはもちろん、日本の方にも体験してもらいたい」（本田直之）。「ガストロノミーを快楽ではなく、知的な学びとして捉えることで、これまでのガイドとは違う角度から日本の食文化を発信したい」（辻芳樹）とそれぞれ語る。つまり、今年選ばれたのは食を通じて、その地域を、そして日本をより深く知ることができる10店なのである。—Destination Restaurants webサイトより—

2023年6月20日、ジャパントイムズ「Destination Restaurants (ディステイネーション レストラン) 2023」が発表され、オトワレストランが選出されました。東京・白金台 テンダーハウスで受賞式が行われ、地方に根ざし才能を開花させているシェフ達が一堂に会しました。

■ 選考委員



辻 芳樹氏  
辻調理師専門学校 校長、辻調グループ 代表



本田 直之氏  
レバレッジコンサルティング株式会社代表取締役社長

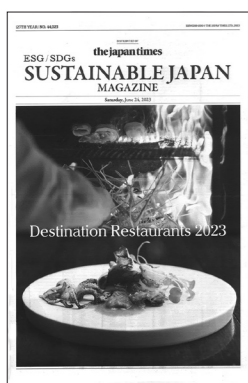


浜田 岳文氏  
株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役

PHOTO: YOSHIKI TSUTSUI

LIST OF 10 RESTAURANTS 2023

<i>The Destination Restaurant of the year 2023</i>	福島県
HAGI	
カーサ・デル・チーボ	青森県
レストラン パ・マル	山形県
オトワレストラン	栃木県
Terroir 愛と胃袋	山梨県
レストラン ナズ	長野県
登喜和鮨	新潟県
御料理 ふじ居	富山県
白	奈良県
シス	沖縄県



「The Japan Times」とは、日本で現存する最も歴史のある英字新聞で、創刊は明治時代。文明開化により異文化との交流が盛んになり、日本の情報やイメージを英語で正しく発信することを目的に創刊されました。異文化の人が見た日本ではなく、真の日本の姿を英語で発信し、相互理解を深める重要性は、文明開化の頃も現代も変わらないかもしれません。



受賞店の詳細はQRコードよりご覧いただけます。

一般社団法人 日本チーズ協会 (JCA)  
「日本チーズ」認証制度制定に向けて

日本には340以上のチーズ工房があり、北海道から沖縄まで、各地に特色ある工房があります。そして牛乳製のほか、ヤギやヒツジ、水牛の乳からもチーズが作られています。日本ならではの個性的なチーズも登場し、熱意と高い技術を持つ作り手が増え、国際的なチーズコンテストでも日本のチーズの評価が高まっています。日本の食文化にも広く浸透しているチーズゆえに、工房製のナチュラルチーズと工業的な乳加工品の差別化の必要性や、工房製のなかでも品質や衛生基準を保証し、「日本チーズ」としてのブランドを確かなものとする段階に入りました。

国産の乳を用いて製造され、生産地の風土とつながりを感じることができる「日本チーズ」。認証制度策定により、食べ手が選びやすくなることはもちろんのこと、産地のレストランや観光事業との連携にも良い影響が出ることでしょう。(情報提供：一社 日本チーズ協会)



© Haruko Amagata

『日本のチーズ』の開拓者 デーリーファーム富士山

那須のナチュラルチーズの発展と普及に努めている高橋雄幸さん・ゆかりさん夫妻。お二人は、那須ナチュラルチーズ研究会の活動、世界の優良チーズのコンテスト「ワールドチーズアワード」ブロンズ賞受賞、フランスのチーズ業者団体による権威ある称号「ギャルド・エ・ジュレ」を夫妻で受

賞するなど、栃木だけではなく日本を代表するチーズ職人です。高橋さん夫妻は、新たに栃木県大田原市に牧場を開墾中です。開拓者精神にあふれる高橋さん夫妻の牧場とチーズに期待が高まります。

現在、ウクライナ戦争などの世界的な影響を受けて、酪農業界は過去に無い危機的な状況が続いています。餌代や燃料等の高止まりの煽りを受けて、全国の酪農家の92.4%が経営難を訴えていて、経営状況は65.5%が赤字経営との報道もあります。

そんな中、チーズ作りを20年以上続けてきた私たち夫婦は、地域に愛され、世界への1本の光をたどりに栃木県大田原市で「令和の開拓」に入植しました。最高品質のチーズを安定的に作り、音羽シェフから常々アドバイス頂いているように、食観光の街づくりにもこれからは熱心に取り組んでいきたいと思えます。それこそが、これからの酪農が生き残っていくためにも必要な取り組みになってくると強く思います。また、フランスへ行くといつも耳にする地域への愛、誇り、感謝の気持ちが次の世代に繋げていく為にも欠かせないことだと思えます。



デーリーファーム富士山 (ふじやま)  
高橋 雄幸さん・ゆかりさん

会社名は、住所の最後に富士山(ふじやま)とつくことと、世界を目指して頑張ることを掲げ命名しました。ヨーロッパのチーズのコピー商品ではない、テロワールを生かしたチーズ作りに家族とともに精一杯頑張りますので、どうぞ応援を宜しくお願い申し上げます。

株式会社デーリーファーム富士山  
代表取締役 高橋雄幸

レストラン シェヌー  
スペシャルコラボレーション vol.4

2023年6月6日開催  
会場 宮城県塩釜 レストラン シェヌー



現在は長男の赤間善太シェフも加わり、塩釜の名店として存在しています。そのようなシェヌーの厨房でともに学んだ」シェフたちが集い、一人一皿を担当、一日限りの特別コースを用意するスペシャルコラボレーションが開催されました。

宮城県塩釜の「レストラン シェヌー」は塩釜の新鮮な魚介類を生かした料理と温かなサービスで、多くのお客様に愛されているレストランです。1980年に赤間善久シェフとマダムにより始まり、

【コラボレーションシェフ】(敬省略)  
レストランミウラ (仙台) 三浦 将尋  
ブラッスリー タツヤ (仙台) 宮崎 達也  
とんかつ えんどろ (仙台) 遠藤 大輔  
松本珈琲店Matsurica1978 (仙台)  
シニアソムリエ 松本章  
レストラン ミウラ パティシエール 白岩 麻衣  
レストラン シェヌー 赤間 善太  
オトワレストラン音羽 元、音羽 創もシェヌー卒業生として参画しました。

# 日本の食の未来を創る、料理人たちの活動

世界中のすべての事象とつながっている「食」。自然環境、食糧危機、労働問題、終わらない紛争といった世界が抱える負の側面との関係もあれば、美味しいものを食す根源的な喜びや人と人のつながりを深めるコミュニケーション、そしてグルメ志向や観光活性とそれによる経済効果、食文化の醸成など、「食」は国や地域を超えて、その在

り方は変わっていきます。そのような時代にあっても、より豊かな食の提案をするべくたゆまぬ研鑽を積む料理人たちがいます。「食」が生み出すポジティブなエネルギーを信じる彼らは、「食」がどのように幸福な未来を創ることができるのか、次世代にどのような地球を渡すべきなのかを、料理や言葉で伝えています。

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

2023年4月20日

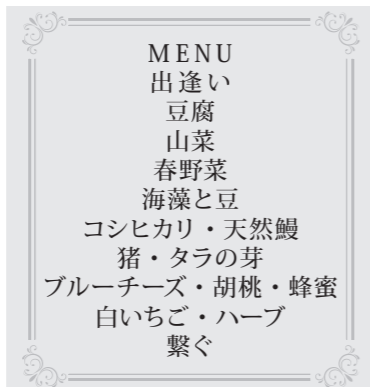
会場 アンジェロコート東京



食にかかわる仕事をするすべての女性たちの会 WIG (Women In Gastronomy) による、一期一会の食卓。新潟・魚沼の「里山十帖」桑木野恵子料理長、東京・池袋の「シュヴァル・ド・ヒョータン」川副藍シェフ。「オトワレストラン」音羽明日香。WIGを通して出会った3人の女性シェフが、大地の恵みを味わう幸福なひと時をお客様と分かちました。コースの幕開けは『出逢い』から。人と人、人と食材の出逢い。3人のシェフが一品ずつに思いを込めて。里山や海の春があふれる料理は桑木野料理長と川副シェフ。そして明日香パティシェのデザート。フィナーレの『繋ぐ』では、3人のシェフが共に仕上げたミニャルディーズ。人、大地、食卓の絆、仲間たちとの繋がりに感謝を込めて。お客様もシェフ達も、終始笑顔にあふれた饗宴でした。



左より川副シェフ、WIG代表渡辺万里さん、桑木野料理長、音羽明日香。



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/>



## WIG代表 渡辺 万里さんより

2019年に発足したWIGがやっと再開できた本格的な活動。その第一弾である「大地と向き合う食卓」は、明日香シェフをはじめとする素晴らしい女性たちのおかげで、パワーと明るさに満ちたひとときとなりました。そして10月には、WIGの創立メンバーであるスペイン・ガリシアの「ア・タフォーナ」オーナーシェフ、ロシア・フレイタスが長野県御代田町でWIGが開催する「信州・食の未来フォーラム」のために来日してくれます。自らの地方と生産者たちを大切に、料理を通して女性たちを応援し続けているロシアの講演が、今から楽しみです。このフォーラムに先立って東京でロシアを中心とする特別晚餐会を開催しますが、そこには音羽元シェフ、明日香シェフも参加して下さる予定です。ロシアと仲間たちが繰り広げる「未来へ向かう食卓」、きっと参加する方にも元気をもたらしてくれるような会になると信じています。



10月に来日予定  
ロシア・フレイタスシェフ

## 料理マスターズブランド認定コンテスト 第11回大会&料理マスターズシンポジウム

2023年6月18日

会場 hug MUSEUM (大阪)



生産物に付加価値をつけることが求められる今、生産者は加工した食材を食べ手につなげるために様々なことにチャレンジしています。その中でも「もったいない精神を生かした」「環境への負担が少ない」など、商品誕生の背景に物語性のある加工品への取り組みに対して、「食」の専門家である料理マスターズ受賞者の知見を活かし、応援するためのコンテストが開催されました。

そして、「料理マスターズシンポジウム」のテーマは「料理人と地域の協働活動(食と農と観光)」。奥田政行氏(山形アル・ケッチャーノ)・辺銀愛理氏(沖縄辺銀食堂)・音羽和紀、コンセプトの尾坂昇治氏、モデレーター高橋喜幸氏(料理マスターズ倶楽部)によるディスカッションが繰り広げられました。



シンポジウムのダイジェスト版が近日中に公開されます。それぞれの地方の特徴を活かしたレストランを続けている料理人と観光、経済をどのようにつなげていけるのか、多くのヒントを見つけていただける内容です。



一食入魂 小山薫堂



パイ包みにしている。焼き海苔が水分を防ぐ役割も演じており、パイがサクサクなのも嬉しい。コンソメと鮑の肝を和えてバターを加えたソースが、磯の香りと絶妙の調和を奏でる。まさに日本人の心に響く和の旨味を蓄えた、日本人にしか作れないフランス料理なのだ。これが兄の元と弟の創のスペシャリテだという。

二人とも父親の薫陶を受けながら外で修業を重ねた料理人である。が、ここでは兄が厨房に入り、弟がサービスを担当している。料理人が説明してくれるので、聞いている方も目の前の皿に感情移入しやすい。そして食べ手の期待感や食べた感想を料理人の感性で厨房にフィードバックできるので、日々料理が磨かれていく。オトワレストランの料理が洗練されているいちばんの理由は、この兄弟のリレーションにあると思った。

料理店はその土地の風土を発信するメディアである。音羽和紀という料理人の哲学は息子たちに継承され、オトワレストランがより大きなメディアとなることは間違いない。

(『dancyu』APRIL 2023 より転載)

ずっと訪れたいと思っていた宇都宮の「オトワレストラン」へ念願の初訪問。音羽和紀シェフの存在を知ったのは20年ほど前だったかと記憶している。アラン・シャペルに師事したシェフが宇都宮で店をやっている……そんな噂を聞き、興味が湧いた。なぜ宇都宮なのだろう？宇都宮じゃなかったらもっと注目されるのでは？

あの頃はまだ自分自身、地方のポテンシャルをよく理解していなかったのかもしれない。しかし今や、真の豊かさは地方にあると言われる時代である。食材の充実ぶりと真っ当な環境。しかも二人の息子が実家に戻り、父親の作品をアップデートしていると聞けばさらに期待が高まった。

まず結論から言おう。想像を遥かに超える素晴らしい料理店だった。グランメゾンの理想型だと思った。小さいながらもインパクトのあるアミューズで目を見張り、2品目のアラン・シャペル直伝!シャンピニオン・カプチーノでノックアウトされた。格闘技に例えるなら秒殺のレベルだったかもしれない。ほどよく脂ののった鯿に発酵させた梨と薫香をつげがじゃがいもクリームを合わせた前菜、冬の根菜の甘味と葉野菜の苦味を酢やホエーの酸味で包み込んだサラダ、みかんとトマトでアクセントをつけた火入れが抜群のオマール…と、倒れてもなお容赦ない美味のパンチが続く。そうした中でさらに悶絶したのが「蝦夷鮑のアンクルート」。そんじょそこの鮑のパイ包みとは違う。昆布と一緒に加熱した鮑の周りに生海苔を加えた帆立のムースをまどわせ、さらにそれを焼き海苔でくるんで



市貝町立市貝小学校 レストラン体験



栃木県市貝町立市貝小学校6年生の食育授業は十数年続いている取り組みです。今年も6年生児童がオトワレストランにご来店。レストランツアー、音羽和紀シェフの講話、コース料理会食を体験しました。未来の職業への意識が芽生えはじめる年頃の子どもたちは、サービスの仕事、料理の仕事に関心を持ち、日常とは異なる料理やテーブルマナーを楽しみながら学んでいました。

【Otwawaの食育】  
音羽和紀シェフが1980年代からライフワークとして続けている地域の子どもたちへの食教育。学校での調理講習、親御さん向けの講演、レストラン体験などのご相談も承ります。info@otowa-artisan.co.jp

朝日新聞 GLOBE 突破する力 音羽香菜

2023年5月21日掲載



Breakthrough 突破する力 258 美食業界で活躍する ロールモデルに

中野 渉・文 Nekono Wataru 宇都宮総局(現千葉総局) 瀬戸口 翼 写真 Setoguchi Tsubasa 映像報道部(現アイアンス事業部)

個 人経営の高級ホテルやレストランが加盟する国際組織「ルレ・エ・シャトー」(本部:パリ)。料理はもちろん、もてなしや個性などについて厳格な審査をクリアした世界65カ国・地域の約580軒が名を連ね、国内では21軒が会員となっている。2022年11月、イタリア・ベネチアで開かれた年次総会で、音羽香菜(38)は最年少、そして日本人として初めての国際執行委員に選ばれた。食文化や観光資源の豊かさ、多様性の継承をめざすルレ・エ・シャトーにおいて、新会長のローラン・ガルディニエと、音羽ら8人による執行委員会は、新会員の入会承認や戦略策定を担う組織の中核。音羽はまた、アジア・オセアニア地区を統括する副会長にも就任した。「幼いころから食を通して人をもてなすことが好き。作る仕事に興味を持った時期もあるが、外国語ができれば世界中どこでも食にまつわる仕事に携われると思った」今年2月にロンドンで開かれた初会合で、そう自己紹介した。ガルディニエからは「国籍や年齢など全く気にせず、君なりに思うことを自由に言え共有できるようにしてほしい」と期待の言葉をかけられた。ガルディニエが音羽を選んだ理由として挙げたのは、英語力や海外での豊かな経験、そして深い知識だ。「日本のガストロノミー(美食術・食文化)業界で働いて、はかの女性がこの業界に加わり活躍することを推し進めるロールモデルになる」父は「厨師のダビランチ」の弟子



結婚披露宴の準備が整ったオトワレストランに立つ音羽。葉が結ると新婦新郎の強さを象徴する「ハズレ」も宇都宮

音羽香菜 Otowa Kana ルレ・エ・シャトー国際執行委員

も携わる。「黒衣が天職」との自己評価だが、英語力と交渉力を生かして、ベトナムやマルタなど海外に出かけてイベントも手掛けた。初めて気づいた食体験の大切さ 今年3月、オトワレストランで開かれた結婚披露宴ではスタッフに指示を出すだけでなく、自ら料理を選ぶ音羽の姿があった。「みなさん、笑って下さい」。記念写真のシャッターも押し、会場では「誰でも緊張しますよ」と20代の新郎新婦に笑顔で語りかけて和ませていた。ここでレストランウェディングを挙げた人たちが、結婚記念日など大切な日に再びレストランを訪れることも多い。15年に披露宴を開いた宇都宮市の機熊屋(32)は「音羽さんは信念を持ちながら私たち披露宴を作ってくれた。分からないことはあまいにせず、潤べる姿勢もあった」。子ども

ルレ・エ・シャトーについて

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する協会です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさと多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。 https://www.relaischateaux.com



ルレ・エ・シャトー Laurent Gardinier (ローラン・ガルディニエ) 会長とルレ・エ・シャトー 日本支部メンバー(2022年11月、ベニスで開催されたルレ・エ・シャトー世界大会)



ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7  
 デイナー 水~日 17:30~19:00 (L.O) Tel.028-651-0108  
 定休日 月曜日・火曜日  
 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。

## 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

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

- ・バースデー、結婚記念日、慶事、弔事といった節目のお食事に。
- ・大小パーティー、講演会、音楽会など、貸切やゾーン貸切のご相談を承ります。

メインダイニング 約50席

個室2部屋 (6~8名様用、4~6名様用) 個室料金として別途 5,500円(税込/1室)頂戴いたします。

お子様をお連れしてのご来店の際はご予約時にご相談下さい。

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 ドウ 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。



最新の営業日、  
 空席状況はオンライン予約ページで  
 ご確認下さい。



OTOWARESTaurant

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。



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、オードヴル、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

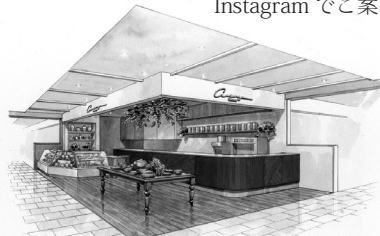


オーベルジュ オトワ

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とフレンチ惣菜。カウンター席では  
 コーヒーやソフトクリームをどうぞ。宇都宮駅東口より直  
 通路がごさいます。



Otowaの焼き菓子  
 材料も製法もこだわりの逸品。オーベルジュ  
 オトワとネットショップだけの限定販売です。

### 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 ドウ 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)



見本



Otowa オンラインショップ

### 音羽和紀シェフ新刊

『野菜がおいしいデリのアイデア 191』

(柴田書店)



選ばれるデリの決め手は、野菜使い！デ  
 リショップのメニュー開発から日々の食  
 卓のヒントにもなる、野菜のおいさを  
 存分に楽しめるレシピ集。Otowa ネット  
 ショップでご購入いただくと、音羽シェ  
 フ直筆サイン入りでお届けします。

### オトワレストランからの お知らせ

7/24 (月) ~ 7/27 (木)、  
 8/7 (月) ~ 8/9 (水) は  
 夏季休業をいただきます。

※7/28 (金) はディナーより  
 営業いたします。(ランチ休)

夏季休業期間中のご予約受付は  
 オンラインで承ります。



夏季休業期間以降のご予約内容  
 変更、各種お問合せは E-mail を  
 お送り下さい。

info@otowa-artisan.co.jp