

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.103

AUTOMNE 2023

おせちオードヴル Otowa restaurant

2024
HAPPY NEW YEAR



創業以来40年以上作り続けているOtowaの「おせちオードヴル」。レストランでお召し上がりいただくような仕上がりを理想に、食材の吟味から火入れ具合、最終的な味付けまで、Otowa料理人チームが一丸となり取り組んでいます。日持ちや味の安定のための添加物も使わないので、ナチュラルで自然な味わいを楽しんでいただけます。食材の中心は、地元栃木のスペシャルなお肉、川魚、乳製品、野菜、フルーツです。そして、フランス料理ならではの食材や、生産者さんとの出会いがもたらした海の幸が華を添えます。とっておきのワインとご一緒に、カウントダウンパーティーや新春の宴にご賞味下さい。





栃木のスペシャル食材とフランス料理のマリアージュ

おせちオードヴル
Otawa restaurant

カウントダウンパーティーに!
新春のお集まりに!

一の重

栃木県産牛肉のローストビーフ
オーベルジュの大根サラダ

オマール海老のアスピック
伊達鶏のコンソメジュレ、根菜とハーブ

むじよか鱈の炙りと新里ねぎ
フルーツトマトと
グリーンオリーブのソース

カリフラワーのムース
キャヴィア添え

伝助穴子のエスカベッシュ
金美人参、白ワイン風味のマリナード

北海道産天然帆立貝と
十勝マッシュルームの松の実風味

二の重

パテ・ドゥ・カンパニー
栃木県産ポークと森林ノ牧場の仔牛、
トランペット茸とドライフルーツ、ピスタチオ

ランド産フォアグラのパルフェ、
栃木県産パッションフルーツソース

本スワイ蟹と那須産チーズのキッシュ
日光大滝さんのヤシオマスのマリネ、
セロリのサラダを添えて

フランス産鴨肉のパストラミと
ルピュイ産レンズ豆のサラダ

蝦夷あわびのヴァーブルと
若山農場のタケノコ
あわびの肝と山椒のハーブソー

メニューは収穫の状況や天候により変更させていただく場合がございます。

『おせちオードヴル 二段重』（4～5人前）
50,000円 (54,000円税込)

- ・ご配送またはオトワレストラン店頭お渡し（店頭は12/31のみ）
- ・消費期限 2024年1月2日



※原材料費、光熱費等の高騰により価格を改定させていただいております。
※例年ご好評をいただいているア・ラ・カルト（「音羽シェフの伊達鶏カレー」、
「フォアグラのパルフェ」、「マロンケーキ」）も販売いたします。



音羽シェフの伊達鶏カレー



フォアグラのパルフェ



マロンケーキ
ア・ラ・カルトの写真は盛り付けの一例です。



【ご注文方法】

10月上旬より、
オトワレストランのネットショップ
又は オトワレストラン店頭で承ります。 Otawa オンラインショップ



クリスマスのお菓子「シュトーレン」

クリスマス前の4週間、日曜日ごとにろうそくを灯して家族で過ごします。そしてシュトーレンをいただきながらクリスマスを待つのです。シュトーレンを食べる頃にクリスマスが訪れる。音羽シェフは、そんなドイツの習慣を日本にも紹介したいと、創業以来40年以上シュトーレンを作り続けています。今ではすっかりファンも増え、晩秋からの登場をたのしみにお待ちいただけるようになりました。

2023年分は11月上旬からオンラインショップで販売いたします。
詳細はホームページでご案内いたします。



VILLA D'EST GARDENFARM AND WINERY
—田園のリゾート— ヴィラデストワイナリー

ヴィラデストガーデンファーム&ワイナリーは、長野県東御市、標高850mの山あいにあります。玉村豊男さんと抄恵子夫人が30年前にブドウの木を植えるところからスタートし、良質なワイン、ハーブや花々が咲くガーデン、採れたての野菜や地元の食材を味わうレストランを育んできました。北アルプスの雄大な景色を眺めながら、土地の恵みをいただき、自然と折り合いをつける暮らしにふれるこの場所は、まさに“田園のリゾート”です。



ヴィラデストワイナリー オーナー 玉村 豊男さん



画家でエッセイストの玉村さん。美しい絵画、食文化についての博識にして洒脱なエッセイ、レシピ本など、多才な活躍をなさっています。「千曲川ワインバレー」構想を提唱し、長野県が次世代産業の中核とするブドウ栽培とワイン醸造によるワイン産業で、長野の食と農と観光の連携をリードしています。

玉村さんと音羽シェフは旧知の間柄。玉村さんは長野でブドウ畑を開墾し、音羽シェフは宇都宮にフランス料理店を開業。その地に無かった事を開拓した者同士、互いに描くこれからの生き方について未来談義が尽きません。

CAFE & RESTAURANT

ヴィラデストカフェでは採れたて野菜や信州食材の料理を。明るい陽ざしのなかのランチ、夕暮れときのサバー、どの時間帯もアルプスを眺めながらヴィラデストワインを楽しむひとは格別です。



SHOP

ショップにはヴィラデストワイン、玉村さんの絵が描かれたカード、食器、画集が揃っています。手元に置きたい素敵なものばかりです。

GALLERY

玉村さんの絵が展示されているギャラリー。



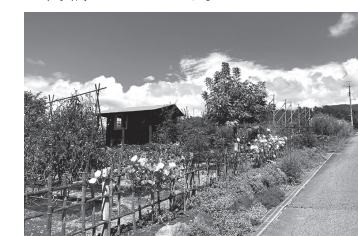
WINERY

予約制のガイド付きワイナリーツアーや園内のQRコードを活用したセルフガイドツアーも行われています。



GARDEN & FARM

季節の草花が咲くヴィラデストのガーデン。ホームページでは花の見頃情報も掲載されています。



ヴィラデストガーデンファームアンドワイナリー
長野県東御市和6027
<https://www.villadest.com/>



アルカンヴィーニュワイナリー
日本ワイン農業研究所株式会社

「信州ワインバレー構想」の推進と「千曲川ワインバレー」の発展のために、玉村さんと栽培醸造家の小西超さんが設立したヴィラデストの兄弟ワイナリー。ブドウ栽培、ワイン醸造、ワイナリー経営について系統的に学べる「千曲川ワインアカデミー」を開講し、多くのワインgrower（ブドウを育て、ワインをつくり、ワイン文化を支える人）を送り出しています。

—ブドウがつなぐ人のアーチ—



芳醇Riche Fermenter赤ワインビネガー2023×アルカンヴィーニュ



芳醇リッシュフェルメンテ赤ワインビネガーは、おいしさ・やさしさ・おどろきで豊かな生活と健康を世界各国の人々にお届けするというビジョンを掲げるキュービー醸造株式会社、日本のワイナリー、一流のシェフがつながり、誕生しました。2022年には足利市のココ・ファームワイナリーのカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フラン、2023年はアルカンヴィーニュのメルローとシラーで仕込んだ日本ワインを丁寧に表面発酵させ、日光工場の木樽で熟成させました。ワインとオークの香りが調和し、奥ゆかしい酸味と甘みが広がります。フランス料理はもとより、和食やデザート、ドリンクにもなじむ赤ワインビネガーです。

Merci pour le 40ème anniversaire

40年の歩み

depuis 1981

Thank you for the 40th anniversary

1981年にカフェ・レストランオーベルジュを宇都宮の釜川沿いに創業し、来る10月で43年目に入ります。節目の40周年の年はコロナ禍につき周年記念の行事は見送りましたが、今夏に40年の活動を『40年の歩み』として冊子にまとめることができました。40年を経るなかで、店を取り巻く世相も変わり、店そのものも変化しています。しかしながら、宇都宮にフランス料

理を根づかせたい、この地の人たちの誇りとなるレストランで在りたいという、当初の思いはこれからも変わることはありません。栃木・宇都宮の食の豊かさを多くの人に伝えるために、これからも末永く取り組んでいきます。



フルーツカービングの第一人者石川さちこさん制作

40年の感謝を込めて—感謝の会—

常日頃よりお世話になっている生産者の皆様、お取引先企業、Otowaを卒業して活躍中の料理人、これまでご縁をいただいた方々にお越しいただき、今夏に「感謝の会」を開催しました。コロナ禍ではお目にかかることが叶わなかった方々にも足をお運びいただき、音羽ファミリーより直接御礼のメッセージをお伝えすることができました。



栃木県の生産者の皆様

Otowa 卒業生たち

感謝の会では、昨年11月に株式会社オーベルジュ代表取締役社長に就任した音羽創よりご挨拶をさせていただきました。オトワレストラン料理長の音羽元、ルレ・エ・シャトー国際執行理事の音羽香菜と共に、それぞれの強みを活かし、食を通して地域に貢献できるよう努めていきます。



「40年の歩み」より

休業時代を過ごしたフランス。そこは地方の小さな町や村であっても、受け継がれてきた街並みや歴史的建造物、産業や農業が今もなお息づいています。地元のマルシェでは採れたての野菜やハープが売られ、地酒や郷土の名物料理のレストランもあります。ときには世界の美食家が集まるほどの星付きレストランが地方の小さな村に存在します。その町や村に行きたくなる理由が、フランスの地方にはあるのです。ヨーロッパの人々、とくにフランス人は、郷土のあらゆるもの—自然、街並み、風景、食、気質—を、「最高でしょう」とあたりまえのように信じています。その思いが根幹となり、地域文化が脈々と受け継がれ、その場所ならではの農産物や食文化が観光と結びつくことで、地域が活気づくための循環が確立されているといえます。この地に生きる料理人として、自分は何ができるか、何をすべきかを、指針の一つとして歩んできました。フランスで出会った食文化の豊かさの根底を、地元の皆さんにも知ってほしいと様々な活動に取り組んできました。地域の食と農の魅力を発信することで、多くの人に栃木・宇都宮に足を運んでほしい、なによりも、この地に生きる人たちが郷土を誇り、愛する気持ちが深まることを願ってやみません。

40年の歩み

『40年の歩み』発行/オトワ・クリエイション

食を通じた国際交流、食と農と観光のシンポジウムや出版活動など社会との関わりについて、企業や生産者との協働、子ども達の食育など、レストラン経営と共に行ってきたことの歩みを掲載しています。



Otowa restaurant

テロワール(風土)に根ざしたガストロノミーレストランとして16年目のオトワレストラン。栃木の食を五感で感じ、食を通して至福の時をお過ごしいただけるよう、オーナーシェフ音羽和紀、料理長音羽元、マネージャー音羽創、そしてスタッフ一同で、皆様をお迎えいたします。ご来店をお待ち申し上げます。



Delica Anvers



セントラスキッチンで作り立ての惣菜を東武宇都宮百貨店の売場に届けます。

オーベルジュデリカショップの始まりは1983年。野菜の美味しさを手軽に味わっていただこうとスタートしました。「ハムと大根のサラダ」や「さつまいもとレーズンのサラダ」、「自家製フレンチドレッシング」といった開業当初からの人気商品、季節野菜のサラダ、オードヴル、デザートまで。食卓が豊かになるフレンチ惣菜をご用意しています。

Anvers Otowa



宇都宮ライトレール(路面電車) 開通により、宇都宮の新たな玄関口として賑わう宇都宮駅東口のウツノミヤテラスに2022年に開店しました。Otowa製の焼き菓子ギフトは宇都宮土産にも好評です。ソフトクリームやコーヒーをお召し上がりいただけるスタンドコーナーを設けています。お気軽にお立ち寄り下さい。



～音羽シェフが行く～ 食材の旅

様々な縁で全国各地の食材生産地や作り手を訪ねる音羽シェフ。今夏には静岡県の水産加工品工場を訪問し、海の産物を活かす知恵、職人の技にふれてきました。

静岡県を訪問



さすぼし蒲鉾

明治23年創業、由比港に近いさすぼし蒲鉾さんを訪問。蒲鉾などの練り製品は漁師の自家用食として、捕れた魚をすり身状にして蒸し、保存食として作ったそうです。駿河湾の地魚の手造りの蒲鉾、黒はんぺんを、代々作り継いでいます。



ヤマイチ商店

鰹節と駿河湾の桜えび加工を手がけるヤマイチ商店さんを訪問。明治32年に創業し、時代の変化に合わせて鰹節、削り節、だしパック製造、最新技術を取り入れた桜えび加工へと発展している老舗です。

[訪問先]
さすぼし蒲鉾株式会社 (静岡県静岡市清水区由比町屋原 176-7)
株式会社ヤマイチ商店 (静岡県静岡市清水区蒲原新田 2-2-25)



食を通して子ども達に伝えたいこと

音羽和紀シェフが続けている地域の子どものための食教育。料理人として生きることを通して、夢を追いかける生き方についてもお話ししています。



【今秋予定しているとちぎ未来大使『夢』講座】
2023年10月 大田原市立金田北中学校
2023年11月 宇都宮市立旭中学校

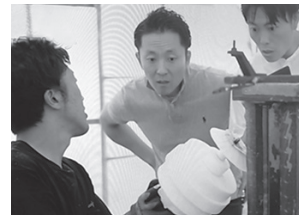
～とちぎ未来大使『夢』講座～

栃木県に縁のある「とちぎ未来大使」が、中学校時代の経験や、どのように目標を持って達成したのかを中学生たちに伝え、中学生たちが「夢」について考えたり、自分の夢をもったりするきっかけづくりを提供しています。

音羽兄弟・テレビ出演

テレビ朝日『食彩の王国』

2023年8月19日



およそ 310 年の歴史を持つ栃木県の「かんぴょう」をご紹介しますべく、音羽 元シェフ・創シェフが登場。かんぴょう生産者を訪ね、薄緑のユウガオの実を向くかんぴょう剥きにも挑戦。生産者との交流から得たヒントをもとに、ユウガオの実とかんぴょうを使った新たなひと皿を作りました。

NHK総合『あさイチ』 みんな!ゴハンだよ

2023年9月13日

生放送でお届けする朝の情報番組の料理コーナー。前回の4月に続き音羽創シェフが登場しました。裏方では元シェフがサポートに入り、息の合ったコンビネーションで秋先取りメニューをご紹介します。



<豚肉のクリーム煮&ピラフ>
レシピは番組ホームページでご覧いただけます。



◆日程 2023年9月30日(土)
◆会場 宮城県富谷市「しんまち地区」の複数会場
入場無料 (一部プログラム有料)



メイン会場
富谷宿観光交流ステーション「とみやど」

○ステージトーク ～食の最前線から～
「食」の現場で活躍するプレイヤーによるトークプログラム

「地に足ついて、世界を見据えて～女性経営者たちの本音鼎談～」

- ・音羽香菜 Relais et Chateaux 国際理事 <モデレーター>
- ・杵塚歩氏 ちいっとらっつ農舎
- ・仲野晶子氏 SHO FARM

「サステナブルからリジェネラティブへ～森と海と食卓と～」

- ・生江史伸氏 (L'Effervescence/ エグゼクティブシェフ)<モデレーター>
- ・小野寺望氏 (猟師、Antler Crafts)
- ・畠山信氏 (森は海の恋人)



栃木県より足利のココ・ファーム・ワイナリー、那須の森林ノ牧場が MARKET に参加します。

主催 TERRA MADRE JAPAN 2023 実行委員会 共催 富谷市/一般社団法人日本スローフード協会

TERRA MADRE JAPAN2023 スローフードの祭典『テッラ・マードレ』日本初開催

「TERRA MADRE(イタリア語で「母なる大地」の意味)」は、スローフードインターナショナルが2年に1度、イタリア・ピエモンテ州のトリノで5日間にわたって開催する、「GOOD, CLEAN and FAIR」をテーマとした世界最大級の食の祭典です。世界中の食の生産者、学者、活動家が集まり、「世界生産者会議」としてさまざまなテーマで会議を行います。また、スローフードの出店条件を満たす郷土の味が楽しめるマーケットもあり、2022年開催時は、35万人以上が足を運びました。このスローフードの大切な場を、「TERRA MADRE JAPAN」として日本で初開催します。

Slow Food Nippon

スローフードとは、私たちの食とそれを取り巻くシステムをより良いものにするための世界的な草の根運動です。1989年にイタリアで始まり、現在160カ国以上に広まっており、国際組織でもあります。「おいしい、きれいな、おいしい、おいしい」(Good, Clean, Fair) 食べ物をすべての人が享受できるように」をスローガンに、食を真ん中に置いた様々なプロジェクトを数々持っています。

◆スローフード協会と ルレ・エ・シャトーの協働

地域の食の多様性を守ることに、これまで様々な協働を続けてきました。このテッラマードレでも、ルレ・エ・シャトーメンバーであるレフェルヴェソンスの生江史伸シェフ、オトワレストランの音羽香菜が参加します。音羽香菜は、イタリア・プラにある食科学大学にてスローフードを学んだ経験を活かし、トークプログラムのモデレーターとして登壇します。



事前申込制のプログラムやマーケットに参加する
作り手情報は web サイトをご覧ください。

<https://www.terramadrejapan.com/>



ルレ・エ・シャトー会長
ローラン・ガルディニエ氏来日

2023年6月28日

オトワレストランが加盟するホテル・レストランの世界的組織「ルレ・エ・シャトー」。奈良県で開催された日本支部の会合に合わせガルディニエ会長が来日。奈良県視察後栃木県を訪れ、オトワレストランに来店しました。ルレ・エ・シャトー執行員の音羽香菜の案内のもと、ディナーを楽しみ、音羽ファミリーやスタッフと親睦を深めました。



Delicious Journeys
in Matsumoto

3つの歴史の城の1つ、松本城に、日本のルレ・エ・シャトーのシェフたちと、フランスのルレ・エ・シャトーのシェフたちと、セリアック・ペシエが参加します。すべては、美味い、おいしい、おいしい、おいしい。最高のディナーを味わうために。

in collaboration with DINING OUT

日程 2023.10.16(月)・17(火) 各日40席限定
会場 松本城(住所:〒390-0873 長野県松本市丸の内4-1)
料金 ディナーチケット お一人様100,000円
*10月16日(月)・17(火)の2日間、松本城の歴史を体験しながら、お食事いただけます。
お問い合わせ先 株式会社ルレ・エ・シャトー info@relaischateaux.com 03-6343-1111



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。

Otawa 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



Otawa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。

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。

Otawa 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
 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 ドゥ オトワ 11,000円
 (11/1 よりイマージュ ドゥ オトワは
 12,000 円となります。)(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。



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。



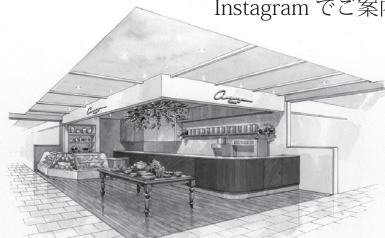
東武宇都宮百貨店B1



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
 通通路がございます。



Otawa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。

**オトワレストラン
 ノエルメニュー 2023**

心躍るこの季節にふさわしいス
 ペシャルコース。クリスマス
 を祝うお食事や年の瀬の会食に、
 豊かな思い出となるひと時をお
 過ごしください。

■12/14(木)~ 12/25(月)
 ・メニューノエル
 18,000円(税・サービス料
 10%別途)
 ご予約は2ヶ月前より承ります。

※期間中は昼夜共にメニュー
 ノエルのみのご提供となります。



Otawa 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
- ・イマージュドゥ オトワ
 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。
 - ・メニュー ルレ・エ・シャトー
 … 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)



Otawa restaurant



Otawa オンラインショップ

音羽和紀シェフ新刊 好評発売中
 『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。Otawa 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。