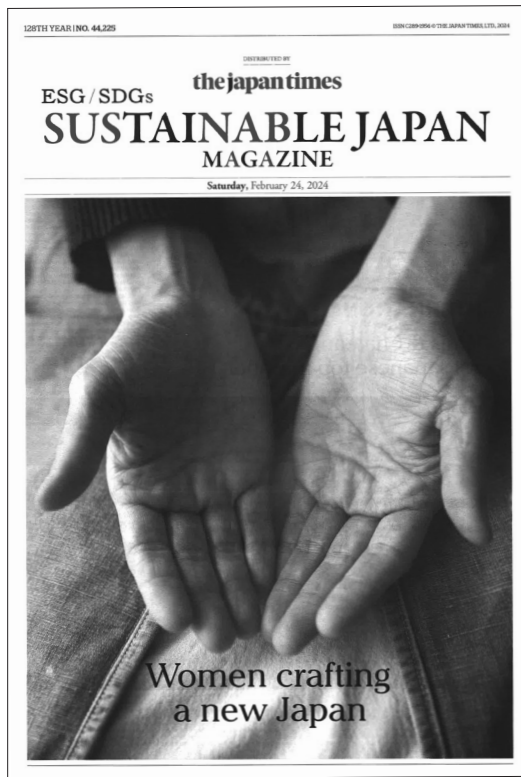


『Sustainable Japan Magazine by the Japan times』
特集「Women crafting a new Japan(新しい日本をつくる女性たち)」



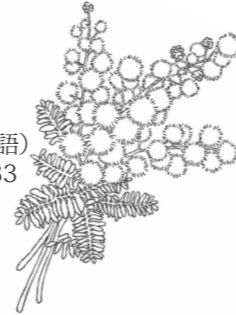
©The Japan Times Cube.Co.,Ltd.

日本の現状と世界の動きを国内外に発信している英字新聞『The Japan times』の『Sustainable Japan Magazine by the Japan times』では、「国際女性デー」に合わせ、社会で活躍する日本女性にスポットを当てた特集が組まれました。そのなかで、日本人初のルレ・エ・シャトー国際執行委員として、オトワレストランの音羽香菜を紹介していただきました。



誌面をWEB版でお読みいただけます。

QRコードよりアクセスしてご覧ください。(英語/日本語)
<https://sustainable.japantimes.com/magazine/vol133>



国際女性デーのシンボル「ミモザ」

イタリアでは3月8日を「女性の日 (FESTA DELLA DONNA: フェスタデラドンナ)」とし、男性から普段お世話になっている女性に旬のミモザをプレゼントする風習があることから、国際女性デーのシンボルにはミモザの花が用いられるようになりました。

市貝小学校6年生 “めざせ、フランス料理の達人!”

2024年2月27日

栃木県市貝町立市貝小学校6年生の「総合的な学習の時間」の活動に「めざせ、フランス料理の達人!」として、オトワレストランが調理実習を行いました。6年生の皆さんとオトワレストランの料理人チームがサラダ・スープ・メイン料理・デザートまで作り、保護者の方達もお招きし、子ども達と一緒に召し上がっていただきました。この体験で、作る楽しさ、地元の食の豊かさ、なにより食べる喜びを感じていただければ嬉しく思います。



写真提供:市貝小学校

市貝小学校6年生のフランス料理体験は、十数年前より毎年恒例の授業として続けています。オトワレストランでテーブルマナーを学びながらの食事体験、学校での調理実習など、地元の食材を活用した食育の取組です。

Kusaka Vineyards x Otowa restaurant スペシャル コラボレーション デイナー

2024年3月13日

企画:株式会社オフィスイケダ

栃木県芳賀郡市貝町でワインを作るKusaka Vineyards(クサカヴィンヤード)とオトワレストランのコラボレーションディナーイベントを開催しました。地場のワインと地元食材の料理のマリアージュは、栃木ガストロノミーの豊かに広がる可能性を感じさせるコラボレーションでした。

【Kusaka Vineyards】農家が作った美味しいぶどうで作る最高のワイン～代表の日下 篤(くさか あつし)さんより～
今年もぶどうの木と枝と日々向かい合い、一つ一つのぶどうに思いを込め収穫したぶどうで、赤ワイン、白ワインを出荷することができました。ワイン好きな方にはもちろんのこと、老若男女幅広くワインを楽しんでいただければと思います。



Gault & Millau 2024

ゴ・エ・ミヨ 2024にオトワレストランが掲載されました。

オトワレストランは、フランス発のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』日本版におきまして、その土地に根差した食をアイデンティティーとするレストランとして評価され、今年度も掲載のはこびとなりました。3月18日にパレスホテル東京において催された受賞式には音羽 元シェフが出席し、日本全国から集まったシェフ達との再会を喜びあいました。『ゴ・エ・ミヨ』日本版は、全国47都道府県の532軒のレストランが掲載されています。日本のテロワールに根ざした料理やレストラン、料理人を紹介しています。



【ゴ・エ・ミヨとは】

「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とどまらず、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。2023年現在17カ国で展開され、日本はアジアでの唯一の進出国として2017年より発刊。評価本という形を取りながらも、レストランに寄り添う姿勢を重んじ、シェフたちからの信頼は厚いといわれています。「今年のシェフ賞」や「期待の若手シェフ賞」などを創設しインタビューを掲載するなど、シェフや生産者・職人などレストランの全体像にフォーカスする姿勢が美食を愛好するフランス人から評価される、歴史あるガイドブックです。

〈オトワレストラン掲載ページより〉

ローカルガストロノミーが注目される今、その土地に根差した食をアイデンティティーとするレストランは、地方の文化拠点の役割も果たすようになってきた。しかし、フランスには、地域の中で発展し、国内外から人を集め、地元経済をも潤すレストランが世紀を超えて存在している。いち早くその息吹を日本へ持ち込んだのが、音羽和紀氏である。巨匠アラン・シャペル氏のもとで地元の食材を高度な技術で表現することを学んだ和紀氏は、故郷・宇都宮に帰り、地域と共に歩むべく「オトワレストラン」を開いた。

家族がチームとなって提供するの、正統派でありながら、日本の食へのリスペクトに溢れたフランス料理だ。

日本の食材が見事にフランス料理へ昇華されている姿を見れば、この店が、この先も、地元のみならず日本全体の食文化を継承し、伝え続ける、かけがえのない場所であることを確信するだろう。

音羽 3 シェフのクッキングデモンストレーション&トークイベント

フジマック 埼玉クッキングラボラトリー オープニングイベント

2024年3月4日

会場:フジマック埼玉クッキングラボラトリー



業務用厨房機器のパイオニア、株式会社フジマックの北関東事業部埼玉クッキングラボラトリーオープニングイベントとして、音羽和紀シェフのトークと元シェフ、創シェフによる調理デモンストレーションを企画していただきました。

調理デモンストレーションでは、フジマック社の最新厨房機器を活用した料理を、レストランやホテルのシェフ、学校や病院の給食施設の方にご覧いただきました。一品目はスチームコンベクションオープンで仕上げる「桜海老のフラン」、2品目は高機能な加熱機器バリオクッキングセンターを活用した「仔羊と新玉葱の煮込み」。従来は料理人の経験や勘にもとづいておこなわれてきた加熱を数値化することで、どのような環境下でも一定の美味しさを満たすことができる技をご覧いただきました。音羽和紀シェフのトークは、地方で料理を作り続ける意味、事業を継承することで地域に貢献できること、人材不足が慢性化する飲食業界において、ファミリー丸となり店作りをできることの意義など、多岐にわたる内容でした。

料理人の技と優れた厨房機器の融合により、ガストロノミーは進化していきます。また、効率や生産性、品質の安定といった恩恵ももたらします。職人の手仕事とデジタル化の連携に品質の向上と働き方改革のバランスを見出すことができたイベントでした。



地域を元気にするのは私たち

地域の魅力を担う「食・農・観光」において、地域の人たち自ら行う魅力発信や、共に学び、交流することで高め合う活動が活発化しています。私たちが暮らす地域が豊かで住みよい場所となり、次世代に魅力ある地域を渡すこと。それは多くの人

の願いではないでしょうか。国内および海外からも観光客が訪れ、地域ブランドがより磨かれ、支持されることも、地域が活性化するためには欠くことができません。栃木の良さを深く掘り下げ、全国や世界をも見据えている活動を紹介します。

大谷石 未来へシンポジウム 大谷・大谷石・大谷石文化未来へ

2024年1月20日開催
会場：大谷コネクスト(旧大谷公会堂)

**大谷石 未来へシンポジウム
大谷・大谷石・大谷石文化未来へ**

日時：2024年1月20日(土) 13:00~16:00
入場無料 定員100名(先着順)

会場：大谷コネクスト(市営大谷駐車場内旧大谷公会堂)

- 「旧大谷公会堂のデザインと更田時蔵」
大嶽陽徳(宇都宮大学地域デザイン科学部助教)
- 「大谷と関係人口の可能性」
毛塚幹人(都市経営アドバイザー)
- F・L・ライトの痕跡
佐藤公紀(NPO法人大谷石研究会理事長)
- 「これからの大谷観光」
藤本由利子(一社うつのみやシティガイド協会代表理事)

パネルディスカッション
コーディネーター 塩田潔(NPO法人大谷石研究会顧問)

同時開催「大谷石未来へ」写真展
2024年1月15日(月)~20日(土)
大谷コネクストビュウセンター 9時~17時
申し込み：大谷石シンポジウム係
FAX:028-652-2337
メール：info@ooyalsh.org
問い合わせ：090-3147-1521(事務局)

主催 NPO 法人大谷石研究会
後援 宇都宮市・宇都宮市教育委員会・下野新聞社・NPO 法人宇都宮まちづくり機構
宇都宮観光コンベンション協会・(一社)栃木県建設士会・(一社)栃木県建設士事務所協会
(一社)日本建築家協会栃木地域会・大谷石材協同組合・NHK 宇都宮放送局
協賛 (株)アイ・シー・エス・建築工房・(株)カネケン探石場・カフェギャラリー・(株)シダ建築デザイン事務所
(株)新栄社・ただおみ温泉・(株)チウス設計事務所・(株)ちぎやラス・Meer Gallery・和気産業工房



宇都宮市大谷町は、大谷石(おおやいし)採掘が江戸時代より盛んとなり、日本の歴史的な建造物に用いられてきました。大谷石からなる独特の迫力ある景観や採掘場跡地は、宇都宮の観光名所となっています。また、2018年には「大谷石文化」が日本遺産として登録され、「大谷石文化」をまちづくりや観光に生かそうと機運が高まっています。

大谷石文化を象徴する「大谷コネクスト」において、歴史、まちづくり、観光のめざす姿について語りあうシンポジウムが開催されました。この「大谷コネクスト」は、旧大谷公会堂を移築・復元し、集会施設に加え、観光案内所を併設した新たな観光活動拠点として2023年11月にスタートをきりました。旧大谷公会堂はフランク・ロイド・ライトによる旧帝國ホテル(ライト館)が完成した6年後の1929年に誕生(設計・更田時蔵)し、ライトの影響と思われる箇所が見られ、大谷石建築の歴史が刻まれています。

シンポジウムでは、大谷石建築を語るうえで欠かせない建築家の更田時蔵やフランク・ロイド・ライトの軌跡を知り、大谷石文化の歴史的な位置づけを会場全体が再認識すると共に、都市経営アドバイザー毛塚幹人氏による「大谷と関係人口の可能性」への言及に今後の方向性が示された感がありました。関係人口とは、定住・観光ではない方法で地域と関わりを持つ人のことを指します。毛塚氏が関わる大谷地域の酒米で造る日本酒「botti」を事例にあげ、田植えやモノ造りの体験を通して培われる交流人口を増やすことの重要性が示されました。また、うつのみやシティガイド協会代表藤本由利子氏により、コロナ禍前後の観光ニーズの傾向が挙げられ、以前は社会科見学や団体ツアーがメインだったところ、現在はアジア、欧米の個人観光客が増加していること、国内からも個人客が増えていることが挙げられました。それに伴い、路線バス等の交通網の整備、レンタルサイクルのニーズも高いことから、道路整備による安全確保の必要性が示されました。

会場には定員を超える150名が聴講に訪れ、地域の人達が大谷石文化を大切にしていることが感じられるシンポジウムでした。観光地として発展するには多くの課題はありますが、地域の力と様々な知見の協働により、大谷の魅力がさらに高まることを期待します。(資料提供：NPO法人大谷石研究会)



パネルディスカッション
●パネラー
大嶽陽徳(宇都宮大学地域デザイン科学部助教)
毛塚幹人(都市経営アドバイザー)
佐藤公紀(NPO法人大谷石研究会理事長)
藤本由利子(一社うつのみやシティガイド協会代表理事)
●コーディネーター
塩田潔(NPO法人大谷石研究会顧問)

栃木県若手農業者 異業種交流会 ～付加価値を創出しよう!～

2024年1月18日開催
会場：オトワレストラン



栃木県の若手農業者、企業、行政関係者が集う異業種交流会が開催され、96名が集まりました。交流会では「新たな付加価値の付け方」をテーマにパネルディスカッションを行い、若山農場(竹林・栗)の若山太郎氏は農園にカフェを併設したりユニークな企画を発信し「リピーターをつくるのが農産物の販売につながり、利益につながる。」と語り、音羽和紀は「食材のみならず“おもてなし”できる場面を増やすことが必要」と話しました。この会の発起人でもあるデーリーファーム富士山(酪農・チーズ製造)の高橋雄幸氏は、飼料など高騰が続くなか、地元の酒粕を乳牛の餌に加える事例など、地域内連携の重要性を紹介しました。パネルディスカッションに続き、参加者が持ち寄った自慢の農産物を使ったオトワレストランの料理が供され、食と農が一体となった地域の美味・美酒を一同で味わいました。

ローカルファーストシンポジウム in 宇都宮 官民連携によるローカルファーストなまちづくりを進めるために

2024年3月2日開催
会場：ライトキューブ宇都宮
主催：(一社)ローカルファースト財団



「ローカルファースト」とは、地域でできることは、できる限り地域で担い、これからの社会を変える価値観とライフスタイルを提唱し、持続可能な豊かな社会創りを目的としています。宇都宮の「ローカルファースト」について、官民連携によるまちづくりの取組み、事例共有等のシンポジウムが開催されました。

【プログラム】

基調講演①佐藤栄一宇都宮市長/基調講演②地域エコノミスト藻谷浩介氏/デザインキャンプ概要報告：北海道函館市 深谷宏治シェフ/石川県輪島市 輪島青年会議所専務理事 久岡政之氏/宮崎県高鍋町 永友裕基氏
＜パネルディスカッション＞官民連携によるローカルファーストなまちづくりを進めるために：ファシリテーター 足立基浩氏(和歌山大学副学長・教授)/パネラー：山田大輔氏(国土交通省都市局まちづくり推進課官民連携推進室長、佐藤栄一宇都宮市長、須賀英之氏(宇都宮商工会議所常議員元副会頭・宇都宮まちづくり推進機構理事長)、亀井信幸氏(ローカルファースト財団理事長・日本商工会議所まちづくり・地域経済循環推進専門委員会委員長)

【デザインキャンプ概要報告より】

北海道函館市のスペイン料理人 深谷宏治シェフが、地方の食・農・観光の連携によるローカルファーストの事例発表を行いました。深谷シェフは函館のスペイン料理店「レストラン バスク」オーナーシェフであり、いまや全国に波及した「バル街」という食イベントの仕掛け人としても知られています。「バル街」は2004年に函館の飲食店を回遊するイベントとしてスタートし、日本全国約600ヶ所で行われるようになりました。また、国内外のトップシェフ達による「世界料理学会 in HAKODATE」の発起人としても函館および北海道の食を牽引してきました。世界料理学会は、料理人が自らの料理法や料理哲学を発表し、参加者達と共有し、相互に高めあうための場です。情報共有することで、日本の食文化全体のレベルアップにつながり、食産業そのものの位置づけが高まっていきます。

Terroir Tochigi



auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 1



1981年に創業の店
「カフェ・レストランオーベルジュ」は、私達夫婦と
5人の若者の7人の船出でした。それ以来たくさんの若者が、
「オーベルジュ」や「オトワレストラン」で、無我夢中の毎日を共に歩ん
でくれました。やがて海外や東京で活躍の場を開拓しているメンバーもいれば、
地元で根ざして地域の食を良くしようと奮闘しているメンバーもいます。かけがえ
のない私たちの仲間のお店を紹介しつづけます。美味しいひとときを過ごす際には
ぜひお訪ねください。

(音羽 和紀・道子)

HACHINOJO
food・wine

ハチノジョウ

宇都宮市築瀬町1785-17



宇都宮のワインレストランの先駆けともいえる『ハチノジョウ』。オーナーの湯原知久さんはオーベルジュを経て東京の名レストランで支配人を務めた後故郷に戻り2005年に開業。選りすぐりのワインと素材を活かした美味をたのしむ大人の社交場ともいえる粋なレストランです。併設の『PIZZA HACHI』やセレクトショップ『Plaisir』も、日常を豊かに彩ってくれる素敵なお店です。



ブーランジュリア・ランシェンヌ

宇都宮市海道町515-1



オーナーブーランジェ(パン職人)の小林勇輝さんは、音羽シェフの「オーベルジュ・デリカショップ」の自家製パンや、レストランでお出しするパン作りを担っていました。「食事としてのパン」を愛する小林さんは、「ベーカリージャパンカップ 2015」にて準優勝に輝き、受賞作の「しっとりヨーグルト食パン」の焼き上がり時間を目ざして訪れるお客様も多数。パンに合う惣菜やジャム、焼き菓子も取りそろえています。



オステリア・アンジョウ

宇都宮市元今泉5-5-5



オーナーシェフの安生勝巳さんはイタリアで修業後、故郷の宇都宮にご自身の店を開業する前に音羽シェフのもとで腕をふるっていました。フレンチの料理人たちにイタリア料理のエッセンスを教えられ、ジャンルを超えて共に料理を高めあえた仲間です。イタリア・トスカーナ地方の料理や薪釜で焼くナポリピッツァ、ワイン。温かな雰囲気の中食事をする「オステリア・アンジョウ」は、たくさんのファンに愛され、創業26年めとなりました。



「Otowaのお餅つき」開催しました



コロナ禍によりお休みしていた年末恒例「Otowaのお餅つき」を、昨年の暮れに再開することができました。好天に恵まれ、近隣の子供も大人もお客様がお立ち寄りになり、和やかなひと時になりました。

<第241回>栃木県女性文化懇話会

2024年3月14日



栃木県女性文化懇話会の第241回例会がオトワレストランで開催されました。例会のなかで音羽和紀シェフが地域の食文化に根ざしてきた歩みについての講話をさせていただきます。その後、オトワレストランのコース料理をおたのしみいただきました。

Petite France

Confrérie des chevaliers du taste-fromage au Japon フランスチーズ鑑評騎士の会



フランスチーズ鑑評騎士の会は、フランスの伝統的チーズの生産という遺産を護るために、また、その製造・販売に携る人々を支援することを目的に1954年にフランスで設立されました。現在そのネットワークは、フランス国内はもとより、EU諸国、ロシア、アフリカ、カナダ、ブラジル、アジア、オーストラリアなどの世界29都市に広がり、1万5千人余りの会員を擁しています。日本支部は1991年に設立され、チーズ専門職者をはじめ、チーズ愛好家、料理研究家、料理人、ソムリエ、メートルドテルなど、業種の垣根を取り払い、さまざまな分野の人々がフランスチーズの伝統と素晴らしさを、多くの人々に伝えていきます。

HONNI SOIT QUI SANS FROMAGE PRETEND A BONNE TABLE RENDRE HOMMAGE

「食卓にチーズを供せずして、美食を装うなかれ」

中世の騎士のごとく、フランスチーズの伝統を守り、それを生み出し護り続けた人々の精神を引き継いでいくこと。さらに、チーズがあらゆる食卓に欠かせない最高の美食であり、多くの人々に幸せをもたらすことを信念に持ちながら、フランス伝統チーズの普及に努める誇り高い志がメダルに刻まれています。



フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部
2023年度 フランスチーズ鑑評騎士 祝宴



2023年度叙任式

2023年11月16日に、セルリアンタワー東急ホテルにて叙任式が開催されました。厳正な審査をくぐり抜けた21名が2023年度のシュヴァリエ(騎士)として叙任されるセレモニーに、オトワレストラン 音羽 元料理長も新シュヴァリエとして参列しました。また、オフィシエ(将校)に4名が昇進し、名誉シュヴァリエとして異文化コミュニケーターのマリ・クリスティヌさんが叙任されました。

叙任式はカウベルの音色に導かれて礼装マントを身に纏った理事の入場行進で始まります。村山重信理事長から祝辞が述べられたのち、シュヴァリエ、オフィシエ、名誉シュヴァリエの順にステージに登壇し、バトンを肩に当て厳かに叙任の儀式が執り行われました。



チーズを愛する料理人として

ガストロノミーやフランスの食文化、フランスチーズの普及活動への実績と熱意により、扉温泉明神館・ヒカリヤニシ田邊真宏統括総料理長、オトワレストラン音羽元料理長が叙任の栄誉にあずかりました。

叙任式後の祝宴では、叙任に際してサポートしていただいた本間み子さん、たまご社の松成容子さん、そして名誉シュヴァリエマリ・クリスティヌさん、同じくシュヴァリエとなられたセルリアンタワー福田順彦総料理長など、全国各地より134名の会員が集い、和やかな交流が行われました。

Merci! オトワレストランが受賞しました



グルメメディアサイト「ヒトサラ」による、「シェフが選ぶシェフ」100人100店を表彰するアワードを、音羽和紀シェフ・元シェフ・創シェフが受賞しました。

THE TABELOG
AWARD
2024



日本中の食べログユーザーから寄せられた評価のうち、一年を通じて高い評価を獲得しつづけたレストランとしてブロンズ賞を受賞しました。



RELAIS & CHATEAUX

ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7
 ディナー 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 ドゥ オトワ 12,000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。



©Ryo HATA



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。

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。

Reservation

オトワレストランのオンライン予約が「一休.comレストラン」でもお承りできるようになりました。従来の「Table Check」のオンライン予約と併せてご利用下さい。

- ※オンライン予約は24時間お受けいたします。
- ※8名を超えるご予約の際はお問合せフォームよりお承りいたします。
- ※オンライン画面上ご予約不可と表示されている場合もお席をご用意できるお日にちもございます。お問合せフォームにてご確認下さい。

オトワレストランの
 オンライン予約がさらに便利になりました



オトワレストランオンライン予約 (Table check) 一休.com レストラン



お問合せフォーム
 (8名以上のご予約・
 その他お問合せ)



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



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)

Otowa ネットショップ

Otowa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(29,040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)



Otowa オンラインショップ



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。



Otowaの焼き菓子

- ・15個入り 4,596円~
- ・6個入り 1,998円~

材料も製法もこだわりのOtowa製焼き菓子はギフトにも最適です。オーベルジュオトワとネットショップでお求めいただけます。



東武宇都宮百貨店B1

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。