

ケ・セラ・セラ Quo Sera Sera

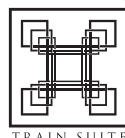
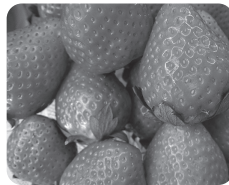
美味しいものを食べて、ケ・セラ・セラ。ようこそ、とちぎ郷土フレンチの世界へ

Vol.80

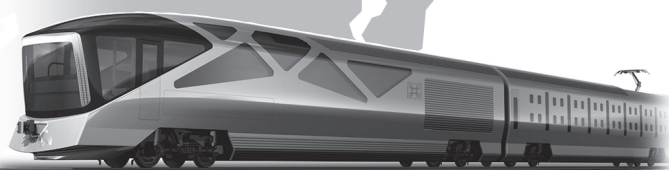
HIVER 2017

Otowa restaurant TRAIN SUITE 四季島 2018 春・第二シーズンへ

2017年5月よりスタートしたJR東日本「TRAIN SUITE 四季島」車内での料理提供も、最初のシーズンを終えることができました。四季島のお客様からは、「美味しかった」「栃木に行ってみたい」と心からの温かい言葉をいただくことも多く、四季島で出会った後、宇都宮を訪ねてきて下さった方もいました。春・夏・秋とメニューを創作するにあたり、生産者の皆様がこの上ない食材を用意して下さい、レストランを訪れるお客様方の「がんばって!」の励ましがあったからこそ、食べ手の心に響く栃木フレンチを作ることができたのだと思います。来春より第二シーズンの運行が始まります。“栃木の食の外交官”は、走り続けます。



四季島
SHIKI-SHIMA



2018年2月24日(土)ディナー
開催決定

日光・霧降高原 山のレストラン とちぎテロワールと美食のアンサンブルⅣ

主催 全日本司厨士協会栃木県本部

栃木のスペシャル食材を県内の実力派料理人達が一つのコースに仕立てる饗宴も、四回目を迎えます。初回は雪に包まれた日光(中禅寺金谷ホテル)、第二回は銀嶺を臨む那須(ホテルエピナール那須)、第三回は宇都宮(オトワレストラン)で開催しました。“テロワール”とは日本語でいえば“風土”。その土地の産物、気候、土壌、人の営みすべてを含んだ言葉です。栃木の美食を生み出す背景に在る、風景や人のつながりも感じていただけるよう、回を重ねるごとに舞台を移して行っています。今回の舞台は霧降高原の山のレストランです。奥日光の高原地帯に佇む館に熱意ある料理人が一堂に会し、これまでとは趣向を変えた演出でお迎えいたします。



霧降高原 山のレストラン
栃木県日光市所野1546霧降高原
<http://www.meiji-yakata.com/kirifuri/>



第8回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」



「料理マスタース」とは、日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と協働した様々な取組に尽力した料理人を顕彰する制度です。現役で活躍する料理人を対象としているため、ブロンズ賞、シルバー賞、そしてゴールド賞へと活動に応じてステップアップしていきます。

シルバー賞受賞者 2016年第1回シルバー賞 音羽和紀

穴見 秀生	(大阪府 本湖月／日本料理)
伊藤 勝康	(岩手県 ロレオール田野畑／フランス料理)
勝又 登	(神奈川県 オーベルジュ オー・ミラドー／フランス料理)
中東 久雄	(京都府 草喰なかひがし／日本料理)
脇屋 友詞	(東京都 Wakiya一笑美茶楼／中国料理)

ブロンズ賞受賞者

上柿元 勝	(鹿児島県 レストラン ミディソレイユ／フランス料理)
栗栖 正博	(京都府 たん熊北店／日本料理)
志村 剛生	(静岡県 板前てんぷら 成生／日本料理)
下村 浩司	(東京都 エディション・コウジ シモムラ／フランス料理)
樋口 宏江	(三重県 志摩観光ホテル／フランス料理)
松尾 慎太郎	(大阪府 北新地 弧柳／日本料理)
山本 征治	(東京都 龍吟／日本料理)
米田 肇	(大阪府 HAJIME／その他)

音羽 和紀シェフの食育

地域の子供たちへの食教育は音羽シェフが三十年来続けているライフワークです。食の大切さを伝え、子供たちの成長の一助となることを願い、講演、講話、料理教室を行っています。



12月に開催された市貝町立市貝小学校の6年生のフランス料理体験。2月には学校で子供たちがフランス料理作りに挑戦します。

とちぎ未来大使「夢」講座

2017年11月1日 宇都宮市立一条中学校

「とちぎ未来大使」は栃木県知事より委嘱され、地域づくりのサポートをしています。音羽和紀シェフは「食の外交官」として、母校の宇都宮市立一条中学校で講話をしました。料理人という夢に向かって進むプロセスの話は、未来ある中学生の心にどのように響いたのでしょうか。

平成29年度 第57回栃高P連PTAスクール

2017年10月19日 ホテル あさや(日光市鬼怒川)

主催 栃木県高等学校PTA連合会

家庭教育と学校の連携を目指すPTA活動の研究会では、進路を思い描く年頃の子を持つ保護者と先生方に向けて、『夢へ全力—故郷に根ざす料理人の歩み—』と題して講演を行いました。生き方の話のみならず、次世代への継承や人を育てることへの思いなど、熱心に耳を傾けていただきました。



GOOD NEWES!

白金台 シエル エ ソル 音羽 創シェフ RED U-35 準グランプリ

35歳以下の若手料理人の登竜門として年々注目度が高まっているコンテストで、音羽創シェフが準グランプリに輝きました。半年間の審査においてお世話になった生産者の皆様、応援して下さった皆様、ありがとうございました。



グランプリ〔レッドエッグ〕赤井 顕治(アーククラブ迎賓館・広島)
準グランプリ〔ゴールドエッグ〕音羽 創(シエル エ ソル)
〔ゴールドエッグ〕崎 楓真(京都 吉兆 嵐山本店)
〔ゴールドエッグ〕薬師神 陸(SUGALABO inc.)
〔ゴールドエッグ〕山口 智也(IL TEATRINO DA SALONE)
〔岸 朝 子 賞〕藤木 千夏(Restaurant Sola)

『ミシュランガイド東京2018』2年連続一つ星 『ゴー・エ・ミヨ東京・北陸・瀬戸内2018』初掲載



創シェフ率いるシエルエソルチーム!



国内線JALファーストクラス 10周年特別企画 音羽創シェフ監修デザート

「マロンのパンプディング」と「いろいろ豆のパンプディング ほうじ茶の香り」を監修しました。2017年12月限定の提供です。



宇都宮大学農学部×Otowa restaurant 体験型授業を初開催

宇都宮大学農学部は、教育・研究の実践フィールドとして総面積101ヘクタールの附属農場を有しています。水田、畑、果樹園、放牧草地等があり、地域に適した作物の栽培、乳牛や肉牛の飼育をほぼ農家経営に近い実践的な規模で行っています。その教育環境を活かし、宇都宮大学農学の学生だけでなく全学部の学生、ならびに全国共同利用拠点農場として、全国の栄養学・環境学などを学ぶ学生に、農と食が連動し、地域と連携した体験型授業を展開しています。



その一貫で、音羽和紀シェフが、講義と実習を担当しています。初回の授業では、人間総合科学大学の共同利用実習の一貫として、音羽和紀シェフがフランスのAOC制度(農のブランド化)についての講義のほか、農場で収穫した野菜の調理指導を行いました。二回目の授業では、宇都宮大学農学研究科の大学院生がオトワレストランを訪問し、農場産の野菜の調理見学や料理の成り立ちについて解説を受け、シェフを囲んで会食を行いました。

2017年11月

観光で未来を創ろう！ 宇都宮市大谷町

Access
車派も電車派も
アクセスしやすい好立地。
宇都宮に来たら大谷へ行こう。

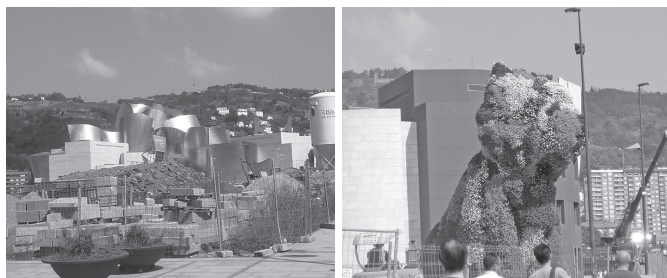
宇都宮市の中心市街地から北西約8kmに位置する大谷町は、東西約4キロメートル南北に約6キロメートルにわたって凝灰岩(大谷石)が分布しています。大谷石の岩壁が連なる迫力ある景観や地下に広がる巨大な採掘場跡地など、市街地から程近い地域とは信じがたい異空間が待ち受けます。かつては石切り場として栄えた「石の里」ですが、他に類を見ない絶景や市街地からのアクセスの良さから、現在は観光資源として大谷の可能性に期待が高まりつつあります。地域の観光化の範をとして「フランスの最も美しい村(Les Plus Beaux Villages de France)」運動が挙げられます。この活動はフランスの地方の村の観光促進をするべく1982年に定められたもので、日本やいくつかの国でも取り入れられています。この活動を参考に、大谷の食・農・観光の魅力に迫ってみましょう。

観光の魅力は食と文化にあり —食とアートで滞在型観光地を目指そう—

「食」はすべての文化とつながります。その土地の自然、歴史、人、それらとのふれあいを記憶にとどめるのはその土地ならではの「食」にあるのではないのでしょうか。大谷に来れば栃木のとびきりの食を味わえる、大谷に来れば栃木を体感できる。県内外や海外ツーリストには、唯一無二の食体験は力強い発信力になるでしょう。トップクラスの栃木A級グルメから、世代を超えて味わえる飲食店など、奥行きのある受け入れ体制を整えたいところです。そして、「宿泊」の整備も欠かせない要素です。宿泊施設付きのレストランはフランスでは「オーベルジュ」、イタリアでは「アルベルゴ」と呼ばれ、地域色を色濃く打ち出した上質な旅籠が旅人をもてなします。日本の観光地にも地域と密接に結びついたオーベルジュが増えつつあります。食とそれを取り巻く芸術や音楽の文化体験により、滞在とリピートにつながる観光地域となるのではないのでしょうか。

スペイン・バスク地方ビルバオの都市再生

スペイン北部、ビスケー湾沿いの都市ビルバオは、かつては造船と鉄鋼業が栄えていましたが、重工業の下降により衰退しました。対策として観光都市へと街の方向性の舵を切ったのです。その中心となったのが1997年に開業した「グッゲンハイム美術館」です。斬新でダイナミックな建築と近代美術の展示が話題となり、ビルバオを芸術都市として世界に印象づける起爆剤となりました。そして、世界最古の運搬橋「ビスカヤ橋」の世界遺産登録やビルバオ川に名建築家による「スピスリ橋」を架けるなど、港町の地域性を活かした名所造りを徹底します。バスク地方はサン・セバスチャンなど美食の街としても知られています。三ツ星レストランからバル街まで、地域の山海の豊かな幸を楽しみ尽くせる多様な食が観光客を魅了しています。アートと食が複合的につながることで都市再生を果たしている一例といえるでしょう。

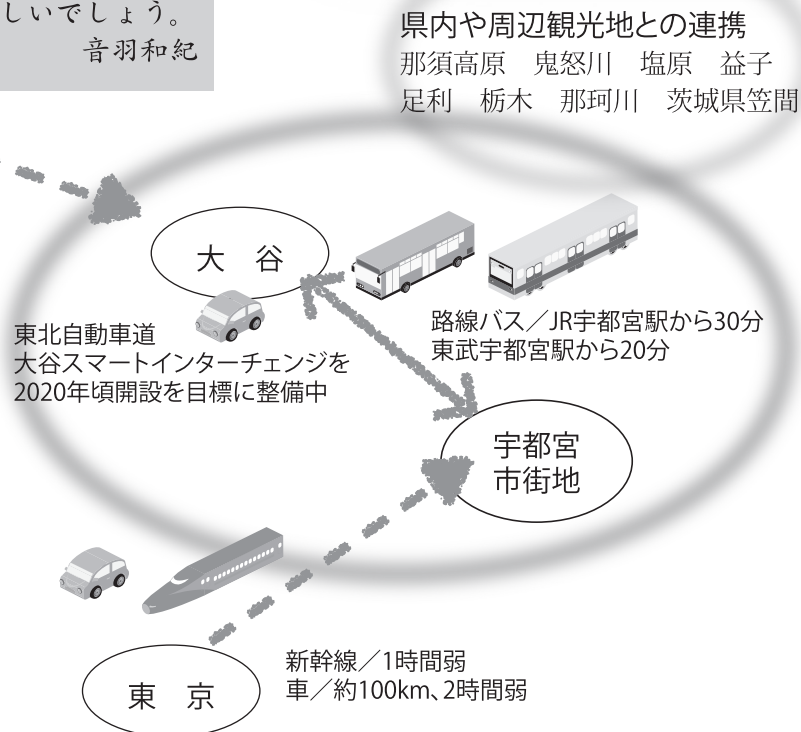


大谷は世界にも類を見ないポテンシャルを持つ地域だと思いつけてきました。岩肌、地下空間、光の射しかた、音など、大谷のあらゆるものは圧倒的な感覚で心に迫ってきます。この大谷の地と日本や世界で失われていく職人(アルティザン)が共創することが叶えば、日本が誇る芸術の町になり得ると思っています。そして訪れる人を栃木の食でもてなすことができれば、どれほど素晴らしいでしょう。

音羽和紀

日光
世界遺産の社寺、中禅寺湖、湖畔の大使館別荘群など文化的な名所を持つ。2020年には「ザ・リッツカールトン日光」開業など話題が尽きない。

日光、外国人の満足度上昇
大学の観光支援研究の調査により「歴史・文化」「町並み」「体験型の観光」「地域との触れ合い」「交通の便利さ」が5段階中オール4の高評価。



県内や周辺観光地との連携
那須高原 鬼怒川 塩原 益子
足利 栃木 那珂川 茨城県笠間

History

江戸時代から石切場が広がり、明治時代にはトロッコの軌道が敷かれ、大谷街道から市街地、国鉄駅が結ばれていきました。やがてトロッコからトラック輸送へと変遷し、手掘りから機械掘りとなり、1970年代には最盛期を迎えましたが、コンクリート普及などで需要が減少しました。建築やインテリア材として多用された歴史があるなかで、旧帝国ホテルがフランク・ロイド・ライトの設計で大谷石の使用により建築され、関東大震災に耐え、その耐火耐震性の優秀さが認められたことはよく知られた話です。

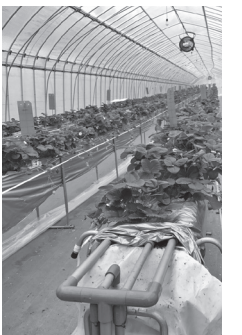
Activity

大谷、多気山、古賀志山など、自転車ロードレースのメッカです。また、体験型観光として、道の駅ろまんちっく村から大谷を周遊するツアーもユニークです。ハイキング、地底湖探検、ダイニングアウトなど。採掘跡地ではウェディングなど、可能性が広がっています。



大谷が育む食と農

大谷には約250箇所の採掘場跡地があり、冷水が貯留されています。それを農に活用する事例が増えてきています。たとえば「大谷夏いちご」は再生可能エネルギー活用のモデルとしても、冷水をポンプで汲み上げて冷却する仕組みをファーマーズフォレスト社、宇都宮大学、地質調査会社、宇都宮市の産学連携で進めています。また、大谷周辺は名産の「新里ねぎ」や「新里ゆず」などの産地でもあり、栃木の農を支える地域です。



小さな村の観光化運動 「フランスの最も美しい村」入会基準

- 人口が2000人以下であること。
- 歴史的建造物に指定された建物、風致保護地区が二か所以上あること。
- 村の家並み、建物
(高さや、大きさ、屋根や窓の形、色など)が調和を保っていること。
- 観光客の受け入れ体制が整っていること。
(観光案内所、宿泊施設、駐車場、定期的なイベント開催)



良い食材を伝える会 —宇都宮フォーラム「知っトク栃木」—

「良い食材を伝える会」は、料理研究家辰巳芳子氏の「呼びかけ」に応じて、当時NHK解説委員だった中村靖彦氏を代表理事として1996年4月1日に発足しました。辰巳芳子氏の「食文化とは、あらゆる文化の母体である。必ず生命を守りうる食材を次の世代に贈っていきたい」という願いに賛同し、大切な生命を育む良い食材を守り、発掘し、その造り

手とも手を結んで、日本全体に広く普及し、また次世代に伝えていくことを目的としています。

会員は500名を超え、地方フォーラムや食材の寺子屋など様々な切り口で食を学ぶ活動を行っています。今回は栃木の食に目を向け、県内生産者によるパネルディスカッションや産地視察が行われました

1日目：オトワレストラン フォーラム「知っトク栃木」

『料理通信』編集顧問で美瑛料理塾の齋藤壽氏のオープニングトークから始まり、生産者それぞれの発表が行われ、全国から集まった会員に栃木の造り手の思いをお伝えしました。



2日目：日光へ

- ・大滝日光サーモン養殖場見学
- ・日光東照宮参拝



今牧場チーズ工房。牧場の生乳がダイレクトにチーズ製造へとつながる。 長谷川農場の足利マール牛
<協力 料理研究家 白居 芳美さん>

パネリスト

- 高橋 雄幸 氏
(那須高原今牧場チーズ工房)
- 山越 祐二 氏
(大滝日光サーモン・ヤシオマス養殖)
- 長谷川 大地 氏
(長谷川農場・足利マール牛生産)
- 司会 船越 直美 氏
(とちぎ農産物マーケティング協会)



現地食材こだわりのフランス料理の宴

那須高原今牧場の山羊のリエットとシェブルチーズ
きのこのスープ カプチーノ仕立て
日光大滝サーモンのショーフロア 栃木県産旬野菜のサラダ
甘鯛のクルスティアン 生海苔のブルブラン
長谷川農場の足利マール牛のロティ 干瓢のコンフィ添え
永見果樹園の和梨 真珠卵のウフ・ア・ラ・ネージュ

おめでとうございます 松本【明神館】【ヒカリヤ ニシ】田邊 真宏シェフ 平成29年度 信州の名工 受賞



栃木県出身、音羽シェフのもとで料理修業をスタートし、現在は長野県松本市の屏温泉明神館とヒカリヤ ニシの統括総料理長を務める田邊シェフが、地域産業の発展への功績により、信州の名工（卓越技能者知事表彰）を受賞されました。地域の食材の掘り起こし、子供たちへの食育のほか、フランスのホテル・レストラン組織ルレ・エ・シャトー加盟店として海外シェフの招聘や欧米でのイベント参画など、地域と世界を結ぶシェフとしての活動は、松本の食文化をいっそう充実させることになるでしょう。



Otowaもちつき大会 開催



毎年恒例のもちつき大会を今年も開催します。スタッフやスタッフの家族も集まり、和気藹々とつきたてのお餅をいただく賑やかな集いです。お客様方もお近くにお越しの際はぜひお立ち寄り下さい。



- 日時 2017年12月28日(木) 12:00～15:00頃
- 場所 オトワレストラン駐車場

34st Chef's Special Event

音羽 元×音羽 創 兄弟コラボレーション —東北の海からの恵み—

オトワレストラン料理長の兄・元とシエルエソル料理長の弟・創。互いに切磋琢磨して歩んできた二人による初のジョイントディナーです。料理人としてより高く、より前へと邁進する二人の料理は、日々進化しています。そんな二人が選んだテーマは、東北の海の幸。宮城県塩竈市の港町フレンチ「シェ・ヌー」での修業経験を持つ元と創は、東北の海の素材に深い思い入れを持ちます。魚介の美味しさがピークを迎えるこの時期に、兄弟共作の海の幸フレンチでおもてなしをいたします。

- 日時 2018年2月16日(金) 18:30スタート
2月17日(土)・18日(日) 18:00スタート
- 会場 オトワレストラン
- 料金 コース料理／15,000円(税・サービス料、お飲物別途)

音羽 元 Hajime Otowa

1981年、宇都宮生まれの37歳。
宇都宮短期大学附属高校調理科卒業。
岐阜「ラーモニー・ドウ・ラ・ルミエール」、
赤坂「ビストロ・ボンファミ」、栃木県・益子「リスブラン」、宮城県・塩釜「シェヌー」を経て、父・和紀の修業先でもあるフランス・ミオネ「アラン・シャペル」でシャペルの後継者フィリップ・ジュッスに薫陶を受ける。
2007年オトワレストラン開店に際して帰国。オトワレストラン料理長としてルレ・エ・シャトーイベント参画や国内外の美食家をもてなす。



[ご予約・お問い合わせ]
オトワレストラン Tel. 028-651-0108(火～日 10:30より)
E-mail info@otowa-aritisan.co.jp

音羽 創 So Otowa

1983年、宇都宮生まれの35歳。
宮城県塩釜「シェ・ヌー」、神楽坂「ル・マンジュ・トゥー」、「オトワレストラン」を経て渡仏。
フランス・ヌメール「Le Belvédère」にて経験を積みながらヨーロッパ各地の街やレストランを視察。
2010年帰国後、「オトワキッチン」「シテ・オーベルジュ」を経て、2016年1月より東京白金台「シエル エ ソル」料理長に就任。同年発売のミシュランガイド東京2017において一つ星獲得。2017年11月、料理人コンペティション「RED U35」において準グランプリ獲得。

音羽 和紀シェフ 祝 古希

音羽和紀シェフは10月に70歳の古希を迎えました。佳き日を祝おうと、音羽シェフから巣立った料理人達が発起人となり、盛大なお祝いパーティーを開催しました。会場のシテ・オーベルジュは創業店「オーベルジュ」が在った地です。創業当時のスタッフにとっては思い出深い場所での再会に、懐かしい話題が尽きない一夜となりました。



【発起人】

- 安生勝巳(オステリア アンジョウ)
- 大垣 直巳(Naomi OGAKI)
- 神田 智(オープンセサミ)
- 小林 勇輝(ブーランジュリ・ア・ランシェンヌ)
- 田邊 真宏(明神館・ヒカリヤ ニシ)
- 湯原 知久(HACHINOJO)
- 若林ふみ子(花農場あわの)



Ottawa
restaurant
オトワレストラン

ランチ 金・土・日 12:00~14:00 (L.O)
ディナー 火~日 18:00~20:30 (L.O)
定休日 月曜日
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。



日曜日のディナーも
営業しております。

宇都宮市西原町3554-7 Tel.028-651-0108
《電話受付》火曜日~日曜日 10:30~

Ottawa 栃木テロワール・フレンチ

- ご家族のお集まりに
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。
- パーティーもどうぞ(着席/立食)
アトリウムでの小パーティーや全館貸し切りも承ります。
- コンサート、講習会、食育講座
お食事とカルチャーのお集りをコーディネートします。



©Ryo HATA

■記念日に

パースデーケーキや花束などサブライズギフトで幸せのお手伝いも…。お気軽にご相談ください。

■メニュー (昼夜共通)

ブローヴァンサル (フランス地方料理) 6,000円
イマージュ ドゥ オトワ 10,000円
メニュー・ル・エ・シャトー 15,000円
(※税・サ別)

Ottawa mariage

オトワ マリアージュ

マリアージュ専用 Tel.028-651-2320
mariage@ottawa-artisan.co.jp

Ottawa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

オトワレストラン

エレガントなレストランウェディング
着席~80名様・立食~100名様
専用ブライズルーム レストラン内チャペル

シテ・オーベルジュ

自由なスタイルのレストランウェディング
着席20~50名様・立食~100名様 1.5次会、2次会
アットホームなお披露目会、テラス
アクセスしやすい宇都宮中心地



デリカショップ オーベルジュ
(東武宇都宮百貨店B1)

サラダからオードブルまで取り揃えています。焼き立てパンやスイーツも好評です。自家製フレンチドレッシングは30年にわたり大人気。



東武宇都宮百貨店B1



モーニング 月~金 6:30~ 9:30 (L.O)
土・日・祝 7:00~10:00 (L.O)
ランチ 火~金(月休) 11:30~14:00 (L.O)
土・日・祝 12:00~14:00 (L.O)
(リッチモンドホテル宇都宮駅前アネックス1階)
P有・2時間無料

宇都宮市駅前通り3-6-5 Tel.028-678-8670
JR宇都宮駅西口より徒歩3分

- モーニング・ビュッフェ 1,100円(税込)
- ランチセット 1,400円(税別)より

ディナー貸切も承ります。
ウェディング、二次会、
会社のお集まり、大小会食など



LA CUISINE NATURELLE OTOWA

ときのもり シエル エ ソル

東京都港区白金台5-17-10 2F
Tel.03-6721-7110

ランチ 12:00~13:30 (L.O)
ディナー 18:00~20:30 (L.O)
定休日 月曜日、火曜日・ランチ

<http://www.tokinomori-nara.jp/>
地下鉄白金台駅1番出口より徒歩4分

奈良県の食の魅力発信施設「ときのもり」のレストランを音羽シェフがプロデュース。着席・立食の会食も承ります。

- ランチコース 3,000円
- 昼夜共通コース
6,000円
9,000円
15,000円(4日前要ご予約)
(税・サ別)



レストラン&パーティー シテ オーベルジュ

宇都宮市曲師町1-7

平日・土曜日 18:00~24:00
日曜日 18:00~23:00
定休日 月一回不定休
宇都宮市曲師町1-7
Tel.028-632-0402 (旧セラヴィ)



旧市街や町の中心を表す“cité”。宇都宮の街中で出会い、交流するレストラン空間です。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。

ヨーロッパ各国の料理とワインを楽しめるレストランバー。大小パーティーも承ります。
※パーティー料理3,000円~(※税サ別) 40~60名様

maria ge パーティー・ルーム
※着席~50名様 立食~100名様
プロジェクトやマイク利用もご相談ください。

mer sol 海と土をイメージした個室 2~8名様
※個室はコース料理6,000円(※税サ別)より承ります。

la fête ラ・フェット パーティー・料理3,000円~(※税サ別) 40~60名様

jardin
ジャルダン

食事のできるテラス席



シテ・オーベルジュ
パーティーのご案内
どなたもお気軽にご参加下さい。



Vol.143 1/25(木) 19:00~
「新年会&イタリア料理」
Vol.144 2/22(木) 19:00~
「タバス料理」
Vol.145 3/22(木) 19:00~
「旬の野菜料理」

■ 会費 5,000円
■ 会場 シテ・オーベルジュ
■ ご予約は
Tel. 028-632-0402

パーティー、集まりごとだったらCit  Auberge