

ケ・セラ・セラ Quo Serà Serà

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.77

PRINTEMPS 2017



JR東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の運行が、いよいよ5月に始まります。関東から東北、北海道を巡り、日本の奥の深さと出会い、時々うつろいを愛でる、上質な鉄道の旅です。土地土地の文化や食を発見する旅程のなかで、音羽和紀シェフが列車内で料理を提供いたします。オトワレストランが旅するのは風薫る5月から晩秋の11月。上野から信越、会津を巡る一泊二日コースの全26回。栃木のテロワール(風土)とフレンチのマリアージュを、車窓の景色とともに楽しみいただきます。

Menu de printemps TOCHIGI

栃木のいろいろ野菜と
日光大滝さんのプレミアムヤシオマス
アラン・シャペルのヴィネグレットリユフ

若山農園の筍のポワレ
フォアグラのマデラソース

甘鯛の松笠焼き、きゅうりのソース
那須 今牧場のシェブルチーズ

栃の木黒牛のロティ ニラのムソース

とちおとめのウッフ アラ ネージュ
ミニャルディーズ

Auberge
depuis 1981

オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の栃の葉です。



31st Chef's Special Event
京都・木津川
レストラン ナカモト 仲本章宏×オトワレストラン 音羽元 ジョイントディナー

ristorante × Otowa
NAKAMOTO restaurant

フィレンツェ「エノテカピンキオーリ」、ニューヨーク「ファライ」、南青山「イル・デジデリオ」で研鑽を積み、郷里の京都・木津川の地で自らのレストランを創業。郷土に根ざすイタリアン×フレンチの饗宴にご期待ください。

■日時 2017年5月24日(水)・25日(木) 18時30分
※詳細は後日ホームページ、パンフレットでお知らせ致します



1979年、京都・木津川生まれ。両親が営む食堂の調理場で育った影響もあり料理の道へ。2011年、レストランテナカモトを創業。

デザインフォーラム foro08主催『五感シリーズ』
「味のカタチ」展 in CIEL ET SOL(白金台)
2017年1月17日~2月12日

ときのもりシエル エソルで、クリエイター達が「味覚」を表現する展示会が催されました。美しさ、懐かしさ、記憶など、見る側の感性がくすぐられる作品群。そして建築家の西森陸雄氏と音羽創シェフが共作したコース料理『味の旅 シルクロードから奈良へ』を会期中に提供させていただきました。



橋本 夕紀夫
「Dangerous Delicious」

今村 創平
「奈良の茶室」

皆川 明
「記憶の旨味」

松下 計
「夢を見る舌」

『味の旅 シルクロードから奈良へ』
建築家 西森陸雄×音羽創

奈良の正倉院にはシルクロードを通じて様々な宝物が収蔵されています。奈良から遠くシルクロードに思いを馳せて、ヨーロッパの商人が旅をしながら味わう料理をイメージした一つのコースを作り上げました。



盃
旅の始まり

シルクロード
温いた大地のめぐみ

黄金の国
神々の国の喜び

©鈴木勝

CIEL ET SOL
2017年の食&カルチャー

河瀬直美監督最新作「光」
タイアップメニューが5月下旬よりスタート。奈良を拠点にカンヌ国際映画祭など世界で評価を集めている河瀬氏。映画をイメージするコース料理をご用意いたします。

飲食店のための
おいしいハラール食導入ガイド
和洋中の一流料理人によるレシピ付き



さまざまな国、宗教の人達が日本を訪ねてくるようになり、イスラム教徒の方々の「ハラール食」にも関心が高まっています。ハラール食でおもてなしをするためのノウハウをまとめたのがこの本です。
(実践編) IFC調理師専門学校 堀内英雄、日本料理うめ野 梅野仁、和食了寛 田巻了寛、オトワレストラン 音羽元
発行 フードプラス 監修 大坪晏子 共著者 佐藤増雄
(編集 たまご社 松成容子) 2,160円



ソムリエ誕生
シエル エソル 保科達也



栃木県矢板市出身。宇都宮調理師専門学校卒業後、オトワレストランでフランス料理のサービスとワインを基礎から学び、ワインエキスパート資格を取得。24歳の昨秋、最年少の初挑戦で合格しました。現在は白金台シエルエソルの若きメイトルとして健闘する毎日です。得意の英会話力を活かして海外のお客様にもワインと料理の相性を紹介しています。

毎月開催
シテ・オーベルジュパーティー

多国籍なテーマの料理とカルチャーを紹介している食と会話を楽しむパーティーです。グループ、カップル、お一人でも楽しくエキサイティングな時間をお過ごしいただけます。
■料金 5,000円(料理・ドリンク・税込)
■会場 シテ・オーベルジュ
■ご予約はシテ・オーベルジュまで
Tel. 028-632-0402

4/27(木) 19:00~
「春の地中海料理」
5/25(木) 19:00~
「フランス中部地方料理」
6/29(木) 19:00~
「トルコ料理」

食の“地消地産”講演会・意見交換会

主催 長野県 協力 長野県旅館ホテル組合
会場 松本市ヒカリヤヒガシ 2017年2月17日



おいしい信州から(県土)

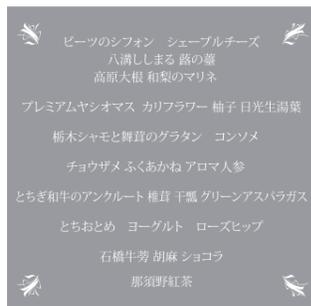
長野県は奥穂高岳や槍ヶ岳など「日本の屋根」を持ち、山々の氷雪は清流となり下流域を潤します。昼夜の寒暖差が大きく、起伏に富んだ地形では大規模農業に重心を据えることより、地域それぞれの風土に根ざした農業やものづくりが行われてきました。自然との共生は山の暮らしにおいては易しいものではありません。しかし、進取の気性と勤勉な気質の信州の人々は、伝承を現代のスタイルに発展させ、経済効果だけを追求することにとらわれない、風土の在り方を生み出そうとしています。



この意見交換会では、明神館・ヒカリヤ代表の齊藤忠政氏が“おいしい信州ふード公使”として地元食材活用の事例発表、明神館・ヒカリヤ ニシの田邊真宏 総料理長の地域食材のメニュー提案が行われました。音羽和紀シェフは『風土に根ざす店づくり一食・農・観光と次世代』として講演しました。

“栃木の一流”が集うコラボレーションディナー
とちぎテロワールと美食のアンサンブルⅢ in Otowa restaurant

主催 全日本司厨士協会栃木県本部 2017年2月1日



栃木の風土“Terroir”(テロワール)が生み出す自然、農産物、人々の思い。料理を通してその素晴らしさを分かち合う場として、この賞味会を2015年より催してまいりました。第一回は中禅寺金谷ホテル。第二回はホテルエピナール那須、そして第三回となる今年。栃木のプレミアム食材と若手料理人達がタッグを組み、この日のためのコース料理を提供しました。



シエル エソル
音羽 創

東武ホテルグランデ
村上 正明

アルページュ
糸井 守

ホテル東日本宇都宮
阿部 朋彦

IFC調理師専門学校
福田 信夫

オトワレストラン
音羽 明日香



栃木の地酒のカクテル



Cfa バックヤードワイナリー
甲州 (足利)
ココファームワイナリー
ブチマンサン (足利)
渡邊葡萄園
マスカットベリーA (那須塩原)



ブルーランジュリ
ア・ランジェンス
小林 勇輝
パニフィカシオンユー
氏家 由二



全日本司厨士協会栃木県本部 伊藤光雄会長

ホテルエピナール那須 吉田拓朗シェフをはじめ、県内料理人が応援に駆けつけました。



宇都宮短大附属高、国際TBC調理・パティシエ専門学校、IFC調理師専門学校の学生も参加しました。



宇都宮「にこくさ」ベジタブルアート



写真協力 手塚康平さん

Global グローバル×Terroir テロワール 世界の美食と旅のガイドブック

情報や人、物が地球規模でスピーディーに行き交うようになり、美食、旅、留学・仕事など、豊かな経験を求めて、多くの人々がインターネットやガイドブックの利便性を享受している時代です。また、料理業界もシェフやレストランの評判はボーダーレスとなり、地球のあらゆる国で実力のある料理人が存在感を増しています。国の規模や料理ジャンルではなく、地域の「テロワール(風土)」に根ざしたオリジナリティ、食文化の伝承、環

境への配慮、地域の活性化といった事柄が人々の共感につながるといえます。誰もが関わる「食」。人生を彩る「旅」。溢れるニュースから客観的で確かな情報をくみ取るとは実りある食や旅の体験につながる大切な要素です。それらの世界標準を知ることによる視野の広がり、より豊かに生きるための道しるべとなることでしょう。

料理マスターズガイド2017

料理マスターズ受賞の49人のシェフ達の料理哲学、生産者との関わり方を紹介。料理人を通して地方の生産者にクローズアップしている点が従来のガイドブックとは異なり興味深い。

「料理マスターズ」とは農林水産省が地域の気候風土や産業とつながり、地方の活性化に貢献している料理人を顕彰する制度として2010年に制定。現在49名のブロンズ賞、うち5名が2016年にシルバー賞へとステップアップしました。



Guide Michelin ミシュランガイド

パリ万国博覧会開催の1900年、タイヤのミシュラン社が配布をした自動車修理工場やホテルを紹介する小冊子が始まりです。やがて星の数でホテルとレストランを評価するようになり、ヨーロッパ各地、アメリカへと進出。アジア版の先駆けとして2007年には東京版が発行され、以来毎年版を重ねています。

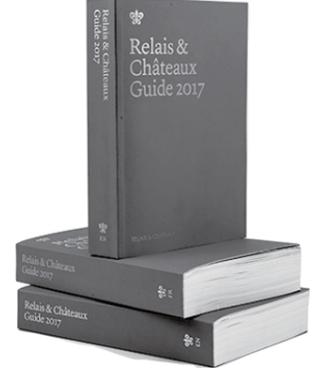
ミシュランガイドの星は、(1)素材の質(2)調理技術の高さと味付けの完成度(3)独創性(4)コストパフォーマンス(5)常に安定した料理全体の一貫性というポイントについて匿名調査員の調査を経て評価が決まります。おいしいレストランを巡るためのガイドブックであるのみならず、その星の数は各国の料理界に大きな影響力を持っています。



RELAIS & CHATEAUX ルレ・エ・シャトー ガイドブック



世界60カ国以上、約550軒の一流ホテル・レストランが加盟する国際会員組織「ルレ・エ・シャトー」の加盟店を紹介するガイドブック。「食とおもてなしによる、より豊かな世界」をビジョンとし、加盟店は地域のホスピタリティや食文化の多様性を多くのお客様に提唱しています。



Gault&Millau ゴ・エ・ミヨ



1969年に創刊。ミシュラン同様、権威あるレストランガイドとして版を重ねています。初の日本版は『ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸2017』。



Les plus beaux villages de France フランスの最も美しい村

1982年にフランスで観光による村おこしを目的に設立された協会。地域の人口、歴史的建造物、風景の調和、観光客受け入れ体制等に審査基準が設けられ、風土の伝承が観光促進につながっています。

「日本の最も美しい村」連合

フランスの最も美しい村にない発足。栃木県では那珂川町小砂地区が認証されています。



料理人・料理業界の社会的地位

フランスに農事功労章という農業関係者と料理人を顕彰する制度があります。フランス国内の料理人だけでなく、国外のシェフも顕彰対象であり、音羽和紀シェフも農事功労章シュヴァリエを受章しています。日本の「料理マスターズ」はフランス農事功労章に範をとったもので、国による表彰制度を設けることによる料理人の社会的地位向上と連携する一次産業の活性化を目指しています。



©Ryo HATA ©TABETE

Otowa restaurant 栃木グローバルなおもてなし

地球規模(グローバル)の視点と地域(ローカル)に根ざす“グローバル”。栃木に来県する海外観光客や遠方からのゲストをおもてなしするとき、栃木らしい美味と安心して接待できるホスピタリティがあるレストランが、今後ますます必要になってくるでしょう。

オトワレストランでは、栃木の四季折々をフレンチとして洗練させ、ときには日本の発酵や調理法も取り入れながら、栃木フレンチに磨きをかけています。県内、県外、海外のお客様がシチュエーションに応じて使い分けいただけるダイニングと個室を持ち、接待から晩餐会式のお集りまで承ります。英語接客もご安心ください。ベジタリアンや宗教のルールにのっとった料理もご相談ください。

栃木のプレミアムなおもてなしで、世界と栃木の輪が繋がるといいですね。

とちぎテロワール ビュッフェ&フォーラム in Otowa restaurant

主催 全日本司厨士協会栃木県本部 2017年2月2日

栃木の料理人と生産者による栃木のプレミアム食材料理ビュッフェを開催しました。和・洋・中の料理人と生産者が一

堂に会し一日のイベントを共にやりきったことによる連帯感、栃木の食を盛り立てる原動力になることでしょう。



プレミアムヤシオマス(大滝日光サーモン)
とちぎの如月ずし
ヤシオマスの上海お焼きの餃子
ヤシオマスのおろし煮
ヤシオマスと県産野菜、
白美人ねぎのロール白きくらげ添え
丸福農園トマトのサラダ
栃木しゃもの丸福農園トマト煮
那須の蒸し野菜
キャロットラペ
なすひかりのチャーハン
ゆめポークと日光舞茸の湯波と黒キャベツ包み
みずほのポークともち米の焼売
みずほのポークのコンフィ
トマトスクランブルエッグのソース
とちぎ和牛の赤ワイン煮
Oh!Mugi!シュークリーム
大麦のくずもち風
御養卵のクリームブリュレ
とちおとめのミルリトン
イチゴと小豆のくず寄せ
伊澤いちご園のジェラート
那須 今牧場チーズ工房のチーズ



(公社)栃木県栄養士会
(公社)日本中国料理協会栃木県支部
宇都宮東武ホテルグランデ『竹園』金萬福
チャイニーズあん
CAFÉ UNE
アルページュ
茶寮やすの
ホテルエピナール那須
日光金谷ホテル
中禅寺金谷ホテル
明治の館
ブーラージュリア・ランシェンヌ
パニフィカシオン ユー
宇都宮短大附属高調理科
国際TBC調理・パティシエ専門学校
IFC製菓専門学校



..... フードフォーラム

プレミアムヤシオマスの挑戦
大滝日光サーモン 山越祐二氏
×
栃木県水産試験場 渡邊長生氏

那須プロマージュ物語
那須高原今牧場チーズ工房 高橋雄幸氏
×
ホテルエピナール那須 菅井慎三総料理長



写真協力 手塚康平さん

とちぎの風

食が育む幸福

栃木の味伝える「外交官」 音羽和紀

世界の名シェフやファミリー経営の魅力的な高級ホテルのオーナーら約550人が、先の11月に東京で一堂に会した。フランスに本部をおくホテル・レストラン協会「ルレ・エ・シャトー」の世界大会が4日間にわたり東京で行われたため、日本メンバーに名を連ねる私の店もホスト側として参画した。

アジアが開催地に選ばれたのは1954年の協会設立以来、初めて。地域の精神や風土、食文化をツーリストに伝える、いわば外交官ともいえる役を担っている協会メンバーに日本を知ってもらおうチャンスだ。

日本の食文化には「人は自然界に生かされている」といった自然への敬意が映し出されており、それに影

響を受ける料理人も世界には少なくない。会期中のフォーラムでは、日本料理が世界におよぼす影響を皮切りに生物多様性や風土と文化の尊さについて、地球上の食の課題について、学者、作家、ジャーナリスト、料理人らのディスカッションもなされた。晩餐会と食材見本市では、日本メンバーのシェフ達が地元の外交官のごとく、それぞれ地域の名産品をPR。私は栃木の野菜、米、川魚の料理、そして摘みたて完熟のとちおとめを引っ提げて臨んだ。

来年、関東周辺から東北を周る観光列車「四季島」で料理をする。私の役割は栃木の気候風土を美味しさで表し、食と文化の交流、そして心の交流を生み出すことだ。電車で旅をしながらの料理は初めての経験だが、「栃木の食の外交官」、そんな気概でいる。

朝日新聞連載 2016.12.16掲載

Otowa restaurant × DLIGHT

オトワレストランとシェフ秋吉コラボ・ディナー

2017年2月28日
奈良市あやめ池
イリスウォーターテラスあやめ池



世界遺産「古都奈良の文化財」を有する奈良県。オリンピックの前に、ホテル誘致や交通網の整備をし、さらに「食」の圧倒的な魅力をもって奈良滞在を促す取り組みが始まっています。その奈良県でレストランとブライダル施設を手がけるDLIGHT(ディライト)の料理人チームを率いるのは秋吉博国エグゼクティブシェフ。料理やホスピタリティにおいて、若手の育成と地元食材や食文化を意識した「食べて笑顔になる料理」の創出に熱意をもって挑んでいらっしゃいます。奈良と栃木、ともに地方に根ざすレストランとして交流できたことは、実り多きコラボレーションでした。



シェフたちからのご挨拶
天魚のベニエ 独活とカリフラワーのラメル 白きくらげ添え 柿酢ヴィネグレット
伝助穴子の燻製 ヨーグルトソース
大和肉鶏のショーフロワ 下北春まな風味 白味噌風味 栃木の春野菜添え
近藤豆腐のプリン 大和肉鶏のコンソメ たるたる農園の古代米ブレンドパフ
平目のクレベネット 原木椎茸のファルス 十津川袖餅子風味 寒熟ほうれん草のソテー
榛原牛ランプ 燻製奈良漬けとシェールチーズ 味間芋のクロケット
のらわ耕舎の卵 ユップ アラ ネージュ 古都華のデグリネゾン 梅の宿 酒粕アイス



奈良県の食・農・観光の未来図

それは「食のプロ」の育成です。奈良県農業大学校を再編成した「なら食と農の魅力創造国際大学校(通称:NAFIC)」では、農に強いシェフ輩出を目指し、併設のオーベルジュ(宿泊ができるレストラン)で調理と経営を実践的に学びます。ゆくゆくはNAFIC卒業のシェフ達のオーベルジュを県内各地に設ける「ぐるっとオーベルジュ」構想も持ち上がっています。



ディライト秋吉エグゼクティブシェフ、高田和明シェフ、福井淳介シェフ

Otowa mariage

樋熊 潤様・栞様ご夫妻

2015年10月に護国神社で厳かに神前挙式を執り行われ、オトワレストランにてご披露宴、シテ・オーベルジュにてご友人や職場の方々とウェディングパーティーをなさいました。

お二人はご結婚のお披露目をするにあたり、美味しい料理と確かなホスピタリティでゲストをおもてなしたいとお考えになり、ウェディングコーディネーターがいるオトワレストランを門出の場にお選びになりました。御料理のメニュー、ワイン、ウェディングケーキ、当日の進行など、コーディネーターやシェフと打ち合わせを重ね、ゲストにお喜びいただけるよう心をくわいでいらっしゃいました。



現在は転勤を機に鳥取にお住まいのお二人ですが、その後も御食事に御来店されたり、誕生されたご長男の慈(しげる)君の内祝のお菓子をオトワレストランでご用意させて頂くこともありました。お仕事に子育てにと忙しくされるなか、ご主人の潤さんはオトワレストランとの交流をきっかけに料理に目覚め、今では音羽シェフのレシピ本を見ては料理に励む日々だそうです。

Otowaウェディングコンシェルジュより

御婚礼から始まり、ご家族の皆様と末永いご縁を結ぶのはレストランにとって何より嬉しいことです。これから人と人の結びつきが続くウェディングをお手伝いさせていただきたいと思っております。マリアージュ専用 Tel.028-651-2320 mariage@otowa-artisan.co.jp