

Que Sera Sera

ケ・セラ・セラ

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.84

HIVER 2018



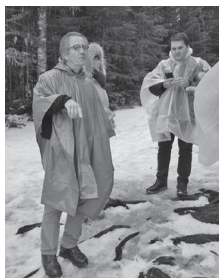
LES RENDEZ-VOUS
RELAIS & CHATEAUX
QUEBEC 5th-8th November 2018



ルレ・エ・シャトー 世界大会2018 カナダ ケベックシティで開催



世界の料理人達とラヴェル大学の教授陣



世界中のルレ・エ・シャトー加盟メンバーホテルとレストランが一同に会する第44回ルレ・エ・シャトー世界大会が、カナダ・ケベックシティで開催されました。約60ヶ国から400名余りのシェフやホテルオーナーが参画し、各賞の受賞セレモニー、次年度の協会指針の協議、ガラディナーが3日間にわたり行われました。また、開催国の文化を視察、体験するエクスカッションでは、カナディアンメープルシロップの産地視察や野生鳥獣の毛皮や角の活用などが現地の大学や研究者の協力により組み込まれ、各国のシェフ達が共に学びました。





- 会場 シテ・オーベルジュ
 - 開催時間 16:00~19:00
※お子様も楽しめるイベントや生産者マルシェを行う時間帯もございます。
 - 参加費 大人(高校生以上)5,000円
※小中学生 2,000円、未就学児 フリー
- ご予約/シテ・オーベルジュ Tel 028-632-0402

八戸ブイヤベースとは
“世界で一番地魚を愛する街：八戸”の実現を目指す団体「八戸ハマリレーションプロジェクト」の呼びかけで「八戸ブイヤベースフェスタ」を開催しています。2012年に「八戸ブイヤベース」の二つのルール①八戸産の魚介を最低4種類以上使い、野菜類も地元産にこだわる②スープを活かしたオリジナルの一皿を提供する一が定められ、魚介類の豊富な街の冬の名物へと進化してきました。

- 会場 オトワレストラン
 - 開催時間 開宴 18:00 (開場 17:30)
 - コース料金 12,000円(税・サービス料、御飲物別途)
- ご予約/オトワレストラン Tel 028-651-0108

八戸といえば水揚げされる魚が約600種にも及ぶという港町。海の恵みと里山の栃木の味覚のアンサンブルを、八戸の料理人チームとオトワレストラン音羽 元シェフ、音羽 創シェフが奏でます。その土地の気候、土壌、営みが育む風土を表すTerroie(テロワール)という言葉業のとおり、八戸と栃木のテロワールを慈しむ一夜の饗宴です。

農林水産省 平成 30 年度地産地消等優良活動表彰

全国各地の立地条件を活かした創意工夫のある地産地消や国産農林水産物・食品の消費拡大の優れた取組の受賞者が決定しました。全国より123の団体、個人からの応募があり、審査員で協議した上位数団体の取組の現地視察を経て選ばれた方々です。音羽和紀シェフは審査員として参画しました。

農林水産大臣賞
生産部門/カタシモワインフード(大阪府)
食品産業部門/(協組)青森県黒にんにく協会(青森県)
恵那川上屋(岐阜県)
個人部門/長田 勇久 日本料理 一灯(愛知県)

農林水産省食料産業局長賞
生産部門/トヨタファーム(愛知県)
いえじま家族(沖縄県)
食品産業部門/小樽商工会議所(北海道)
オール・ケッチャーノ(山形県)
個人部門/澤岬 カズ子 御菓子御殿(沖縄県)
教育関係部門/(学)八紘学園北海道農業専門学校(北海道)
岐阜県立恵那南高等学校(岐阜県)

全国地産地消推進協議会会長賞
有限会社岩谷水産(和歌山県)

文部科学大臣賞
和歌山県立神島高等学校(和歌山県)

恵那川上屋 視察

音羽シェフは、恵那川上屋さんを視察訪問しました。恵那川上屋さんといえば“栗きんとん”が評判の栗菓子専門メーカーです。岐阜・東農エリアを日本一の栗の里にしようと、地元の生産者達と土作りから徹底管理した栗生産に取り組み、条件をクリアした栗を「超特選恵那栗」として地域ブランドを創出しました。地域の学校とも連携して食育にも励み、事業拡大のみならず地域を盛り立てる立役者でもあります。栗と地域への想いを持った活動を知ると、名物「栗きんとん」の美味しさもまた格別です。



農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスターズ」 平成 30 年度 受賞者が決定しました。

料理マスターズとは、日本の「食」や「食材」、「食文化」の魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や社会と協働し、普及にかかわってきた料理人を顕彰し、更なる研鑽により日本の農林水産業と食産業の振興を図る制度です。受賞者はブロンズからシルバー、そしてゴールドへとステッパアップしていくのが特徴です。

第3回 シルバー賞受賞者 2016年第1回シルバー賞 音羽和紀

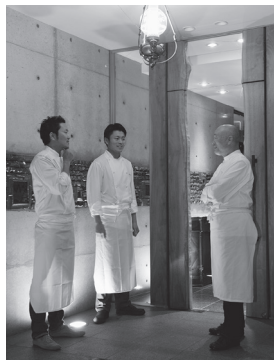
神田 裕行	(日本料理かんだ)	東京都港区
小林 寛司	(villa aida)	和歌山県岩出市
松尾 英明	(柏屋 大阪千里山)	大阪府吹田市
和久田 哲也	(Tetsuya's)	オーストラリア・シドニー市

第9回 ブロンズ賞受賞者

飯塚 隆太	(レストラン リューズ)	東京都港区
石井 誠	(Le Musée)	北海道札幌市
工藤 健	(メゾン ラフィット)	福岡県那珂川市
黒森 洋司	(楽・食・健・美 -KURUMORI-)	宮城県仙台市
高橋 拓児	(木乃婦)	京都府京都市
立花 秀明	(和彩空間 たち花)	島根県仁多郡奥出雲町
成田 一世	(ESqUISSE CINq/ESqUISSE)	東京都中央区
西野 正巳	(京遊膳 花みやこ)	茨城県ひたちなか市



白金台「ときのもり」三周年イベント 音羽兄弟 コラボレーションディナー 2019.1.29. Tue. 18:30



奈良県の食と魅力を発信する「ときのもり」は、来たる2019年1月に3周年を迎えます。日頃の感謝を込めて、記念イベントを開催することとなりました。

1F「リヴレ」では、奈良・くるみの木を主宰する石村由起子氏による、大和づくしのお茶会を、2F「シエル エ ソル」では、オトワレストラン音羽元シェフをゲストに迎え、CIEL ET SOL音羽創シェフとのコラボレーションによる奈良の冬の恵みが満載の特別コースをお楽しみいただきます。息の合った二人が生み出す美味しい料理、そして父である音羽和紀シェフ×石村由起子のトークを交えた3周年の宴をお楽しみください。料金等、詳細は改めてお知らせさせていただきます。



【白金台シエル エ ソル】 三年連続一つ星獲得

『ミシュランガイド東京2019』にて、今年も評価をいただきました。いつも応援して下さいる皆様に、深く感謝申し上げます。



オトワレストラン お正月営業のご案内

新年は1月2日ランチより営業いたします。
ご家族のお集まり、新年を祝う会食に
どうぞご利用ください。

1月2日(水)・3日(木)・
4日(金)・5日(土)・6(日)
ランチ・ディナー営業いたします。

1月2日(水)・3日(木) 1月4日(金)・5日(土)・6(日)
ランチ 11:30~13:30 L.O. ラunch 12:00~14:00 L.O.
ディナー 17:30~19:30 L.O. ディナー 18:00~20:30 L.O.

香港でお米をPR

食の先進地、香港の料理人に、日本の料理人が
お米料理のアイデアをプレゼンテーションします。

酒井 研野 井上 和豊 音羽 創
菊ノ井無碍山房 szechwan restaurant 陳 シエル エ ソル
京都府/料理長 東京都/料理長 東京都/料理長

日本産米 プロフェッショナル セミナー
「八種の日本産米」と「十の技術」と「八つのメニュー」で米料理の新たなアイデアを共有する

PROGRAM / プログラム 2019

13:30~13:50
日本産米の鑑定士のAVIN HUI 氏をお迎えし、日本米の美味しさを語り、400種類以上の米が流通する日本市場での米の最新消費動向、香港での日本米使用の可能性について紹介。

13:50~14:20
米の味が生きてくる。今日から実践できる米の美味しい炊き方のワークショップ。日本を代表する日本料理の老舗(金)菊ノ井で修行を積み、現職の「菊ノ井無碍山房」(金)の料理長を招き、その技術により日本産米の味を味わう。美味しい炊き方をともに紹介。

14:20~15:10
井上 和豊、後継者などにあわせて日本産米の種植・調理方法を、中華、和食、洋食の料理シェフが得意分野から紹介。皆さんのお店での参考になるよう、日本産米の活用方法を提案します。

15:10~16:30
分科会で得た料理・日本酒で交流会、実際の商品を手にとって、ジャパン品質を堪能ください。

お申し込み Mail: virginia@wasabic.com.hk Fax: 852-2880-0400 締切 2018年 12月 3日(月)

Otowaもちつき大会 12月28日(木)



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、和気藹々か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。

- 時間 12:00~15:00頃
- 場所 オトワレストラン駐車場





LES RENDEZ-VOUS RELAIS & CHATEAUX QUEBEC 5th-8th November 2018

ルレ・エ・シャトー世界大会2018

カナダ・ケベックシティに世界のシェフとホテルオーナーが集った3日間



Chef Trophy 2019 「シェフトロフィー2019」音羽和紀シェフ

ルレ・エ・シャトー加盟ホテル・レストランのなかでその年の活躍がもっとも期待されるシェフに贈られる「シェフトロフィー」に、音羽和紀シェフが選ばれました。料理を通して地方の魅力を発信し続けてきたこと、創業者から次世代へと、店作りを継承する姿勢がこのような栄誉に結びつきました。



シャンパーニュ テタンジェ Clovis Taittinger氏、ルレ・エ・シャトー会長 Philippe Gombert氏より記念の盾を授与されました。 ©Thomas_BISMUTH

アジア地域のシェフとしては初受賞。日本人ではオーストラリア「Tetsuya's Restaurant」和久田哲也氏に続く2人目の受賞です。



世界中のルレ・エ・シャトー加盟メンバーホテルとレストランが一同に会する第44回ルレ・エ・シャトー世界大会が、カナダ・ケベックシティで開催されました。約60ヶ国から400名余りのシェフやホテルオーナーが参画し、今大会のテーマ“Truly Delicious”―究極の体験―についてディスカッションをしました



2019年 ルレ・エ・シャトーがめざす4つのテーマ

- コミュニケーション
＜ルレ・エ・シャトー～美味しい旅のクリエイター～＞と銘打つ新デジタルキャンペーンを始動。デジタル・マガジン「INSTANTS～インスタンス」も更に進化。
- セールス
ゲストに応じてカスタマイズしたサービス提供の強化。
- 明日を担う人材の確保
大学や専門学校とパートナー提携し、スタッフの雇用・育成面をサポートする体制を確立。
- “環境優先”というコミットメント
スローフード協会とのパートナー提携により、生物多様性の保護、地球温暖化問題への取り組みの継続。＜Food for Change＞プログラムでは、メンバー施設での二酸化炭素排出量の抑制に注力。新たな試みとして施設内でのプラスチック使用削減を掲げる。

Welcome Party

ドレスコードはカナダカラーの赤いシャツ&ジーンズ！
国を超えた賑やかなウェルカムパーティーは真夜中まで続きました。



ブルターニュの名シェフ、オリヴィエ・ロランジェ氏と音羽兄弟



カナダの冬の風物詩「メイプル・トフィー」



カリフォルニア「MANRESA」David Kinchシェフ

Excursion

メープルシロップやジビエの視察、講義



Gala Dinner

フィナーレを飾るガラディナー。

Memories



メイン会場「Fairmont Le Château Frontenac」



フランス・ブレスの三ツ星レストランのジョルジュ・ブランシェフと再会。



ガラスの表彰盾



ルレ・エ・シャトーのヴィジョン
“食とおもてなしによる、より豊かな世界”

「持続可能な発展のため、地域を守る」
「生物の多様性を保護し、環境に配慮する」
「食文化を豊かに発展させ、継承していく」
「おもてなしの芸術を極める」

このヴィジョンは2014年11月にパリ・ユネスコ本部で宣言されました。

Terroir Tochigi



栃木の「新」郷土料理

NHK きょうの料理 つくろ! にっぽんの味 47

「きょうの料理 つく味」
H.P.で投票受付中
12/12～12/26



Eテレ
2019年1月29日(火)
21:00～21:25
(再放送) 30日(水)
11:00～11:25

そして今回登場するのは栃木県。音羽和紀シェフが新郷土料理を4品提案し、インターネット投票で選ばれた2品をテレビ「きょうの料理」で紹介します。音羽シェフが選んだ食材は、「かんぴょう」「酒粕」「湯波」「大根」「お米」、そして「苺」です。おなじみの食材がどのような郷土料理になるのでしょうか。皆様の投票をお待ちしています。

かんぴょうオニオンの鶏の煮込み



玉葱や鶏肉の旨みを閉じ込めたかんぴょうの洋風煮込み料理。

しもつかれシチュー



栃木郷土料理の代表「しもつかれ」を那須の牛乳でシチューに。

大根ときのこのサラダ



シャキシャキ大根に温かいキノコと湯波をのせた冬のサラダ。

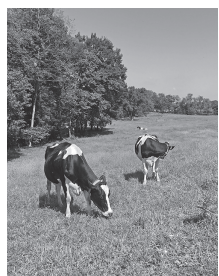
いちごとお米のミルク煮



甘酸っぱい苺と優しい甘味のお米とミルクのデザート。

平成30年度 宇都宮大学附属農場共同利用拠点 実習および参加大学連携講義

食や教育の現場において、食の背景にある生命の犠牲、生産現場の努力の蓄積、環境との調和など、正しい科学的知識を背景に、責任をもって行動できる人材育成を目的とする教育プログラムが、宇都宮大学農学部附属農場を拠点に、首都圏の複数の大学の共同プログラムとして実施されています。音羽和紀シェフは昨年に引き続き、宇都宮大学大学院農学研究科の「地産地消実践演習」と人間総合科学大学(埼玉県)の「食環境生産実習」に非常勤講師として参画し、世界の食・農・観光の連携に関する講義、附属農場産の野菜や生乳を活用した調理実習を行い、「農」と「食」のつながりを、宇都宮大学の大学院生と管理栄養士を目指す人間総合科学大学の学生に実践的にお伝えしました。



実習では、附属農場で放牧されている牛の生乳、学生達が収穫した白菜、大根、きゅうり、りんご、にっこり梨、白米「ゆうだい21」をフランス家庭料理に仕立てました。

若竹の杜 若山農場 竹林ダイニングアウト

宇都宮市内の若山農場では、百年にわたり続けられてきた土作りにより、壮麗な竹林が育まれています。春夏秋冬、それぞれの魅力を放つ若竹の杜では、ライトアップや野点など訪れる人をもてなす趣向がこらされており、ダイニングアウトもその一つです。竹林にテーブルを設え、自然のなかで食事をする特別な体験を提供しています。



初冬のある夕べには、オトワレストランが竹林のディナーテーブルをお預かりし、大谷石の焼き窯、竹筒のライトアップなど、この場所では出来ない唯一無二のディナーを楽しんでいただきました。

Petite France



30th Anniversary

ルレ・エ・シャトー日本支部発足 30 周年 30 年の歴史を未来へ Relais(リレー)する、感謝の夕べ

世界の優れたホテルやレストランが加盟するルレ・エ・シャトー協会。「その土地の伝統や環境を守り続ける」ヴィジョンを掲げ、日本支部は

2018年に30周年を迎えました。ルレ・エ・シャトーならではの「食とおもてなし」のイベントを2019年6月まで、日本各地で開催しています。

2018 年 10 月 3 日・4 日／オトワレストラン
東京・日本橋「サン・パウ」岡崎 陽介シェフ
×
オトワレストラン 音羽兄弟

第一弾として、スペインの三ツ星シェフ、カルメ・ルスカイエーダのレストラン「SANT PAU」唯一の海外店である東京・日本橋「サン・パウ」より、岡崎陽介エグゼクティブシェフをオトワレストランにお迎えし、音羽兄弟とのコラボレーションディナーをお楽しみいただきました。



Next Spring 2019 年 3 月 4 日(月) 伊豆・修善寺「あさば」× オトワレストラン



あふれる緑の山々と美しい川が流れる伊豆修善寺に、525 年前、浅羽弥九郎幸忠が開いた宿坊に端を発する「あさば」。遙か昔より沸き出づる源泉掛け流しの温泉が旅人を癒してきた名旅館の、四季の風情を大切にした日本料理と Otowa フレンチの饗宴です。

- 1 泊 2 食付 お一人様 45,000 円～
(お部屋タイプ、人数に依る。税、入湯税別途)
- ご予約・お問合せ「あさば」

asaba@relaischateaux.com



シテ・オーベルジュ 野口 雄貴 マネージャーがおすすめする とっておきのワインペアリング

シテ・オーベルジュはグラスワイン一杯から料理に合わせたワインペアリングまで、ニーズに合わせた楽しみ方ができるお店です。ワイン選びに迷ったときは、フロアの野口マネージャーにご相談下さい。野口マネージャーはシテ・オーベルジュでサービスを経験をした後、オトワレストランの山田昌博ソムリエのもとでワインの知識から品質管理のことまで約 2 年間学びました。グラン・ヴァンから気軽にワインまで幅広くふれ、食とワインのマリアージュについても引き出しを増やし、そして今夏より古巣のシテ・オーベルジュに戻ってきました。ワインが好き、食が好き、そして何より人が大好きな根っからのサービスマンとして、笑顔で皆様をお迎えしています。クリスマスや年末年始のお集まりなど、ワインとお料理についてお気軽にご相談ください。





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。

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

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、ご結婚、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

バースデーや結婚記念日に
特製ホールケーキや花束の
オーダーも承ります

■メニュー (昼夜共通)

ブローファンサル (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 ルレ・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
エ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

JR宇都宮駅徒歩3分の
好アクセス。
ディナーの貸切パーティー、
大小会食のご予約も承ります。



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

レ스토랑&パーティー シテ オーベルジュ

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)



1/20
Sun

ハブブイヤベースフェスタ with 栃木

- 会場 シテ・オーベルジュ
- 開催時間 16:00~19:00
※お子様も楽しめるイベントや生産者
マルシェを行う時間帯もございます。
- 参加費
大人(高校生以上)5,000円
※小中学生2,000円、未就学児フリー
ご予約/シテ・オーベルジュ
Tel 028-632-0402

CEST LA VIE

セ・ラ・ヴィ

ヨーロッパ各国の料理とワインを楽しむレストラン。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

ciel

シエル

マリアージュパーティールーム

※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

メル

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。

sol

ソール

パーティー料理3,000円~(※税サ別) 40~60名様

la FÊTE

ラ・フェット

食事でもできるテラス席

jardin

ジャルダン



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.154 1/24(木) 19:00~

「北イタリア料理」

Vol.155 2/21(木) 19:00~

「南米料理」

Vol.156 3/28(木) 19:00~

「オーストリア料理」

■ 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