

Que Sera Sera

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

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.85

PRINTEMPS 2019

とちぎテロワール

×

NHK きょうの料理「つくろう！にっぽんの味47」



かんぴょうオニオンの
鶏の煮込み



ゆばと大根のサラダ



四季豊かなにっぽんの魅力を再発見し、自然の恵みの豊かさ、食材と向き合う人々、食べ続けてきた食文化に目を向ける「きょうの料理 つくろう!にっぽんの味 47」では、次世代につなげていく“新しい郷土料理”を、各県で活躍する料理人が生み出します。そして2019年1月、音羽和紀シェフが栃木県を代表して新郷土料理を紹介しました。

応援団には栃木県野木町出身のつぶやきシローさん、スタジオには栃木県職員の皆さんのが運び入れた栃木の生産者の選りすぐりの食材がディスプレイされ、とちぎテロワールの魅力を全国放送でお伝えしました。



しもつかれシチュー



いちごとお米のミルク煮

 オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の桜の葉です。



ルレ・エ・シャトー 日本支部発足記念 コラボシェフ美食イベント
30年の歴史を未来へ Relais - 感謝の饗宴
伊豆 修善寺 あさば × オトワレストラン

ルレ・エ・シャトーはフランススタイルのおもてなしとガストロノミーで世界をリードして60余年。フランスから、ヨーロッパを経て世界の隅々にまで加盟メンバーの輪が広がり、1988年には日本支部が結成されました。現在、ルレ・エ・シャトー日本支部は、北は北海道から南は沖縄まで20軒のメンバーが^{RELAIS & CHATEAUX}の花を咲かせています。「30年の歴史を未来へRelais - 感謝の饗宴」美食コラボレーションは2018-2019にかけて全国13か所のルレ・エ・シャトーで開催されています。

あさば ASABA



平成30年度 栃木県イメージアップ貢献賞
音羽和紀シェフ受賞

栃木県イメージアップ貢献賞とは、栃木県産業協議会設立10周年を記念して平成4年に制定された賞で、産業経済、芸術文化、教育・社会貢献、スポーツの4つの分野で、世界的・全国的に最高水準の成果またはそれに匹敵する栄誉に輝くなど、栃木県のイメージを内外に大いに高めた法人・団体・個人に対し表彰するものです。

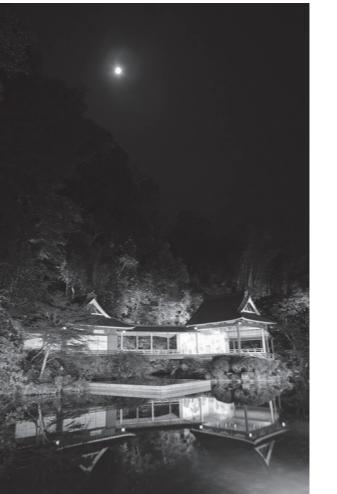
音羽和紀シェフは、地域の食文化への尽力とルレ・エ・シャトーシェフトロフィー受賞を通して世界に栃木を紹介したことへの貢献により、「芸術文化」部門で受賞しました。

芸術文化部門

- 天明鉄物師 江田 蕙（佐野市）
第47回伝統工芸日本金工展（（公社）日本工芸会主催）
「姥口釜「雪間」文部科学大臣賞（最高賞）
- 門井 慶喜（日本文学作家）（宇都宮市出身）
第158回直木賞 受賞（日本文学振興会主催）「銀河鉄道の父」
- 藤川鳳政園 代表 藤川政幸（那須塩原市）
第43回日本盆栽作風展 蝦夷松「鳳凰」最高賞の内閣総理大臣賞（県内初）
- 音羽和紀（オトワレストラン オーナーシェフ）（宇都宮市）

産業経済部門 5社、教育・社会貢献部門 1団体、スポーツ部門 6名が受賞しました。おめでとうございます。

2019年3月4日
盛会のうちに幕を閉じました



30年の感謝の饗宴は、2018年10月にオトワレストランとSANT PAU(サンパウ)のコラボレーションディナーで幕を開けました。そして3月4日、伊豆・修善寺で遡ること5百十余年とされる歴史ある旅館『あさば』で、伝統と進化に挑戦する、日本料理とフレンチの饗宴を開催しました。



2019年3月28日-3月30日

ST REGIS The St. Regis KL
Guest Star Chef Series Travels to Japan
音羽兄弟 コラボレーションディナー
at クアラルンプール



マレーシアの首都クアラルンプールのザ・セントレジス・クアラルンプールのフレンチレストランThe Brasserieにて音羽元・創の兄弟コラボレーションが開催されます。ザ・セントレジスはKL（クアラルンプール）のラグジュアリーホテルとして知られ、日本の寿司の名店も支店を出すなど、日本とも親交のあるホテルです。

今回のディナーでは、和の食材、日本の食文化のエッセンスを加味し、KLの気候風土もふまえたガストロノミーをお楽しみいただきます。海外では初めての兄弟コラボです。応援よろしくお願いします！

シテ・オーベルジュパーティー 2019

シテ・オーベルジュパーティーはワイワイガヤガヤ、ワイン片手に誰もが気軽に集うパーティーとして、前身の「セラヴィ・パーティー」より通算155回開催してきました。月替わりのテーマに沿った料理や話題で、知ってる人も知らない人もいつの間にか会話を弾む、そんなパーティーを昔も今も目指しています。

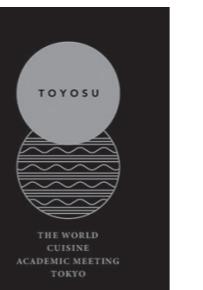
そしてさらなるパワーアップをして、よりエキサイティングな集まりにしていきます。その先陣として、パーティー後半に『音羽シェフのほろ酔いトーク』コーナーを設け、音羽シェフが若かりし頃より今に至るまでの山アリ谷アリをざっくり語ります。未来を思い悩む若者も、同時代を生き抜いた同世代の方々も、元気になるトークをお届けしたいと思います。



Vol.156 3/28(木) 19:00～ 「オーストリア料理」 ■会費 5,000円
Vol.157 4/25(木) 19:00～ 「プロヴァンス料理」 ■会場 シテ・オーベルジュ
Vol.158 5/30(木) 19:00～ 「アジア料理」 ■ご予約は
Vol.159 6/27(木) 19:00～ 「南イタリア料理」 Tel. 028-632-0402

「世界料理学会 東京 in 豊洲」開催

2019年2月9日・10日
豊洲市場内

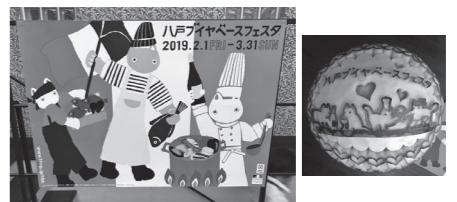


撮影者:田村昌弘
「世界料理学会」は2009年に函館のレストラン「バスク」深谷宏治シェフが中心となり興された学会で、今回は銀座「六雁」秋山能久料理長が総合ディレクターとなり東京都との共催で実現しました。

2019年1月20日
シテ・オーベルジュ



青森県八戸では、「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（HHRP）」の呼びかけで「八戸ブイヤベースフェスタ」を2012年より続け、今や冬の八戸の名物フェスタとなり、観光の賑わいを作りだしています。八戸でのフェスタスタートに先駆けて、全日本司厨士協会栃木県本部の声がけにより、宇都宮で初開催しました。



八戸チーム／八戸プラザホテル 総料理長 須田忠幸、ビストロ ポ・デタン 三浦祐紀、ボワラ 清水桂、バール・サウザ 上野貴志、リストランテ澤内 澤内昭宏、岩館りんご園 岩館岳／HHRP チーズディ 早狩昌幸、河村奈美子



1月19日にはオトワレストランで八戸チームと音羽兄弟のコラボレーションディナーを行いました。八戸ブイヤベースをメインに、東北と栃木の食材でスペシャルコースを作成し、八戸澤内酒造のワイン、岩館りんご園のリンゴジュース、八戸の日本酒とのペアリングなど、港町の美味をお楽しみいただきました。

2019年2月13日
東京・広尾 アルフレックス東京

アルフレックス×ぐるなび RED U-35
「モダンインテリアで楽しむローカルガストロノミー」



時を越えて使い続けられる上質な家具を通じて、その先にある「新しく、豊かなライフスタイル」を提案する家具ブランド「アルフレックス」。その世界観が表現されたショールームでトークとライブクリッキングブッフェを楽しむイベントが開催されました。





一料理で五感を磨こう一

食・コミュニケーション

経済の成長に伴い家族や食卓の様子も変化していくなかで、子ども達が「キレイ」とかアレルギー体質の増加、孤食など、何かがおかしいと感じ、地域の子ども達に役立つことをしたいという想いにかられたのが1980年代前半でした。まだ“食育”という言葉も聞かれない頃から手探りで親子料理教室や親御さん向けの講話を続けてきました。

私は子ども達と一緒に料理をするとき、調理の途中でもどんどん「つまみ食い」をさせます。地元の採れたての野菜の香り、手触り、色つや。生で食べたとき、茹でて食べたとき、どんな風に変わるだろう。素材を料理することで広がる味の世界。出来上がった料理と一緒に味わう喜び。日常のなかで出来る、そんな“食・コミュニケーション”的な積み重ねが、子どもも大人も幸せに生きる糧になると思っています。

Family Event

ハ戸ブイヤベースフェスタ For KIDS

1月20日の昼下がり、シテ・オーベルジュで園児や小学生を向けて、魚のさばき方ミニ講座を行ったり、ブイヤベースを食べながら賑やかな時間を持ちました。



鰯の手開きにチャレンジ!
食材に触るといろいろな事がわかります。
手触り、におい、見た目…。そして食材は
「命」だということ。

那須塩原の石川幸子さんのスイカのウェルカムカービングに目をみはる子ども達!
石川さんは世界的なフルーツカービングの第一人者です。

シテ・オーベルジュパーティー 夏のガーデンパーティー

毎年8月のシテ・オーベルジュパーティーはテラスでファミリーパーティーです。夏休みの家族の思い出になりますように。



Otowa もちつき大会

Otowaもちつき大会は、お客様もスタッフの家族も一緒に楽しむ年末の恒例行事です。大人も子ども、つきたてのお餅を囲んで、一年の労をねぎらい、新年を迎える英気を養います。



味 香り 視る

音 手ざわり

“フランス料理を作ろう！”小学生×Otowa



栃木県市貝町立市貝小学校とは、6年生のフランス料理の調理実習、オトワレストランでのテーブルマナーなどを通して子ども達の食教育に、長年にわたり共に取り組んでいます。今年度の最終授業は2月14日に行いました。



真岡市立物部小学校では、音羽シェフ講話「食べることは生きること」、調理実習「フルコースにチャレンジ!」と会食を、親御さんも参加して行いました。

～市貝小学校web掲示板より(抜粋)～

いよいよ今日は、本校に長年続いている行事、フランス料理体験の日でした。音羽シェフをお招きして、6年生が総合的な学習の総まとめとして、フランス料理を教えていただく実習の日です。自分たちが育てたブルーベリーや昨年に仕込んだ味噌などを使って、音羽シェフとスタッフの皆さんのが、本校の家庭科室で一緒にフランス料理を作ってくださるという、夢のような時間です。そして自分たちが作った極上のランチを、家人にも食べてもらいうことができました。

とちぎ未来大使「夢」講座



平成29年度
宇都宮市 一条中学校

平成20年度
大田原市 若草中学校

お母さん・お父さんへ



とちぎ未来大使が地域の中学校に赴き、自身の中学校時代の経験や夢に向かう道のりなどを話し、将来の「夢」を考えることのきっかけを作る取組が、「とちぎ未来大使 夢 講座」です。未来大使である音羽シェフは、出会いを大切にすることで人生を切り拓いたことについて、中学生に講話をしました。

美味しい食事は心の扉を開きます。食を通して子育てのヒントを見つけたり、元気になるひと時を持ちませんか。子どもの成長を願うお母さん・お父さんのお役に立つ講話や料理講習会を行っています。(親御さん向け講話・調理講習会／高根沢町陽だまり保育園)

2018

栃木県若手農業者 大忘年会



栃木全域の若手農業者約50人が集い、大忘年会と情報交換会が12月16日に「シテ・オーベルジュ」で開かれました。この日は生産者が自らの食材を持ち寄り、Otowaの料理人達が料理を作りました。生産者と料理人、ホテル、旅館がそれぞれつながり、栃木の美味しいものをどんどん発信しよう!と料理を味わいながら、心を一つにしました。



情報交換会のパネルディスカッションでは、ワカヤマファームの若山太郎さんが竹の活用について、ホテルエピナール那須の菅井慎三総料理長がホテルで取り組む地場産品活用について、発表しました。

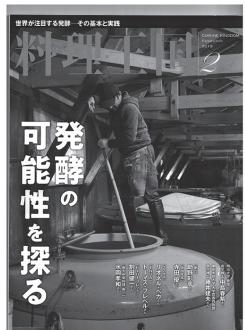
CAPR'INOV フランス最大の山羊祭『Capr'Inov(カプリノーヴ)』 那須今牧場チーズ工房 高橋雄幸さん参加

フランス全土から山羊生産者、チーズメーカー、乳製品設備メーカー、牧草研究機関等が集まるイベントに、那須今牧場の高橋雄幸さんが参加しました。

カプリノーヴでは山羊(シェーブル)チーズの国際コンクールも開催され、各国の生産者と地元の人のお祭りでもあります。高橋さんが作るシェーブル(山羊)チーズ『茶白岳』は、Japan Cheese Award2018で金賞受賞、JAL国際線ファーストクラス機内食に5回も採用されるなど、アジアのチーズ生産者としても知られる存在として、フランスメディアからの取材も受けました。



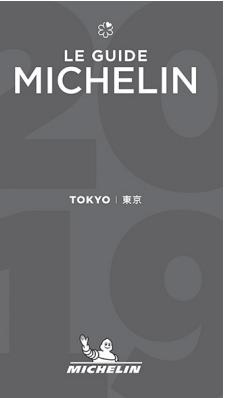
『料理王国』2019年2月号掲載 オトワレストラン 料理長 音羽 元 Self Portrait 今月のおまかせコース



本文より
「おまかせコース」は、シェフの考え方と技を映し出す一連の物語。シェフの自画像でもある。地方レストランの先駆者・音羽和紀氏を父に持つ元さんが見据えるローカルガストロノミーの未来とは。

掲載にあたりご協力いただいた生産者の皆様、ありがとうございました。

レストラン・ホテルガイドブックの権威 < 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。車で地方に出かける機会を促すことがタイヤの販売促進の一役買ったエピソードはご存知の方も多いでしょう。やがて星の数でホテルとレストランを評価する本になり、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)

日本のミシュランガイド 2007年 アジア初「ミシュランガイド東京2008」発行

特別版を含めガイドが発行された地域

関西(京都・大阪・神戸・奈良)・横浜・鎌倉・湘南・川崎・北海道・広島・福岡・佐賀・富山・金沢・宮城

フランスのミシュランガイド

フランスの2019年版は、長年三ツ星を維持してきた世界的な名店3店が二つ星に降格する波乱がありました。三ツ星は1年間の評価であり永遠性は無い、とするのがミシュランの姿勢ゆえに、若手や女性シェフに目を向ける方向にシフトしているようです。



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。星ではなくトック(コック帽)の数で評価を表します。2017年版より日本での発刊が始り、東京、北陸、瀬戸内、東海、関西と掲載地域を拡大中です。



日本産米 プロフェッショナルセミナー

主催:(一社)全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(農林水産省補助事業)

2018年12月3日
香港:GERMAN POOL Culinary Experience Centre



香港は日本の食品の輸出先ではトップであり、日本のレストランも数多く進出しています。あらゆる国の料理が味わえ、食材も手に入る食の都でもあります。質の高い日本食材のニーズが高まるなか、農林水産省による日本産米を香港のレストランで活用してもらうためのセミナーが開催されました。



若手料理人コンペティションRED U-35の歴代受賞者が講師を務めました。

菊ノ井 無碍山房 酒井 研野料理長
szechwan restaurant 陳 井上 和豊料理長
シエル エ ソル 音羽 創料理長

米料理の新たなアイデアを提案
フレンチの音羽創シェフの他、日本料理、中国料理のシェフが日本のお米の特徴を活かした米料理を披露し、試食交流会では香港の約30名の料理人とも情報交換に励みました。

Citée

depuis 1981



RELAIS & CHATEAUX
Otowa restaurant
オトワレストラン

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

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~

Otowa 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あります。
- 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イトします。



©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)

プロヴァンサル (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 ルレ・エ・シャトー	15,000円

(※税・サ別)



Citée Delica Auberge

デリカシヨップ 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



OTOWA KITCHEN
オトワキッチン

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

ミュシュランガイド
東京2019 1つ星

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)



Cité cité Auberge

レストラン&パーティー シテ オーベルジュ 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。

C'est La Vie 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。
セ・ラ・ヴィ

※パーティー料理3,000円~(※税サ別) 40~60名様

ciel ジュエル
mer メール
la FÊTE ラ・フェット

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。

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 パーティー料理3,000円~(※税サ別) 40~60名様



jardin
シャルダン
食事もできるテラス席



パーティー、集まりごとだったらCité Auberge

シテ・オーベルジュ
パーティーのご案内
どちらもお気軽にご参加下さい。



Vol.156 3/28(木) 19:00~
「オーストリア料理」
Vol.157 4/25(木) 19:00~
「プロヴァンス料理」
Vol.158 5/30(木) 19:00~
「アジア料理」
Vol.159 6/27(木) 19:00~
「南イタリア料理」
■会費 5,000円
■会場 シテ・オーベルジュ
■ご予約は
Tel. 028-632-0402