

Que Sera Sera

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

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.89

PRINTEMPS 2020

農林水産省料理人顕彰制度『料理マスタース』 シェフズキッチンin宇都宮 特別編 音羽 和紀 × 北新地「弧柳」松尾 慎太郎 ～浪速の日本料理の粋と栃木フレンチのセンスが出会いました～

2020年1月18日(土)／オトワレストラン

この日のための選りすぐりの食材を用意した生産者さんとシェフ達による一期一会の
コラボレーション。味、香り、盛りつけ、すべてが五感に響く一夜の饗宴になりました。



百合根のフラン
松葉蟹の柚子釜蒸し 蟹みそかけ
百合根 蟹味噌チユイル アリッサム
栃木野菜と子持ち公魚の茹の味噌噌南蛮漬
林屋の鰻とフオアグラのテリーヌ
富田林乾さんの海老芋のおかき揚げ
天然すっぽんの鰯揚げ
西野さんの大阪菊花
マイク口菊菜 アマランサス 菊花
淡路島の3年河豚の炭火タタキ
河豚アラばぐし身と鉄皮の白子とえ
もち絹香のリゾット添え
足利マール牛のロティとよしむら農園の椎茸
大阪難波葱味噌とホースラディッシュ
シユブリースとちおとめとライチのソルベ 薔薇の香り

『料理マスタース』とは

日本の食文化の素晴らしさや奥深さ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」して地産地消や食文化の普及に尽力し、料理を通して日本の第一次産業の活性化に寄与している料理人を国が顕彰する制度が「料理マスタース」です。この賞はブロンズ賞受賞から5年ごとにシルバー賞、ゴールド賞へとステップアップする仕組みで、受賞後も更なる研鑽が求められるものです。現在、料理マスタースは35都道府県、73名の料理人が受賞しています。

音羽シェフは第一回ブロンズ賞を経て2016年第一回シルバー賞、松尾シェフは2017年第8回ブロンズ賞を受賞。

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。

オトワグループH.P.





NEWS



Écrevisse ザリガニ料理試食会 那珂川

2020年1月30日／那珂川町 有形文化財ホテル 飯塚邸
主催／那須文化研究会 堀 彰一郎

大正天皇即位礼祝宴で供されたというザリガニ料理。その際に北海道産のザリガニが日光田母沢御用邸に持ち込まれ、その子孫が大谷川水系で生息しているそうです。皇室にゆかりのあるザリガニ料理を栃木の新しい食文化として育む活動が始まっています。この試食会では産官学連携として、栃木県立馬頭高等学校水産科の生徒さん達が関わっています。那珂川町付近で採取したザリガニを生徒さん達が丁寧に泥抜き、殻むきといった下処理をし、料理を担当するシェフ達に出荷しました。自ら関わった食材がシェフ達の手により美味しい料理に仕立てられ、それを味わう。その過程は生徒さん達にとっても、またとない体験となったのではないのでしょうか。

那珂川町 福島 泰夫町長よりご挨拶
栃木県立馬頭高等学校 笹沼 達彦校長よりご挨拶
解説：蜷舘(ザリガニ)の食文化について／那須文化研究会 堀 彰一郎
蜷舘濁羹(ザリガニスープ)について／中禅寺金谷ホテル料理長 増子陽「ロイヤルポタージュ」
フランスでのザリガニの思い出／オトワレストラン 音羽 和紀シェフ
「エクルヴィスとそのムース、縮みほうれん草と鶏胸肉」
「エクルヴィスとそのヴィネグレット、春野菜添え」
ザリガニブランディング／
(株)株式会社イマジネ 代表取締役 フードディレクター 相馬 千尋
レストランメニュー「カダイフとスープドポワソン」
デリメニュー「ザリガニオレンジデリ」
(株)大田原ツーリズム 藤井 大介氏より閉会の言葉



音羽山(京都)× オトワレストラン「森清顕師」法話と美食の mariage 特別協力 音羽山 清水寺(京都)

2020年1月29日／オトワレストラン
主催/マリアージュ音羽会 協賛 野村證券(株)宇都宮支店

京都・清水寺執事補、泰産寺住職の森清顕師をオトワレストランにお迎えし、法話と会食を楽しむ会を行いました。清顕(せいげん)師は清水寺貫主 森清範師のご長男として清水寺を支える一方、大学の研究員や講師としても活動の幅を広げていらっしゃいます。今回の法話では、VR印刷によりよみがえった『清水寺参詣曼荼羅』をもとに古の人の営

みについてわかりやすく紹介し、いつの時代も生きとし生けるものは支え合い、喜びを持って暮らす大切さについて教えて下さいました。そして仏教における托鉢(たくはつ)を例にとり、自然の恵みや人への感謝を忘れないということもお話して下さいました。



「とちぎの新インバウンド戦略 ― 地域資源でおもてなし」シンポジウム

2019年12月18日(水)／宇都宮共和大学

栃木県に今後、外国人に対応したラグジュアリー・ホテルが相次いで開業し、本格的なインバウンド誘致のための地域戦略が官民ともに求められています。これまでの日光東照宮等をディスティネーションとする日帰り観光だけでなく、地域が有する景勝・伝統ある文化や産業・食と農・温泉をビジネスやコンベンション等でも訪れる外国人が親しみ・楽しめるような、長期滞在に対応したリピート力のある特色ある地域資源によるおもてなし施策に取り組む必要があります。東京五輪を控えたこの機会に、「とちぎの新インバウンド戦略 ― 地域資源でおもてなし」をテーマに、栃木県にどのような新たなインバウンド戦略が必要なのかについて考えるシンポジウムが開催されました。会場には約200名が聴講に訪れ、活気あるディスカッションが交わされました



- 講演1「外国人旅行者が日本に求め、期待するホスピタリティ」
中村 裕氏(元社団法人日本ホテル協会会長)
○講演2「リッツ・カールトン日光のホスピタリティ」
細谷真規氏(ザ・リッツ・カールトン日光 総支配人)
○講演3「農村観光DMOによるインバウンド戦略」
藤井大介氏(株式会社大田原ツーリズム 代表取締役社長)
○パネルディスカッション「地域資源を磨いておもてなしするために」
パネリスト
岡本誠司氏(栃木県副知事)
音羽和紀氏(オトワレストラン・オーナーシェフ)
宮地アングス氏(ジャパン・ワールド・リンク株式会社 代表取締役)
中村 裕氏(元社団法人日本ホテル協会会長)
細谷真規氏(ザ・リッツ・カールトン日光 総支配人)
藤井大介氏(株式会社大田原ツーリズム 代表取締役社長)
司 会
須賀 英之氏(宇都宮まちづくり推進機構理事長・宇都宮共和大学学長)

第62回 最先端技術特別講演会 宇都宮大学 感性情報科学研究会(UU-KISS)講演会 主催:宇都宮大学工学部

第62回 最先端技術特別講演会
宇都宮大学感性情報科学研究会
(UU-KISS) 講演会
期日: 2020/2/21(金) 13:30-15:30
会場: 921講義室
テーマ:「食の感性」
特別演題:「食とテロワール」
講師: 音羽和紀 (オトワレストラン・オーナー)
演題1:「食と色」
講師: 桜井将人 (静岡理科大学・准教授)
演題2:「美味しさ評価と食感」
講師: 石川智治 (宇都宮大学・UU-KISS幹事)
主催: 工学部/ 共催: 情報工学科、宇都宮大学感性情報科学研究会(UU-KISS)

NHK あさイチ「みんな!ゴハンだよ」 音羽 創シェフの「鶏から揚げのレモンマヨソース」

2020年2月5日出演



朝の人気情報番組の料理コーナーで、フレンチ風から揚げの作り方を紹介しました。肉汁をギュッと閉じ込める揚げ方は、ぜひともお試しいただきたいポイントです。爽やかなレモンマヨソースとご一緒にお試し下さい。

材料(2人分)
・鶏もも肉1枚(約250g)
A(みりん 小さじ1、塩、胡椒適量)
B(小麦粉 大さじ2、溶き卵1/2個分)・かたくり粉適量・サラダ油適量
C(レモンジャム25g、牛乳10ml、マヨネーズ40g)
黒胡椒(粗挽き)、菜の花(茹でる)、きんかん(薄切り)お好みで

作り方
①鶏もも肉を一口大に切り、Aをもみ込んで10分間おく。
②Bを加えてもみ込み、かたくり粉をまぶす。
③肉をぎゅっと握って丸くまとめ、約160度の油で2分間、揚げ焼きにする。
肉の表面がきつね色になったら上下を返して1分間揚げ焼きにし、取り出して約3分間休ませる。
④油を中火で熱し、さらに1～2分間、揚げ焼きにし、取り出して油をきる。
⑤Cのレモンマヨソース、菜の花、きんかんを盛り付ける。好みで黒胡椒をふる

レモンジャム(作りやすい分量)
レモン3個 約300g、白ワイン 60g、はちみつ 30g、グラニュー糖 90g
レモンは皮をしっかりと洗ったものを皮ごと半月スライスにして用意する。全てを鍋に入れて沸いてからアクをすくい30分～35分程煮る。



美味しい料理でおもてなし♡ Otowa マリアージュ

誰もが笑顔になる、感動のとちぎフレンチでゲストを迎えるレストランウェディング

美味しい記憶がつなぐ特別な一日

「ゲストに喜んでいただきたい」、Otowa マリアージュで婚礼をなさった新郎新婦がウェディングパーティーでもっとも気にかけていることです。そのためには年代を超えて、誰もが笑顔になるような料理と、リラックスして楽しんでいただけるサービス。レストランだからこそ叶う特別なパーティーをお二人と共に創ってまいります。

Otowa グループは宇都宮に根ざして 39 年。栃木のテロワール（風土）から生まれる美食、温かなサービスで、これまでも多くのご婚礼をサポートしてまいりました。ご婚礼から先のご家族やお子様の記念日にもつながるご縁を、これからも育んでいただけるよう願っています。



RELAIS & CHATEAUX

Otowa restaurant

オトワレストラン

10名様前後の会食から着席最大80名様程度のご披露宴まで、オトワレストランのフルコースをご提供。（12,000円より）

御人数によりアトリウムスペースやテラス席貸し切りや全館貸切も可能です。

立食パーティーは最大120名様程度。1・5次会や2次会も承ります。

新郎新婦の御支度にお使いいただける専用ブライズルームを完備しています。



cité Orange

シテ・オーベルジュ 自由なスタイルでおもてなし

パーティースペース「CIEL」では50名様程度の着席パーティー。コース料理は10,000円程度より。

50名～80名程度の立食パーティー。

1・5次会や2次会にもどうぞ。

少人数会食や控室にもご利用いただける個室もございます。

テラススペースでのアペリティフサービスや写真撮影も素敵です。

アクセスしやすい宇都宮中心部の好立地。



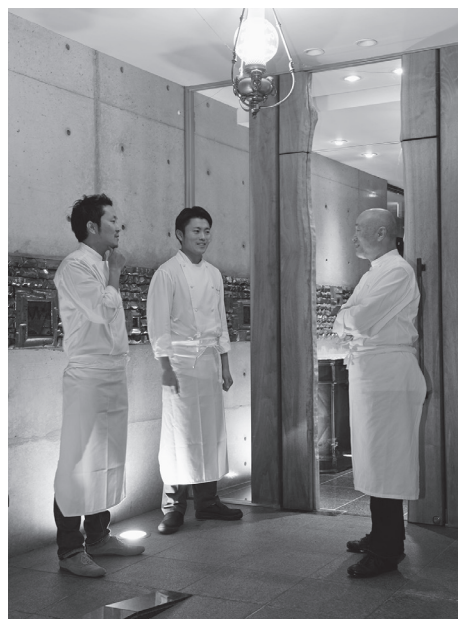
世界に一つだけのフランス料理・ウェディングケーキ シェフのクリエイション。



挙式について

オトワレストラン2階のチャペルではキリスト教式、人前式を執り行うことができます。宇都宮市内や日光方面での神前挙式、カトリック松が峰教会、大谷資料館内での神秘的な挙式もご案内可能です。お二人とご家族の大切な挙式についても、ご相談を承ります。

Tel 028-651-2320
email : mariage@otowa-artisan.co.jp



Otowaマリアージュ コンシェルジュより

専属のウェディングコンシェルジュがお二人をサポート致します。ご両家のお顔合わせやご結納、ご婚礼に関する様々な事柄をご相談下さい。

お衣装は、宇都宮市内と都内の大手衣装店やこだわり職人のオーダーメイド衣装店との提携がごございます。提携先以外にも御自身の思い入れのあるお衣装のお持ち込みも可能です。装花やペーパーアイテム、引き出物までトータルでコーディネートいたします。

海外や国内リゾート地でのハネムーン挙式後に、ご家族を中心としたお披露目のお食事会をご希望の方が増えています。イメージに寄り添うそれぞれのマリアージュのスタイルを、お一組様ずつカウンセリングしながらご提案させていただきます。会場見学やコース料理のご試食も承ります。





Terroir Tochigi

酪農王国
「那須」

那須のナチュラルチーズが世界に羽ばたく
「World Cheese Awards2019」
今牧場チーズ工房の熟成チーズ「りんどう」ブロンズ賞受賞
チーズ工房那須の森「森のチーズ」10位入賞
上位16品に贈られる最高位の「スーパーゴールドメダル」受賞



今牧場チーズ工房
「りんどう」

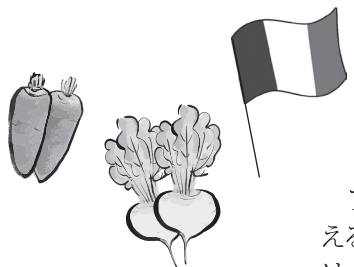


「りんどう」の生みの親、高橋ゆかりさん

2/29 まで
投票受付中

チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)
チーズ総選挙! 2020
今牧場チーズ工房「茶臼岳」善戦中

チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)の春のチーズイベントとして、C.P.A.会員やチーズ好きの人が「私のイチオシチーズ」をインターネット投票をする「チーズ総選挙2020」を開催しています。世界の名立たるチーズの中で、今牧場チーズ工房の山羊乳チーズ「茶臼岳」がベスト3に入っています。輝かしい結果に期待しましょう。



山下朝史氏講演会および交流会 ～宇都宮の農業の未来を考える～

2020年2月5日(水)
主催／宇都宮の農業の未来を考える会 共催／宇都宮市

フランスで日本野菜を作り大活躍されている山下朝史氏による「宇都宮の農業の未来を考える」をテーマに、講演会および交流会が開催されました。元タミュージシャンだった山下さんは、パリで盆栽を作りレンタルする事業をしていました。あるとき盆栽が全て盗難され、盆栽事業を断念せざるを得なくなったところ、知人の日本食レストランの料理長から日本野菜を栽培してほしいと依頼を受け、野菜作りがスタートしたそうです。一念発起して農業に取り組み、日本食レストランのみならず、三ツ星レストランのシェフが山下さんの野菜の美味しさに感動し、それからフランス料理のシェフ達に山下さんの野菜の評判が広まっていきました。山下さんは手がけた野菜を自らレストランに届けることをモットーとされています。この日の野菜の状態をシェフに直接伝えるためです。クライアントのシェフ達が求める野菜を栽培し、星付き店の食材に相応しい野菜を育てる。大量生産とは異なる独自のやり方で認められてきました。

講演会は宇都宮市総合福祉センターで行われ、約140名の生産者や料理関係者の他、栃木県立宇都宮白楊高校の生徒さん達も加わり、質疑応答も盛んに行われました。高校生や若い生産者にとっては、まさにこれからの宇都宮の農業と自身の未来に思いをはせ、生き方についての刺激も受けた講演でした。

交流会は、会場を「シテ・オーベルジュ」に移し、生産者が持ち寄った栃木の食材の料理を山下さんと共に味わい、約60名で賑やかに歓談することができました。

Petite France

— 父子の料理とガストロノミー —
柴田書店『月刊 専門料理』新連載スタート

4月号より
(3/19 発売)



食の総合出版社 柴田書店の専門誌『月刊 専門料理』で音羽和紀・元・創、3人の料理人の連載が始まります。1970年代にフランスで修業し、日本のフランス料理の成長を見続けてきた父。父の背中を追い料理人としてキャリアを積んできた兄弟。世代や料理観の違い、それでも共通する栃木・宇都宮に根ざすという想い。テーマ食材を通して見えてくるものは…。



4月号(初回)のテーマはグリーンアスパラガス

父・和紀と長男・元がグリーンアスパラガスと向き合います。グリーンアスパラガスは栃木県内でも良質なものが採れ、オトワレストランの初春のメニューにも欠かせない食材です。5月号以降のテーマは野菜、魚、肉、栃木のもの、海外のもの、海から、里から、フレンチの厨房でお馴染みの食材にしばられずに自由に選んでいきます。3人の豊かな発想にご期待下さい。

柴田書店から発売の音羽シェフの本
この地でフランス料理をつくり続けていく
—故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理—

著者：音羽 和紀
発行：柴田書店
価格：5,500 円 + 税
大型本 / 400 ページ



オトワレストランの店頭や Otowa ネットショップでは音羽シェフの直筆サイン入り本をお求めいただけます。



写真：天方 晴子



RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
Otowa restaurant
 オトワレストラン

ランチ 金・土・日 12:00~13:30 (15:30閉店)
 ディナー 火~日 18:00~20:00 (22:30閉店)
 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。

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

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~

- ご家族のお集まりに
 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。
- 大小パーティー、講習会、コンサート、食育講座など
 着席/立食、人数、貸切などご相談下さい。

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)

観光ツアーのお食事

バス旅行などの団体ご利用につきましては、ご来店
 時間、特別なコースなどご相談を承ります。



©Ryo HATA



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



Otowa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
 少人数・ご家族のみのお披露目・会食もご相談下さい。

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

Delica
 Auberge
 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、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

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 10名様よりご予約承ります。

(リッチモンドホテル宇都宮駅前アクセス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 1,300円(税込)
 彩り豊かな野菜のサラダ、温かい料理、
 デザートなどをご用意しております。

JR宇都宮駅徒歩3分の
 好アクセス。

ランチ・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。



CIEL ET SOL
 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

奈良県のアンテナレストランとしての役割を終え、3月22
 日をもちまして閉店いたします。
 ご愛顧いただきありがとうございました。

- 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
 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)

平日・土曜日 18:00~24:00
 日曜日 18:00~23:00
 定休日 不定休
 宇都宮市曲師町1-7



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

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
 プロジェクターやマイク利用もご相談ください。

mer
 ソール

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。

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

食事でもできるテラス席



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.169 4/23 (木) 19:00~
 「ブローヴァン料理」
 Vol.170 5/28 (木) 19:00~
 「アジア料理」
 Vol.171 6/25 (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

