

ケ・セラ・セラ Que Será Será

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.106

ÉTÉ 2024

パイオニア精神でつながった宇宙開発とフランス料理 音羽和紀シェフ特別講演／日本ロケット協会総会



日本ロケット協会提供
(撮影 HASEO)

桜の便りが届きはじめた今年の3月末、JAXA宇宙科学研究所相模原キャンパスで開催された日本ロケット協会総会の場に、音羽和紀シェフの姿がありました。日本ロケット協会とは宇宙活動に関するあらゆる分野の研究者、技術者により1956年に発足し、人類の夢を実現する辺境である宇宙の研究と技術振興の普及を行う協会です。その総会において、音羽和紀シェフが『オーベルジュの挑戦』と題して特別講演を行いました。

宇宙の研究者たちの集まりにおいてフランス料理人が講師をつとめるのは異例のことですが、日本ロケット協会前会長高松聖司氏(アリアンスペース社東京事務所代表)の熱意により実現した講演です。高松氏の言葉を記します。「いま日本では宇宙ビジネスがブームになっており、多くの宇宙ベンチャーが世界に進出しようとしています。世界が日本の技術やサービスを必要としてくれるかどうか予断を許しません。その状況は音羽シェフが必要があるかどうか何の保証も無い中で、東京で開店するべきだ、という料理人仲間のアドバイスを振り切って宇都宮に最初の店「オーベルジュ」を開店した時と似ています。それから四半世紀、音羽さんは料理文化を地元根付かせ、世界にも貢献しています。そのため数々の試みを現実のものとし、多くの試練を熱意と工夫で乗り切ってこられました。その意味で、音羽さんの歴史は分野は違えど日本の宇宙業界にとって学ぶべきものだと思います。そうした観点から、音羽シェフの四半世紀を話していただければ幸いです。」(次頁につづく)



総会に参加した日本ロケット協会
メンバーと高松前会長、
HASEO氏、音羽和紀

日本ロケット協会
Japanese Rocket Society



<http://www.jrocket.org/index.html>

Auberger
depuis 1981

オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の柘の葉です。

音羽和紀シェフ特別講演・日本ロケット協会総会

2024年3月29日
JAXA宇宙科学研究所相模原キャンパス



JAXA宇宙科学研究所相模原キャンパス

日本ロケット協会の2023年度総会はオンラインと現地参加のハイブリッド形式で開かれ、多くの協会メンバーが参加しました。講演の冒頭には高松前会長より、音羽シェフを講師とした思いについて欧州の宇宙開発との比較を交えてプレゼンテーションがありました。不断の努力と工夫により商業打ち上げという宇宙ビジネス市場をつくりだした欧州アリアンスペースと、1980年代の宇都宮にフランス料理の市場を開拓した音羽シェフ。業界が違っても両者に類似性があり、日本の宇宙業界にとっても学ぶべきことが多い、このように紹介していただきました。講演は『オーベルジュの挑戦』と題し、フランス修業から現在に至るまで、夢や目標を現実とするプロセスについて語り、宇宙開発のパイオニアたちに音羽シェフの熱い思いをお伝えすることができました。



日本ロケット協会前会長高松聖司氏。富士重工株式会社航空事業本部(宇都宮)で宇宙開発に従事の後、欧州のロケット企業アリアンスペース社東京事務所代表としてご活躍中。フランス国家功労勲章オフィシエ受章。

ロケットビジネスの最新情報は日本ロケット協会のロケットニュースをご覧ください。



新刊発売! 音羽 元シェフ共著 『期待を高める アミューズとパーティーオードヴル』

食の総合出版社柴田書店より音羽元シェフ他8名のシェフによる共著のレシピ本、『期待を高めるアミューズとパーティーオードヴル』が発行されました。アミューズはコースのスタートに心地よい食感や香りで期待を高めたり、季節を表現したり、その店そのシェフの思いが込められており、和洋様々な分野のシェフたちの考え方が凝縮されています。そんな小さくても、キラリと光る184品のレシピは、新しいメニューや盛り付けのヒントにお役立ていただけるものばかり。オトワレストランのアミューズやパーティーオードヴルの作り方もご覧いただけます。小さな一品に込められた創意工夫により、料理を作ること、味わうことの楽しさを感じていただければ幸いです。

【登場するシェフ】
音羽元 (オトワレストラン)、高橋恭平 (マンサルヴァ)、石井真介 (シンシア)、藤田政昭 (ラチュェルバ)、中村有作 (コケ)、新崎鉄城 (テクストウーラ)、内藤千博 (アンディ)、山本征治 (龍吟)



さらに詳しい紹介は柴田書店webサイトをご覧ください。



期待を高める
アミューズと
パーティーオードヴル

柴田書店

(2024年4月30日 柴田書店発行/3,520円税込)

THE JAPAN TIMES AUTHENTIC JAPAN SELECTION Destination Restaurants 2024



日本で現存する最も歴史ある英字新聞ジャパントゥタイムズが主催する「Destination Restaurants (ディスティネーション レストラン)」は、「日本人が選ぶ、世界の人々のための日本のファインダイニング・リスト」として、2021年に発足。審査員の辻芳樹、本田直之、浜田岳文の3氏により、日本各地の魅力ある10店を選出しています。選考対象は東京23区と政令市以外のあらゆるジャンルのレストラン。「東京は世界一ミシュランの星付きレストランの数が多い都市」と言われていますが、このリストでは、①「日本の風土の実像は都市よりも地方にある」と考えること。②「地方で埋もれがちな才能の発掘を目指す」こと。③「既存のセレクションとの差別化を図る」こと。以上3点から、あえてエリアを地方に限定しています。

2023年の訪日客数は2506万人でコロナ禍前の2019年の8割まで回復し、旅行消費額は過去最高を記録しました。消費の目的別では宿泊費に多くをかけるなど、体験を重んじる傾向が強まっており、日本のファインダイニングは、世界から訪れる旅人に、唯一無二の体験を提供する場になるでしょう。

2024年5月28日、「Destination Restaurants2024」の受賞式が麻布台ヒルズHills Houseにて催され、今年度の10店の受賞シェフ、歴代受賞シェフ、審査員らが一堂に会しました。またプロジェクト開始から今日までの歩みをまとめた書籍『The Japan Times Destination Restaurants: Authentic Japan Selection 2021-2024』の発刊が紹介され、書籍の売り上げの一部を石川県輪島市で被災したL'Atelier de NOTO (Destination Restaurants 2022受賞)に寄付されることも発表されました。



Destination Restaurants 2024



オトワレストラン 音羽元シェフはDestination Restaurants 2023を受賞



審査員の辻芳樹氏(社調グループ代表)、実業家の本田直之氏、世界的フーディー浜田岳文氏によるシンポジウムも同時開催。(photo by TAKAO OHTA)

O t o w a の食育 宇都宮大学共同教育学部附属中学校



地域の子どものための食育では、食の大切さ、おどろき、喜びといった心身の豊かさを共有する機会を設けています。去る5月には宇都宮大学附属中学校2年生を対象に食育授業を行いました。授業では音羽創シェフと音羽香菜がマヨネーズ作りの実演により材料が乳化する過程を食科学の視点を交えて解説しました。生徒たちは市販のマヨネーズとの風味の違い、マヨネーズのアレンジによる味の広がり、楽しさとおどろきをもって授業に臨んでいました。音羽和紀シェフの講話では、夢や目標を持ち、そのために準備をする重要性について、自身の経験を伝えました。

NHK「あさイチ」“みんな!ゴハンだよ” 音羽 創シェフ出演

2024年5月2日



NHK朝の情報番組「あさイチ」の料理コーナー「みんな!ゴハンだよ」に音羽創シェフが昨秋に続き登場。「アンチョビ風味春野菜とえびのペンネ」をご紹介しました。生放送の番組内で料理を仕上げるのは段取り第一。NHK調理室の方々による万全の準備に加え、毎回音羽元シェフもサポートに入り、生放送を支えています。



今回ご紹介した料理レシピはNHKのwebサイトでご覧いただけます。作り安く美味しい料理です。ぜひご家庭でお楽しみください。

-地域と共に歩いた料理人の半世紀とこれから- レストランがつなぐ地域の食・農・観光

このたび、オトワレストランの音羽和紀オーナーシェフが、令和6年春の褒章において黄綬褒章を受章しました。料理修業のために単身ヨーロッパに渡った1971年から半世紀。1981年に最初の店「カフェ・レストラン オーベルジュ」を創業してから今日まで、レストランを通して農とつな

り、観光産業と連携し、栃木の食の魅力を発信してきました。“地方の料理人は地域の食文化の担い手であるべき”—この志のもと、過去から現在、そして未来に続く思いが記されている音羽和紀の著書を紹介します。

オトワレストラン オーナーシェフ 音羽和紀
令和6年春の褒章 黄綬褒章を受章

『ぼくは食の外交官
—地方都市に根づくフレンチシェフの挑戦』(2002年発行)



共に黄綬褒章を受章した栃木市の電気機械部品組み立て工(日立ジョンソンコントロールズ空調(株)) 藤田信夫氏と。

黄綬褒章は農業や商工業などで模範となる技術や実績を持つ人物への褒章であり、フランス料理人として地域の食文化振興への長年にわたる貢献によりこのたびの受章となりました。これもひとえにお客様、生産者様、お取引先様のいつも変わらぬご支援によるものです。この場をかりて御礼を申し上げます。



褒章伝達式はホテルニューオータニにおいて、拝謁は皇居において、2024年5月13日に執り行われました。



2002年旭屋出版刊
※終売本につきご覧になりたい方は
オトワレストランにお問合せ下さい。

1971年、シベリア鉄道で向かった先はドイツのキール。ドイツ料理レストランからスタートした料理修業はドイツのケルン、スイスのジュネーヴへと移り、やがて師匠と仰ぐフランス・ミオナー村のアラン・シャペルシェフと出会います。シャペル氏のもので最高峰のフランス料理とフランスの食文化を吸収し、南フランスのミッシェル・ゲラルシェフからも学び、帰国。開業するまでの紆余曲折、開業後の日仏の料理交流や食育への思い。少年時代にさかのぼり夢を現実にするための準備のこと。地方のフランス料理文化を切り拓いた挑戦の記録です。



食は地域産業だ。
その土地で採れるもので
その土地の人々が
満たされることが基本だ。

まず、ここでしか味わえない味、料理を創り出すことです。素材と地域、料理と地域、地域の祭りのレストラン、観光とレストランといった関係をもっと本気で探ることを深めなければと思います。もし、つないでいくストーリーがなければ自らそれを作り、メッセンジャーになるくらいの気概が、地方の料理人にはあっていいんじゃないですか。

『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』(2019年柴田書店刊・写真 天方晴子)



—生産者とのつながり—
お皿の上は生産者。地域の食を創る大切な仲間たち。



—国内外のシェフたちとの交流—

海外のシェフ、国内のシェフを招いてのイベントや講習会は、お客様にも新たな食のたのしみ方を提案できるし、店のスタッフにとっても学びが多い。食の国際交流はこれからも続けていきたい取組。

—料理人の卵たちのためにできること—
宇都宮短期大学附属高校調理科生をフランス・ヴォークリューズ県のホテル学校に研修引率。1983年から約10年間行ってきた。



Terroir Tochigi



auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 2



1981年に創業の店「カフェ・レストランオーベルジュ」は、私達夫婦と5人の若者の7人の船出でした。それ以来たくさんの若者が、「オーベルジュ」や「オトワレストラン」で、無我夢中の毎日を共に歩んでくれました。やがて海外や東京で活躍の場を開拓しているメンバーもいれば、地元で根ざして地域の食を良くしようと奮闘しているメンバーもいます。かけがえない私たちの仲間のお店を紹介します。美味しいひとときを過ごす際にはぜひお訪ねください。

(音羽 和紀・道子)



レ・ジュール 日常の食卓
宇都宮市緑2丁目25-3



『レ・ジュール』は、オトワレストラン出身の高田一志オーナーと星優介シェフによるフランス料理のお惣菜店です。日々の暮らしにワクワクと楽しみが加わるフレンチ惣菜が店頭と並びます。地元野菜のサラダ、メインディッシュ、ワインと合わせたくなるオードブルまで、料理で四季の移り変わりを感じる惣菜は、日常を豊かにする店としてたくさん

のお客様に愛されています。



Naomi OGAKI
宇都宮市西1丁目1-2



オーナーシェフ大垣直巳さん率いる『Naomi OGAKI』は今年で10周年を迎え、パリ店『Restaurant Le 703』はフランス版ミシュラン2024に伝統的なビストロとして2年連続で掲載されるなど、名実を兼ね備えたレストランです。大垣シェフが修業をしたプロヴァンス地方とアルザス地方でフランス人が食する料理とワインのマリアージュ。本場さながらの美味は多くのフーディーを魅了しています。



アンサンブル
宇都宮市今宮1丁目6-12



『アンサンブル』は、地元野菜を中心にパン、ドレッシング、デザートまで手作りし、体に優しい料理を提供しています。なかでも目でもたのしめる「オーバルランチ」は大人気。温かみのあるアンティーク調の店内も必見です。親子2代でオーベルジュとオトワレストランでがんばってくれた大和田ファミリーのレストラン。地元のお客様の心をつかんでいるお店です。



Petite France

MISO

味噌を世界へ！ -海外市場を開拓する日本の伝統食-

日本料理店が世界中の都市に進出し、欧米を中心とする健康志向の高まりや和食のユネスコ文化遺産登録とも連動し、日本の伝統食品のニーズが海外市場において高まっています。そのような潮流を「味噌」でつくっているのは、味噌ラーメン店「麺場 田所商店」を運営する株式会社トライ・インターナショナル社です。日本古来の健康食として受け継がれて来た味噌を「らーめんを通じて世界に広げたい。」という想いからはじまり、食べて美味しく、「食べて健康＝予防医学」の考え方に基づき、日本に古くから伝わる食文化を通じて世界に「健康」を広めることを志している企業です。



田所商店ブランド『薩摩川内麦味噌』は鹿児島薩摩川内の歴史深い蔵元で製造。2年連続モンドセレクション金賞受賞。

トライ・インターナショナル社は味噌の輸出強化をめざし、世界で開催される食の見本市におけるプロモーションを通して、アメリカ、ヨーロッパ、アジア諸国において「MISO」をPRしています。2024年5月はアメリカ・シカゴで開催されたNational Restaurant Showに出展。全米のシェフや飲食ビジネス関係者にプレゼンテーションしました。多様な国籍や食文化背景を持つ人たちに受け入れられやすい味噌入りドレッシングやディップの試食提案を行い、調味料としての味噌の可能性を発信してきました。この先も海外の食品見本市出展やヨーロッパを拠点とした味噌の海外進出を加速させます。

NRA 2024 - National Restaurant Association Show in シカゴ



シーフードに味噌ドレッシングをかけ、MISO SOUP 以外の調味料としての提案は現地シェフらに大好評。

MISOの海外プロモーション計画 (展示会開催国)



日本の伝統食の造り手は、国内消費にとどまらず世界展開に活路を見出す事例が増加しています。醤油、味噌、寿司酢、日本酒、焼酎、昆布、海苔、抹茶等々、日本の食文化の土台をになう食品が多くで受け入れられつつあります。海外の和食レストランに限らず、欧米の名シェフが率いるファイン・レストランにおいてもそれらの食材が使用されていることも珍しくありません。そのような傾向により、私たち日本人が身近な伝統食の魅力を見出す機会にもなるかもしれません。



株式会社トライ・インターナショナル



牛乳料理の出前講座 栃木県牛乳普及協会

2024年5月9日



栃木県の生乳生産量は北海道に次ぐ全国第2位。酪農が盛んな「ミルクの国とちぎ」として栃木県牛乳普及協会が牛乳の魅力を発信する活動を行っています。その一環として、宇都宮中央高校で牛乳料理の出前講座が初めて開かれました。講師の音羽創シェフが2色ゼリーとホワイトソースの実演と解説をし、総合家庭科3年の41人の生徒が牛乳料理の原理をしっかりと学びました。

“共通の理想像を見つけよう”

THINK ME project

2024年5月13日
会場・銀座資生堂ビル花椿ホール

女性のパティシエ他、「職人」として働く女性たちが「自分を考える」きっかけを作り、「自分を変えよう」とするきっかけをつくるシンポジウム「THINK ME project」が開催されました。この活動をリードするのは資生堂FARO加藤峰子シェフパティシエとスイーツのwebマガジンufu。編集長坂井勇太郎さん。会場には、現在活躍中の女性パティシエが登場し、独立開業、結婚や出産と職場復帰、仕事と家庭の両立といったそれぞれの生き方について語り、聴講した約150名のパティシエ他菓子業界に関わる女性たちとのディスカッション行われました。「業界への不満」「将来の不安」を吐露するのではなく、どうやったら理想にたどりつけるのかを見出す目的としてのプロジェクト。今後の展開に期待が寄せられます。



オトワレストランの音羽明日香パティシエもファシリテーターとして登壇しました。



ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7
ディナー 水~日 17:30~19:00 (L.O) Tel.028-651-0108
定休日 月曜日・火曜日
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。

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

栃木の四季折々の食材とフランス料理の融合。大切な方と食の喜びをご一緒に。

Otowa 栃木テロワール・フレンチ

- ・バースデー、結婚記念日、慶事、弔事といった節目のお食事に。
- ・大小パーティー、講演会、音楽会など、貸切やゾーン貸切のご相談を承ります。

メインダイニング 約50席

個室2部屋 (6~8名様用、4~6名様用) 個室料金として別途 5,500 円(税込/1室)頂戴いたします。

お子様をお連れしてのご来店の際はご予約時にご相談下さい。

ルレ・エ・シャトー	16,000円
(メイン料理 和牛フィレ)	18,000円)
イマージュ ドウ オトワ	12,000円
	(税・サ別)

お料理に合わせたワインペアリングや
サプライズの花束オーダーも承ります。



最新の営業日、
空席状況はオンライン
予約ページで
ご確認ください。



OTOWARESTaurant

Otowa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

ご結婚という人生の節目を、大切にしていきたい。
そんな想いで新郎新婦様と一緒に
思い出の演出をサポートさせていただきます。
40~50名様でゆったり貸し切りウェディング

○アトリウム○

吹き抜けのプライベートな空間を貸し切って
数名から20名様でご家族中心の
お食事会ウェディング

○個室・テラス○

新郎新婦お二人だけのフォトウェディングや、
近しいご家族様のみでご結婚記念のお食事に
※レストラン内2階のチャペルにて
キリスト挙式や人前式もご案内致します。

コース価格改定のご案内

原材料他店舗運営に係る様々な経費高騰につき
コース価格を改定させていただきます。

ルレ・エ・シャトー	17,000円
ルレ・エ・シャトー(メイン和牛フィレ)	20,000円
イマージュ ドウ オトワ	13,000円

※表示料金にサービス料 10%、消費税が加算
されます。

※9/4 (水) より変更させていただきます。

Reservation



オトワレストラン
オンライン予約
(Table check)



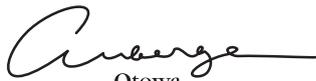
お問合せフォーム
(8名以上のご予約・その他お問合せ)

※オンライン予約は 24 時間お受けいたします。
※8名を超えるご予約はお問合せフォームより承ります。
※オンライン画面上ご予約不可と表示されている場合もお席をご用意
できるお日にちもごさい。お問合せフォームにてご確認ください。

夏季休業お知らせ

8/19 (月) ~ 8/22 (木) は
夏季休業とさせていただきます。
※8/23 (金) はディナーより
営業いたします。(ランチ休)
夏季休業期間中のご予約受付は
オンラインで承ります。

ご予約内容変更、
各種お問合せはお問い合わせ
フォームにて承ります。



オーベルジュ オトワ

ウツノミヤテラス 2F
宇都宮市宮みらい 1-1
Tel.028-666-7701



最新情報や店休日は
Instagram でご案内中



デリカショップ オーベルジュ

東武宇都宮百貨店B1
Tel.028-636-2211 (代表)

Otowa ネットショップ

オトワレストランのお食事券、レストラン
製の焼き菓子、音羽シェフのレシピ本を
ご注文いただけます。

オトワレストランお食事券

コース料理2名様分のペアお食事券は
御礼やお祝いのギフトに好評です。

- ・イマージュドウ オトワ
… ペアお食事券(31,460円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
… ペアお食事券(41,140円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
(特選和牛フィレ)
… ペアお食事券(48,400円)



Otowa オンラインショップ



地元食材の焼き菓子とフレンチ
惣菜。カウンター席ではコーヒ
ーやソフトクリームをどうぞ。宇
都宮駅東口より直通通路がござ
います。



Otowaの焼き菓子

- ・15個入り 4,596円~
- ・6個入り 1,998円~

材料も製法もこだわりのOtowa製焼
き菓子はギフトにも好適です。オー
ベルジュオトワとネットショップで
お求めいただけます。



ご家庭で楽しめるフレンチデリ
カをお作りして40年。サラダ、オ
ードヴル、メイン料理、スイーツ
まで取り揃え、ドレッシングやマ
ヨネーズはすべて自家製で安
心安全な洋惣菜をご提供して
います。