

ケ・セラ・セラ 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.108

HIVER 2024

kitchen stage by Kai House

世界に誇るテロワール 伝統と進化が融合する名店の味 伊勢丹新宿店 2024/10/04~10/31



伊勢丹新宿店B1フロア「キッチンステージ」セミナー。
左よりセミナーを進行する「キッチンステージ」東理 美宏シェフ、音羽元シェフ、創シェフ。



「Kitchen Stage」は伊勢丹新宿店B1フロアでKai House(貝印株式会社)が運営するコーナーです。著名な料理人、注目のレストラン、料理研究家が考案したメニューを楽しめ、詳しいレシピを知ることができるとあり、食への関心が高い客層で賑わいをみせています。

オトワレストランは10月4日から31日までの期間、栃木食材の魅力を発見していただける料理を提供しました。お店の味を見事に再現して下さったのは東理 美宏シェフ率いるキッチンステージチーム。季節の野菜やハーブ、トマト、椎茸、ヤシオマスといった栃木自慢の食材の美味が引き出され、多くのお客様にOtowaフレンチをお召し上がりいただくことができました。

また、10月24日には音羽元シェフ・創シェフのセミナーを開催し、ご家庭でもチャレンジしていただける炊飯器で作る鶏胸肉のローストの実演、そして地方のフランス料理店を継承する二人の想いをお伝えしました。



Kitchen stage by Kai House



@KITCHENSTAGE_SHINJUKU



Instagramにて
レシピ公開中!

Auberger
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。

おかげさまで創業43周年



この秋、オトワレストランの前身「オーベルジュ」が創業より43周年を迎えました。宇都宮の街中を流れる釜川沿いに1階はカフェ、2階はレストランとして開業。音羽和紀シェフと道子マダム、そして5人の若者、合計7人の船出でした。修業先のフランスのような地域の農産物、料理人、お客様が結びついている豊かな食文化を故郷に根づかせるべく、時代のニーズをくみ取りながら店の形態を変化させてきました。そして2007年に誕生したのが「オトワレストラン」です。おかげさまで宇都宮のガストロミーレストランとして、地域のお客様、県外のお客様にご利用いただくのみならず、海外からも足を運んで下さるお客様も着実に増えています。お客様にとり特別な記憶となる時をお過ごしいただけるよう、これからも努めてまいります。



「オーベルジュ」創業メンバー(1981年10月)



「オーベルジュ」創業の頃からのシンボルマークは栃木県の県木「栢の木」の若芽。故郷に根ざそうと決めた音羽シェフの思いが込められています。



店名「オーベルジュ」=旅籠をイメージしたショップカード



Otowa restaurant

音羽和紀シェフ出演!MUSICBIRD(TOKYO FM)
第103回 尾坂昇治とたーなー先生の
夢カナRADIO:夢の途



“みんなの夢をみんなで応援して叶え、社会に希望と明るさを広げる。”『夢カナYell プロジェクト』がお届けするラジオ番組に、音羽和紀シェフが出演しました。パーソナリティーの尾坂昇治さんのナビゲーションのもと、音羽シェフのこれまでとこれからの夢の途について語りました。YouTubeにてアーカイブをご視聴いただけます。



第34回全国産業教育フェア栃木大会
さんフェアとちぎ2024
全国高校生クッキングコンテスト

2024年10月27日



全国の高校生が家庭科で学習した知識と技術を活かすコンテストが開催されました。コンテストを通じて食への関心、創造性、調理技術を高め、健全な食生活を実践する力を育むことを目的としています。音羽

和紀シェフは審査員として参画しました。

(主催:第34回全国産業教育フェア栃木大会実行委員会、文部科学省栃木県教育委員会/会場:パルティとちぎ男女共同参画センター)

テーマ「いちご一会 おもてなしランチ」

もち麦(もち絹香)と各都道府県の郷土産物を使用する。2人で1チーム、50分間で3食分を調理する。1次審査通過の上位5チーム



で実技調理とプレゼンテーションを実施。

栃木県からは県立矢板高等学校3年の手塚龍斗さん、小堀蒼太さんが出場。「プチプチモチモチ栃木バーガーランチ」で銅賞を受賞しました。

2024年度 農林水産省料理人顕彰制度 「料理マスターズ」

「料理マスターズ」とは、日本の食や食材、食文化の素晴らしさや奥深さ、その魅力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の取組に尽力した料理人を国が顕彰する制度です。音羽和紀シェフは初代ゴールド賞受賞者として審査員をつとめています。

2024年度は新たに7名の料理人が顕彰され、11月19日、帝国ホテルにおいて授与式が執り行われました。料理マスターズは38都道府県112名となり、地域産業をリードする料理人として存在感が高まります。



2024年11月19日、帝国ホテルにおいて授与式が執り行われました。

第4回ゴールド賞受賞			
北沢 正和	職人館	長野県佐久市	日本料理
笹森 通彰	オステリアエノテカダ・サスイノ	青森県弘前市	イタリア料理
徳岡 邦夫	京都吉兆	京都府京都市	日本料理
第9回シルバー賞受賞者			
上柿元 勝	レストラン ドーム	鹿児島県鹿児島市	フランス料理
黒森 洋司	楽・食・健・美KUROMORI	宮城県仙台市	中国料理
佐々木 章太	ELEZO ESPRIT	北海道豊頃町	その他
樋口 宏江	志摩観光ホテル	三重県志摩市	フランス料理
第15回ブロンズ賞受賞者			
片山城	心根	大阪府高槻市	日本料理
佐藤 治樹	出羽屋	山形県西川町	日本料理
前田 元	MOTOI	京都府京都市	フランス料理
山本 晋平	ABBA RESORTS IZU -坐漁荘	静岡県伊東市	フランス料理
弓削 朋子	十日町会席 ゆげ	新潟県十日町市	日本料理
渡邊 健一	Remède nikaho	秋田県にかほ市	フランス料理
渡邊 大佑	Le coeuryuzu	愛知県常滑市	フランス料理

敬称略、五十音順

追悼 服部幸應先生

学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長 服部幸應先生が去る10月に逝去されました。服部先生は料理マスターズの審査員他食産業、食文化をより良き方向へと導く取組に数多携わっておられました。また、地方のフランス料理店としてオトワレストランのみならずオーベルジュ創業当時より応援をいただき、交流が続いておりました。ご生前のご功績を偲び、心からご冥福をお祈り申し上げます。



NHK『あさイチ』みんな!ゴハンだよ
音羽 創シェフ出演 2024年11月20日

NHK朝の情報番組「あさイチ」の料理コーナーに音羽 創シェフが出演しました。今回ご紹介したメニューはキャベツとタラを煮込む『魚介のシュークルート』。簡単レシピのお家フレンチです。寒くなってくるこれからの季節にお試しください。



『魚介のシュークルート』
レシピ公開中



発酵させたキャベツの酢漬けと肉を煮込むフランスの郷土料理「シュークルート」を魚介と生キャベツで作ります。たまねぎ、ベーコン、たっぷりのキャベツを煮込み、ワインビネガーとスパイスで風味を付け、あざりとソテーした鰯をのせれば出来上がり。



RENDEZ-VOUS PARIS 2024 ルレ・エ・シャトー世界大会 2024 パリで開催

2024年11月16日-18日

世界のルレ・エ・シャトー加盟の580施設のホテル・レストランが一同に会するルレ・エ・シャトー世界大会。第50回を数え、ルレ・エ・シャトー創設70周年を迎える今年の開催地は本拠地であるフランス・パリ。著名なシェフやホテルオーナーが集い、

「サステナビリティ12のビジョン」をはじめ、ルレ・エ・シャトー協会の指針についてのディスカッションがされ、「料理とおもてなしで世の中に貢献する」という従来のビジョンをさらに進化・深化させてメンバー間の交流を図りました。



Palais de Versailles ガラ・ディナー in ヴェルサイユ宮殿



ガラ・ディナーで饗されたのはルレ・エ・シャトー加盟のトップシェフたちによるコース料理。とりわけミシュランガイド三つ星を持つ女性シェフとして名高いアンヌ＝ソフィ・ピックシェフの創造性のあるデザートが印象的でした。

野菜の多様性

会期中はルレ・エ・シャトーのコミットメントを反映する野菜の多様性、地域の食文化や自然と野菜がいかに密接に関係しているかを表現したユニークな料理がプレゼンテーションされていました。地域の環境と料理をどうつなげていくべきか、栃木県のレストランとして多くのヒントを得ることができました。



世界中の加盟施設のオーナー、シェフらが一堂に会する年次総会がパリで開催され、オトワレストランからは音羽和紀オーナーシェフ、ルレ・エ・シャトー執行委員音羽香葉が参加しました。

総会ではローラン・ガルディニ会長からのメッセージをはじめ、それぞれの地域でより良い世界を目指して実質的に貢献するための行動指針について、メンバー間の思いの共有がされました。

すべての命と調和して サステナビリティ12の約束

ルレ・エ・シャトーは1954年、世界の選りすぐりのホテルとレストランの個人経営のオーナーが結集し、発足しました。その多くは家族経営であり、地域の文化を共有することに深く献身し、善と美の探求に心から取り組んでいます。



これらのコミットメントは、おもてなしと料理の芸術を介して、善と美への情熱を共通の原動力とし、地球上の全ての命が調和し、互いに敬意を持ち、団結する、持続可能な世界の構築に貢献したいという深い願望を反映しています。



Michel Troisgros

ミシェル・トロワグロシェフとの再会

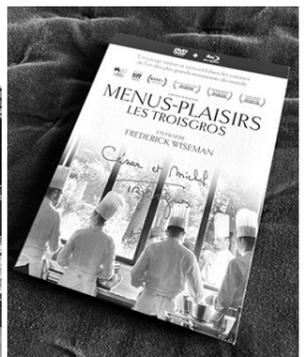
音羽和紀シェフがアラン・シャペルでの修業時代に共に厨房に立った経験があるミシェル・トロワグロシェフと年次総会で再会を果たしました。フランスで代々レストランを営むトロワグロファミリー。創業以来94年間愛されてきたレストランの在り様を描いた映画「至福のレストラン」は、日本でも公開され話題になりました。



アラン・シャペルにてトロワグロ氏(中央)と音羽(右)(1975年)



3代目ミシェル、4代目セザールとウーシュ村のトロワグロにて。



世界の
おもてなしと
食の伝統文化を守る



生物多様性の
保護と発展に
貢献する



より人道的な
世界に向け
日々行動する



「TRAIN SUITE 四季島」2024 冬コース オトワレストランのとちぎフレンチ

2017年の「TRAIN SUITE 四季島」運行開始以来、7年間にわたり列車内でとちぎフレンチを提供しているオトワレストラン。栃木の食の魅力を旅の思い出に加えていただくべく、生産者さんたちと二人三脚でコース料理を組み立てています。旅のお客様は日本国内の方、海外からの方、様々な年代の方がいらっしゃいますが、一様に栃木の食の美味しさを楽しんでいただいているようです。今冬の旅路でも、生産者と食べ手のかけ橋となる「とちぎフレンチ」を、心を込めてご用意いたします。



今冬の旅路でも、生産者と食べ手のかけ橋となる「とちぎフレンチ」を、心を込めてご用意いたします。

2024 冬コース メニュー

ヤシオマスのアンクルート 栃木の旬野菜
キノコのスープ カプチーノ仕立て
天然釣り甘鯛のクルスティヤン、春菊のナーージュ
和牛のロースト、穴子とレンズ豆のタルトレット
とちあいかのウフ・ア・ラ・ネージュ

Otowa restaurant

Merci ! Tochigi Farmers

春夏秋冬の旬野菜
ハーブ 椎茸 キノコ
日光のヤシオマス 栃木の和牛
牛乳 卵 味噌 酒粕
四季折々のフルーツ

あいせんの森保育園 園内研修 音羽和紀シェフ講話

2024年9月14日

社会福祉法人とともに あいせんの森保育園にて、音羽和紀シェフによる保育士さん、看護師さん、保護者の方に向けた講話を行いました。子どもの教育に携わる方々の活動の一助となるよう、夢の実現を目指して歩み続けてきた道のりと食の大切さをお伝えしました。

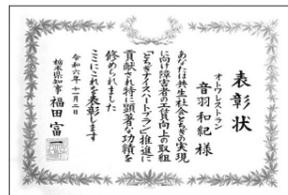
令和6年度 表彰

栃木県 共生社会とちぎづくり表彰 「ナイスハート部門」

音羽和紀シェフと音羽明日香シェフが継続的に参画している「つながるココロ企画～有名シェフとつながろう!～農家・障害者施設が連携した商品共同開発研修会」は、障害福祉サービス事業所で製作する商品(セルフ商品)の魅力を上向きに、施設で働く障害のある方の工賃向上を目指しています。栃木県産農産物を活用したジャム等の商品化に向けた技術支援の貢献により、このたび栃木県より表彰状を授与されました。



今年度の「つながるココロ企画」は栃木県産の柚子ジャム作りの講習会と商品化テストを行っています。



宇都宮市公衆衛生事業功労市長表彰 食品衛生優良施設

宇都宮市の公衆衛生事業の発展に尽力した功績により、オトワレストランが表彰されました。お店を代表して音羽 元料理長が表彰式に参加しました。



2024年11月14日開催
表彰式(宇都宮市保健所)



第11回 世界料理学会 in HAKODATE 混沌たる時代に向けて、料理人はどうあるべきか

2024年10月1日・2日



国内外から気鋭の料理人が壇上で料理論や技法を発表し、プロ同士の意識や技術の共有を図る世界料理学会inHAKODATE。第11回の今回もそれぞれの地域で活躍するシェフらが一堂に集い、活発な交流が行われました。

人類は地球環境の変化、国どうしの争い、食糧問題など数多くのグローバルな課題に直面しています。料理人にとっても身近な問題として、食の安全や環境負荷への対応、ネット社会の情報はん濫、さらには働き手の確保や次世代の育成など未来に向けた課題も山積みのいま、料理人はどうあるべきか。取り組みや考えを共有し合うなかで、未来の料理人の姿を考える機会となりました。

Table with 2 columns: Time, Event Name. Includes 10:00-10:40 Opening, 12:30-13:00 Lunch, 13:20-14:00 'Japanese Cuisine Today' by Takahashi Kenji, 14:05-15:05 'Restaurant Personnel Education' by Takahashi Kenji, 15:15-15:55 '2024 G7 Itoya Memorial Summit' by Kawahara Kenji, 16:00-16:40 'Thinking about the future' by Takahashi Kenji, 16:45-17:25 'Kuchino Udon' by Takahashi Kenji, 19:00 Dinner Party.

Table with 2 columns: Time, Event Name. Includes 9:30-10:00 Opening, 10:00-10:40 'WIC' by Takahashi Kenji, 10:45-11:25 'WIC 20th Anniversary' by Takahashi Kenji, 11:30-12:30 Lunch, 12:30-14:00 Lunch Break, 14:00-14:40 'Humanity and Food' by Takahashi Kenji, 14:45-15:55 'Luis Irizar Maestro de Maestros' by Takahashi Kenji, 16:00-16:40 'Social Responsibility' by Takahashi Kenji, 16:40-17:10 'This time' by Takahashi Kenji, 17:10 Closing.



世界料理学会発祥の地、サン・セバスチャン

世界料理学会は1970年代後半にスペイン・バスク地方のサン・セバスチャンで起こった「新バスク料理運動」の流れを組むものです。料理人たちが料理哲学や料理の背景にある風土や素材、そして調理法や供するための手法などを理論的・科学的に、映像などを交えてプレゼンテーションするもので、「料理学会」は料理人たちの研鑽の場としてバスク地方から世界各地に広がっていきました。また、バスク地方の料理人たちの活動により、「世界一の美食の街」としてサン・セバスチャンは多くの観光客が訪れる地域ともなりました。「世界料理学会 in HAKODATE」は2009年4月に初開催。その中心となったのは若き日にサン・セバスチャンで修業した深谷宏治シェフ(函館・レストランラ・コンチャ・イ・バスク)です。サン・セバスチャンの美食を牽引したルイス・イリサル氏に師事し、かの地のシェフらとの交流のなかで料理学会の意義に共感し、食材に恵まれる土地で、現場の料理人たちの研鑽の場を作りたいとの思いから、函館での開催を実現しました。今回はルイス氏の思いを継ぐ娘のビシ・イリサル氏が参加し、サン・セバスチャンがなぜ美食世界一になれたのかについて発表しました。



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	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

※表示料金のサービス料10%、消費税が加算されます。

お料理に合わせたワインペアリングやサブライスの花束オーダーも承ります。



©Ryo HATA



OTOWARESTaurant

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。

Otowa restaurant Reservation



オトワレストラン
オンライン予約
(Table check)



Contact 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ざいます。Contact フォームにてお問合せ下さい。

オトワレストラン年末年始の営業予定



【お正月営業】

1/2(木)~1/5(日)、
ランチ・ディナーともに営業いたします。

【冬季休業】

1/6(月)~1/9(木)、1/14(火)~1/16(木)

- ※12/25をもって2024年のレストランの営業は終了いたします。
- ※新年のご予約はオンラインにてお承りいたします。

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



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)



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



AUBERGE.OTOWA



東武宇都宮百貨店B1

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、オードブル、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。



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。

