

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.110

ÉTÉ 2025

受け継がれる伝統と 大地の恵みが織りなす

Otowa
restaurant

新宿中村屋Granna



2025年5月19日 新宿中村屋本店ビル「グランナ」にて

初夏の訪れを感じさせる5月、新宿中村屋グランナとオトワレストランのコラボレーションディナーを開催しました。「両店の歴史と厳選食材のマリアージュ」をテーマに、新宿中村屋片岡大輔本店料理長と音羽元シェフ・創シェフによるコース料理の共作です。

食材は両店に縁のある栃木や安曇野から。中村屋のインドカレーに欠かせない「白目米」、ボルシチやインドティーを発展させたひと皿など、五感に響く新たなスタイルを表現し、グランナが誇る日本ワインセレクションとのマリアージュも提案しました。生産者、両店のシェフ、スタッフ、そしてお客様により、食の伝統に新たな1ページが加わった一夜のコラボレーションディナーとなりました。

Menu

さや大根 仔羊
中村屋ボルシチのジュレと赤ビーマンのムース

安曇野のそば粉のガレットとヤシオマスの燻製 ホエーのソース

白目米と山菜のリゾット、フォアグラのボワレ 青山椒のマデラソース

和歌山産白甘鯛のヴァープールと春蕪のラメル
わさび菜オイルと蛤のナージュ

和牛フィレのボワレ、落の薑マスタード

チャイのパバ アルフォンソマンゴーのソルベ

大納言フィナンシェ ジャスミンアブリコットのマカロン 梅の琥珀羹



音羽 元シェフ 共著
プロがつくる 自家製調味料と料理

2025年7月初旬発売!



発行 柴田書店
定価 3,740円(税込)

味づくりのヒントに!

発酵、熟成、濃縮といった手法でつくりだされる自家製調味料は料理に奥行きをもたせ、食材の有効活用や保存にも応用でき、調理の可能性を広げてくれます。料理人の創造性の根幹を支える自家製調味料の数々と使い方(料理)のレシピを紹介しています。プロの料理人、料理家、自家製調味料づくりにチャレンジしたい方々におすすめの一冊です。

～レシピを紹介しているシェフたち～

- il Prego 岩坪 滋
- Otowa restaurant 音羽 元
- L'ARGENT 加藤 順一
- 野田 野田雄紀
- SHIZEN 國居 優
- 慈華 田村亮介



元シェフは料理レシピ19品、24品の調味料も紹介

お味噌を使った 私の一品コンテスト

2025年5月29日

全国の味噌蔵自慢のお味噌を使った料理コンテストが開催されました。主催は「味噌」をとおして「健康」を世界に発信するトライ・インターナショナル社です。味噌ラーメンブランド「蔵出し味噌 麺場 田所商店」を国内外に展開し、「味噌」を普及しています。

今回の味噌料理コンテストには全国の味噌蔵から寄せられた多くのレシピより、一次選考を通過した味噌蔵が最終審査に臨みました。審査員：オトワレストラン 音羽和紀、日本料理師 村田明彦氏、(株)トライ・インターナショナル 代表取締役 田所史之氏



 ナカモ株式会社(愛知県) ※使用味噌:香川県 「讃岐さーもんの味噌漬けチーズ焼き」	 青源味噌株式会社(栃木県) 「味噌マーボー丼」	 合資会社八丁味噌(愛知県) 「早川家の煮味噌」
■日本味噌株式会社(神奈川県)「豚肉と江戸甘味噌の炒め煮」 ■加賀味噌食品工業協業組合(石川県)「ゆる粕みそのグラタン」		

一橋大学と語るソーシャル・データサイエンス最前線
「データとハートで科学する食と酒の未来」

一橋大学と語るソーシャル・データサイエンス最前線
「データとハートで科学する食と酒の未来」
2025-06-12 18:30~ @ FINOLAB (大手町ビル4F)

 音羽 和紀 (オトワレストラン)	 大原 毅純 (しずおかFG)	 高橋 湧生 (金水晶酒造)	 佐藤 宣之 (一橋大学)
--	--	---	--

一橋大学ソーシャル・データサイエンス学部・研究科(一橋大学SDS)主催セミナー「データとハートで科学する食と酒の未来」に、音羽和紀シェフがパネリストとして登壇します。
◆日時:2025年6月12日(木) 18:30-20:30
◆会場:FINOLAB イベントスペース(東京・大手町)



上三川町生涯学習センター開講式
音羽 和紀シェフ講演

2025年4月18日
上三川ORIGAMIプラザ内上三川日産ホール
上三川町生涯学習センターは生涯にわたり学習機会を提供することを狙いとして毎年様々な分野の講座を開催しています。令和7年度の開講式と公開講座では音羽和紀シェフが「地域に根ざした料理人の歩み」と題した講演を行いました。約100名の参加者に、いくつになっても目標に向かって生きる大切さを自身の経験をもとに語り、「理想と熱意をいつまでも持ち続け体現していることに感動した」といった感想をいただきました。講演はケーブルテレビの動画配信アプリ「ロコテレ」でご覧いただけます。



THE JAPAN TIMES AUTHENTIC JAPAN SELECTION
Destination Restaurants 2025

日本で現存する最も歴史ある英字新聞ジャパン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、日本各地の魅力的な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。



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



2025年5月28日、「Destination Restaurants 2025」の受賞式が麻布台ヒルズSkyroom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。



Destination Restaurants 2025



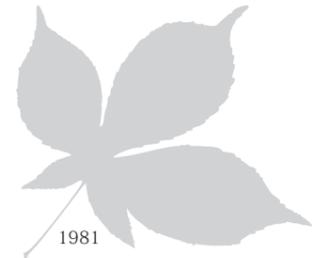
NHK「あさイチ」“みんな!ごはんだよ”
音羽 創シェフ出演

2025年4月10日

NHK朝の情報番組「あさイチ」の料理コーナー“みんな!ごはんだよ”に音羽創シェフが昨秋に続き登場。「豚コースのソテー 春野菜のソース」を紹介しました。今回は音羽 元シェフが裏方でサポート。音羽兄弟と番組制作チームの方々との連携により、生放送でお届けしました。QRコードよりレシピをご覧ください。ご家庭でもおためしください。



未来につづく、地域に根ざした食文化



「食は地域産業」です。その素材がどのような料理になるか、ベースはその地域にあります。歴史、習慣、生活との結びつきが料理人のイメージの源になっています。そして、お皿の上には生産者—その土地の食—があります。料理をとおして、レストランをとおして、地域のよさが伝わる料理をつくり続けていきたいと、私たちは思っています。そして、レストランが人と人、人と地域の出会いの場となり、それが皆様にとり幸福な時間であれば、このうえない喜びです。

ランをとおして、地域のよさが伝わる料理をつくり続けていきたいと、私たちは思っています。そして、レストランが人と人、人と地域の出会いの場となり、それが皆様にとり幸福な時間であれば、このうえない喜びです。

とちぎ未来大使 音羽3兄妹就任



音羽元・創・香菜が「とちぎ未来大使」に就任しました。栃木の食と農のかけはしとして、三人三様の個性を生かし、栃木の良さを発信していきます。
(令和7年3月12日就任)

オトワレストラン おかげさまで 18年

オトワレストランは2007年7月に開業し、18周年を迎えます。栃木・宇都宮のローカルガストロノミーレストランとして、これからも皆様をお迎えできるようつとめてまいります。

Merci

ここでしか味わえない料理を創り 素材と地域 料理と地域
地域のの人たちとレストラン 観光とレストランをつなぎ
ストーリーを生みだす
人と人のふれあいの場となる
フランス・ミシュランガイドの三ツ星レストランがそうあるように
私たちは栃木・宇都宮で、食のメッセンジャーとして
レストランを磨きつづけていきます

多くの人たちに学び、応援され、支えていただき「今」があります



Hajime OTOWA
音羽 元

オトワレストランの料理長として日々食材と向き合っています。生産者さんと交流しながら、そして自家菜園で素材とふれあい、料理のイメージを磨いています。プロ向け料理講習会、調理師学校講師、一般向け料理教室など、料理を伝える仕事も精力的に行っています。



So OTOWA
音羽 創

オトワレストランの厨房では兄・元をサポートし、営業中はサービスとしてお客様をお迎えしています。料理とお客様をつなぎ、レストランで過ごす時を心からたのしんでいただけるよう店全体をマネジメントすることも大切な仕事です。会社の代表としてもさらに成長できるようがんばります。



Kana OTOWA
音羽 香菜

イギリス留学とアメリカの大学でホスピタリティ学を修めた経験を生かし、海外レストランやお客様と店をつないでいます。フランスのホテル・レストラン協会ルレ・エ・シャトーの国際執行委員として、世界のラグジュアリー観光業界に日本の魅力を伝えることも役割です。オトワレストランのウェディングプランナーも担っています。



Asuka OTOWA
音羽 明日香



夫の元とともに厨房に立ちレストランデザート創作。女性シェフ活躍プロジェクトでも活躍中。



修業先仏・アヌシー「ル・ベルヴェデーレ」の仲間たちと



奈良県アンテナレストラン「シエル・エ・ソル」シェフとして2011年よりミシュランガイド東京4年連続一ツ星。2017年料理人コンテスト「RED_35」準グランプリ。



栃木県文化振興審議会委員

令和7年度より栃木県文化振興審議会委員に音羽香菜が就任しました。県文化振興の一助となるよう努めます。



父・和紀の30年後に「アラン・シャベル」で修業



1991年 第1回「ジャポン・フェア」フランス・ブレスのレストラン ジャック・ギーにて



1999年 イタリア・パルマにて、スピガローリ氏、ギー氏、音羽の日仏伊3カ国シェフのジョイントデナー



2019年 マレーシア・クアラルンプールにて、盛況だった音羽元・創・香菜の「とちぎフレンチ」イベント



2017年～2025年 JR東日本「TRAIN SUITE四季島」にてコース料理を提供



auberge・Oto restaurant 卒業生のお店 5

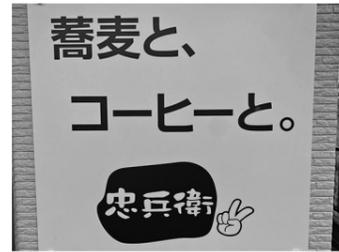
1981年に「カフェ・レストランオーベルジュ」を創業して以来、たくさんの若者が、「オーベルジュ」や「オトワレストラン」で、無我夢中の毎日を共に歩んでくれました。やがて海外や東京で活躍の場を開拓しているメンバーもいれば、地元で根ざして地域の食を良くしようと奮闘しているメンバーもいます。かけがえのない私たちの仲間を紹介します。美味しいひとときを過ごす際にはぜひお訪ねください。



FCAFE

宇都宮市御幸ヶ原町136-42

“フレンチfoodカフェ”として2021年11月にオープン。店主の福田直志さんのフレンチの技を生かしたフランス定番料理やデザートは、本格的でありながらも親しみやすい美味しさです。フランスはカフェの本場。本場さながらに、朝から夜まで豊かな時を過ごせる宇都宮のCAFÉです。



蕎麦と、コーヒーと。忠兵衛ピース

宇都宮市上田原町20-1

宇都宮市の郊外、田園風景が広がる一角にある蕎麦caféは、こだわりの蕎麦とハンドドリップコーヒーが評判です。店主の堀井哲也さんが家業の蕎麦店と「オーベルジュ」で学んだフレンチを取り入れたお店は、蕎麦をたのしむ人やカフェタイムを過ごす人でいつも賑わっています。



1 ichi

宇都宮市小幡1丁目1-30

イタリア料理をベースに栃木の旬や日本の食文化を取り入れたコース料理レストラン。仲山修一シェフは「オーベルジュ」でキャリアをスタートし、国内のイタリア料理の名店でシェフをつとめた後地元で開業しました。2022年11月1日にオープンして今年で3年目。美食とワインを愛する大人のための素敵なレストランです。



宇都宮市宝木本町の若竹の杜

若竹の杜 若山農場

日本テレビ「オー！マイゴッド！私だけの神様、教えます」



オトワレストランのタケノコを使った料理 ©Haruko Amagata

日本テレビ「オー！マイゴッド！私だけの神様、教えます」に、「タケノコの神」として宇都宮で100年以上続く「若竹の杜 若山農場」三代目・若山太郎さんが登場しました。番組では清々しい若山農場の竹林が紹介され、美味しいタケノコの見分け方や時短アク抜き

法も若山さんが伝授しました。そして、オトワレストランのタケノコ料理も紹介されました。タケノコは日本のお客様には旬の味覚として喜ばれ、欧米のお客様には日本らしい食材として好評です。
(2025年4月26日放送)

中村屋 Granna

Collaboration Dinner

May 19th 2025
in Shinjyuku Nakamura Granna

Oto restaurant



音羽和紀シェフをかこみ、新宿中村屋 片岡大輔本店料理長、鈴木大介パティシエ、中山義則本店長、音羽 元・明日香・創

ご来場くださったお客様、生産者様、中村屋の皆様、ありがとうございました。



新宿 中村屋 創業 124 年 新宿中村屋の歴史



◆明治 34 年創業

相馬愛蔵・黒光夫妻が東京・本郷に小さなパン屋を創業しました。相馬夫妻は“お客さまに喜んでもらえる商品とは何だろう”と考え、栄養価の高いクリームパンを創案。滋養にとむパンとして「中村屋のクリームパン」は大評判となりました。明治 42 年に発展しはじめた新宿に移転。「休む場所が欲しい」という声に応え喫茶部を開設するなど、お客さまの声に寄り添いながら商売を軌道にのせました。

◆芸術家を輩出した「中村屋サロン」

新宿に移転した中村屋には、多くの芸術家や文化人が集うようになります。芸術に深い造詣を有する相馬夫妻を慕ってのことでした。さながら中世ヨーロッパのサロンのごとく「中村屋サロン」と後世になり呼ばれるようになりました。サロンの中心人物だった萩原禄山をはじめ、多くの芸術家が明治の終わりから大正、昭和にかけて、中村屋サロンを舞台に美術史に名を刻みました。

現在、中村屋サロンの所蔵品は新宿中村屋本店ビル内の中村屋サロン美術館に所蔵されています。



◆純インド式カレー誕生

中村屋を代表する料理、純インド式カレーの誕生は大正時代です。日本に亡命したインド独立運動の志士、ラス・ビハリ・ボースの身を案じた相馬夫妻はボースを匿いました。後に相馬夫妻の娘、俊子とボースが結婚。家庭を築き、ボースは日本に帰化しました。大正 12 年、喫茶部の開設にあたり、ボースは祖国インドの純インド式カレーを紹介し、相違工夫を重ねた数年後には名物料理としました。“恋と革命のインドカレー”として、今もなお多くの人を魅了しています。



◆日本人の食文化に彩りを

クリームパン、インドカレーといった革新的な味を紹介してきた中村屋は世界各国の味と日本の食文化を融合させたパイオニアといえます。月餅、中華まん、ロシア料理のボルシチ、中国料理など、レストラン、町の売店、贈答品など、誰もが各国の食文化にふれられる展開を行っています。これからも歴史に裏打ちされた確かな美味しさで、日本の食を豊かに彩り続けることでしょう。



新宿中村屋企業サイト



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	18,000円
ルレ・エ・シャトー(メイン和牛フィレ)	21,000円
イマージュ	14,000円

※表示料金にサービス料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
サプライズの花束オーダーも承ります。



仕入れ価格高騰につき6月よりコース価格を変更させていただきます。ご理解くださいますようお願い申し上げます。



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

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。

石の街大谷の
マリアージュも承ります。

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
(7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。
- ※7 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。



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



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

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。

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。

- ・メニュー ルレ・エ・シャトー
… ペアお食事券(43,560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(50,820円)
- ・イマージュ
… ペアお食事券(33,880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



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。