

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.112

HIVER 2025



地域の子どもたちの食育

本当の豊かさとは
体のこと 心のこと

孤食 添加物
何かがおかしい---
自分ができること
地域に役立つこと

1980年代に始めた子ども達への食教育



出会いはひらめきの時、創造の時

音羽和紀シェフが地域の子どもたちや親子に食の大切さを伝える講習会を始めたのは1980年代前半。“食育”という言葉がまだ一般的ではなかった時代に、孤食やインスタント食品の普及による食環境の変化が、子どもたちの心と身体に影響を与えているのではないかと危惧し、作る楽しさや誰かと食卓を囲む喜びを伝える調理講習会を始めました。やがてその活動は、栃木県内の小学校や中学校における授業、親御さん向けの講演会、親子や家族対象の食イベント、高校生・調理師学校生の教育などに発展しました。これからも子どもたちの食の未来が豊かに広がるよう、生産者、地域の皆様と共に取り組んでいきます。



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。





令和7年度料理マスターズ授与式
(2025年11月17日 帝国ホテル)

第16回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の受賞者が決定し、11月17日、帝国ホテルにおいて授与式が開催されました。令和7年度はゴールド賞2名、シルバー賞3名、ブロンズ賞5名が顕彰され、全国の「料理マスターズ」は117名となりました。

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人を顕彰する制度です。生産者や食品企業等と「協働」し、地産地消や国内外における日本の食文化の普及をはじめとした様々な取組に尽力している現役の料理人が顕彰の対象です。このような料理人を顕彰することで、農林水産業、農山漁村、食品産業の発展とともに、観光客の増加による地域の活性化や食品企業の海外展開に寄与します。

音羽和紀シェフは第1回(平成22年度)に初代ブロンズ賞、令和3年度に初代ゴールド賞を受賞し、現在は審査員として後進をサポートしています。

第16回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者

ゴールド賞受賞		
徳山 浩明	徳山鮓(滋賀県)	日本料理
山口 浩	神戸北野ホテル(兵庫県)	フランス料理
シルバー賞受賞者		
坂本 健	cenci(京都府)	イタリア料理
佐々木 浩	祇園さゝ木(京都府)	日本料理
渡邊 貴義	照寿司(福岡県)	日本料理

ブロンズ賞受賞者		
赤瀬 淳治	赤吉(愛媛県)	日本料理
秋山 能久	六雁(東京都)	日本料理
梯 哲哉	Otto e Sette Oita(大分県)	イタリア料理
加藤 堅太郎	中国料理はすのみ(岡山県)	中国料理
堀内 浩平	nōtori(山梨県)	フランス料理

敬称略、五十音順

ゴールド賞歴代受賞者

令和3年度(初代ゴールド賞)	
音羽 和紀	(栃木 オトワレストラン)
中道 博	(北海道 モリエール)
森 義文	(大阪 カハラ)

令和4年度	
穴見 秀生	(大阪 本湖月)
勝又 登	(神奈川 オー・ミラドー)
中東 久雄	(京都 草喰なかひがし)

令和5年度	
奥田 政行	(山形 アル・ケッチャーノ)
松尾 英明	(柏屋 大阪 千里山)

令和6年度	
北澤 正和	(長野 職人館)
笹森 通彰	(青森 オステリア・エリカ・ダ・サスイーノ)
徳岡 邦夫	(京都 京都吉兆)

WIG 6周年記念 ルシア・フレイタス来日・ガストロノミーフォーラム ～海と大地の女性たち～

2025年10月1日
会場 ENEKO Tokyo

“ガリシアの風土を料理でも言葉でも表現することのできる料理人”ルシア・フレイタスシェフと日本の食の世界で活躍する女性たちによるフォーラムが開催されました。スペイン・ガリシアの海と大地で働く女性たちへの愛と料理人であることの誇りを込めてルシアが結成した「Amas do Terra 大地の女性たち」の活動紹介、WIGメンバーの女性シェフたちのトークセッションなど、女性たちの活躍が食の未来を明るく照らすと感じさせるイベントでした。



左より、WIG渡辺万里、桑木野恵子、木村藍、ルシア・フレイタス、加藤峰子、山本結以、音羽明日香(敬称略)



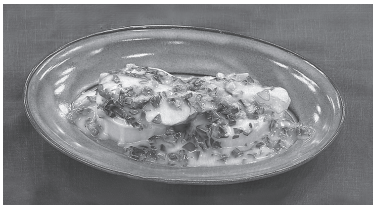
NHK『あさイチ』みんな!ゴハンだよ 音羽 創シェフ出演

2025年11月19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」で今回音羽創シェフが紹介したのは「大根のブイヨン煮・サーモンソテー」。洋風の大根料理の美味しさは、番組でも好評でした。



「大根のブイヨン煮・サーモンソテー」レシピ



2025年10月18日・19日
会場 佐賀県立美術館ホール

“サガマリアージュ”とは、佐賀県の有益な資源である「食材」と「器」を「料理人」の感性で磨き上げながら、料理という一皿の上に佐賀の可能性を表現・発信していくことで、新たな価値を創造する取組です。セミナー、産地ツアー、イベントを通して、佐賀から食の未来を発信しています。「SAGA ガストロノミー会議」では、食に関わるプロフェッショナルたちが多角的な視点で語り合いました。

〈美食地質学が紐解く、佐賀の食〉

～土地の成り立ちが育むテロワールと、食文化に与える影響～
異 好幸 (ジョリブ研究所 所長 / 大阪)

〈食の未来を拓く、ローカルの力〉

～土地に眠る価値を磨き上げる、料理人たちの挑戦～
西 健一 (馳走 西 健一 / 静岡)
田中 穂積 (ひまわり食堂2 / 富山)
渡辺 光実 (mûrir/ 新潟)

〈九州の海から考える。海と食のサステナブルな関係〉

～多様なプロフェッショナルが語る海の持続可能性～
佐々木 ひろこ (Chefs for the blue 代理理事 / 東京)
岡田 大介 (すし作家 / 福岡)
金澤 亮 (金沢鮮魚 / 長崎)
袈裟丸 彰蔵 (袈裟丸水産 / 佐賀)

〈料理の世界を現場から変える、わたしたちの挑戦〉

～新しい価値観、新しい力で飲食業界がもっと輝く～
音羽 香菜 (Otowa restaurant / 栃木)
宮田 真代 (Pâtisseries MAYO / 東京)
山本 結以 (ESQUISSE / 東京)

〈器と料理の創造性に溢れた共創のかたち〉

～作り手と料理人の才能が共鳴し躍動する土地、佐賀～

福山 剛 (Goh / Goh Gan / 福岡)
吉田 貴文 (villa del nido / 長崎)
中里 健太 (隆太窯 / 佐賀)
畑石 修嗣 (畑萬陶苑 / 佐賀)
大西 健俊 (食楽 web 編集長 / 東京)
日野 昌暢 (クオリティーズ編集長 / 東京)
安富 喬博 (佐賀県政策部 / 佐賀)



トークセッション全編をご覧ください。



〈料理の世界を現場から変える、わたしたちの挑戦〉

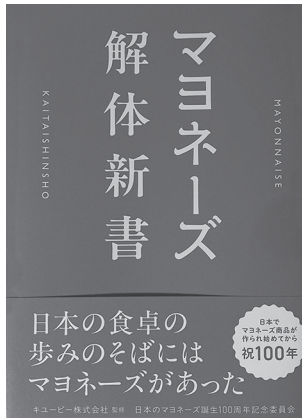
～新しい価値観、新しい力で飲食業界がもっと輝く～

飲食業界で女性が働き続けることについて、オーナーパティシェの宮田さん、フランス料理店シェフの山本さん、オトワレストラン音羽香菜によるトークセッションが行われました。家庭と仕事の両立をするための環境づくり、家族や同僚の理解、こう在りたいという意味、時代の変化など、飲食業界で女性が輝くヒントに満ちたセッションでした。

日本の食卓の歩みのそばにはマヨネーズがあった

『マヨネーズ解体新書』

キュービー株式会社 監修
日本のマヨネーズ誕生100周年記念委員会 著
C E メディアハウス 発行



2025年9月発売
A5判・96ページ 定価：1,980円(税込)

地中海で生まれたソースが日本人に愛される調味料になるまでの物語をひもときます。日本でマヨネーズ商品が製造されはじめたのは1925(大正14)年。それから100年が経ち、マヨネーズは日本の食卓に欠かせない調味料となっています。近代日本の社会と食文化の変遷、食品メーカーの創意工夫、広告戦略など、様々な角度から、知られざる日本のマヨネーズ黎明期に迫ります。

Contents

第1章 マヨネーズと日本人

明治、大正期の料理書に見る、マヨネーズが「憧れの的」だった頃(東四柳祥子 梅花女子大学 教授)

第2章 洋食とマヨネーズ

母・江上栄子が作る驚きのサラダと、マヨネーズがもたらす安心感(江上佳奈美 江上料理学院 副院長)

第3章 より良いマヨネーズのために開発舞台裏

本場ヨーロッパが教えてくれる 日本のマヨネーズのさらなる可能性(オトワレストラン 音羽和紀)

Kazunori OTOWA フランス・スペインの旅 2026 リヨン — サン・セバスチャンをめぐる

2026年10月初旬、音羽和紀シェフはヨーロッパのローカルガストロノミーの“今”を体感するべく、フランス・リヨンとスペイン・サンセバスチャンをめぐるしてきました。旧知のグランシェフたちとの再会や代々続くガストロノミーレストランの進化にふれ、日本のフランス料理界にも生かせる多くのヒントを受け取ってきた今回の旅。その一端をご紹介します。

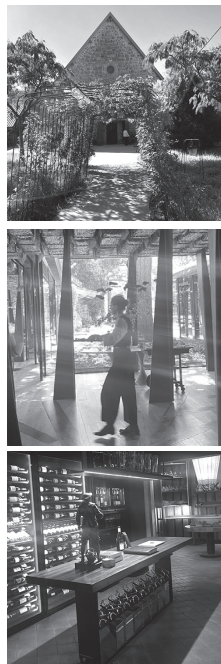
トロワグロ 〈Troisgros〉4代続く家族経営の名店



フランス中部の村、ウーシュの〈Troisgros (トロワグロ)〉は、親子4代、55年間にわたり三つ星を保ち続けている家族経営のレストランです。トロワグロ家のシェフたちはソースの天才と呼ばれた初代のジャンさん、2代目のピエールさんは「銀座マキシム・ド・パリ」の初代料理長、3代目のミシェルさんは東京に「キュージヌ・[S]・ミッシェル・トロワグロ」を手がけ、そしてフランスの本店を4代目のセザールさんが継いでいます。

日本のフランス料理界発展に深い関わりを持っているトロワグロファミリー。最近では2024年に公開された映画「至福のレストラン／三つ星トロワグロ」も話題になりました。

音羽シェフと写真に写るのは3代目のミシェルさん。二人は修業時代に「アラン・シャペル」で同僚だった時期がありました。今ではルレ・エ・シャトー（フランスに本部を持つホテル・レストランの協会、オトワレストランも加盟）の仲間として、家族経営のレストランとして、交流を続けています。



美食の街 サン・セバスチャン

スペインの北部、バスク州のコンチャ湾に面した美しいビーチが有名です。人口18万人程の街に、ミシュラン星付き店が密集し、旧市街のバルなど、独自の食文化が華開いている都市です。



ピック〈Pic〉世界で最も多くの星を獲得した女性シェフ、アンヌ＝ソフィー・ピック



ローヌ渓谷の街ヴァランスにあるピック (Pic) は1889年の創業。宿屋を営んでいた曾祖母、レストランを興した祖父の代で3つ星を獲得。その後星を落とすも父の代で再獲得といった紆余曲折を経て、急逝した父の後を、アンヌ＝ソフィーは兄と共に継ぎました。その後星を失うも、アンヌ＝ソフィーがシェフとなり、10年をかけて2007年に3つ星を再獲得し、今に至ります。

当初は経営を学んでいたアンヌ＝ソフィー。アメリカや日本にインターンシップでの滞在経験もあります。地元を一度離れたことで、故郷の良さを理解することができたと、彼女は語っています。

Picはホテル、レストランの他、ビストロ、バーを併設。フランス国内以外にもドバイ、香港にも進出。日本ではDIORとのコラボレーション業態を関西国際空港と銀座で展開しています。各国の食文化を取り入れ、女性らしいと表現される軽やかで現代的な料理により、しなやかな活躍を続けるトップシェフです。



マルティン・ベラサテギ〈Martín Berasategui〉 美食都市サン・セバスチャンの名店

修業時代から、そして今なおサン・セバスチャンに足繫く通う音羽シェフ。今回の旅でも友人のマルティンシェフを訪ねました。3つ星のみならずスペイン人で最も多くの星を持つとされるマルティンシェフ。音羽 元シェフも研修でお世話になるなど世代を超えて交流を続けています。





Terroir Tochigi



auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 7

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。

Le Poulailier ル・プライエ
Benoit RUAUDさん
栃木県宇都宮市西一の沢 5-17



AMOUR アムール
後藤 祐輔さん
東京都渋谷区広尾 1-6-13



フランス人の Benoit Ruaud (ブノワ・ルオー) さんが営むレストラン。オープンカウンターやテラス席など木を基調にしたナチュラルな店内。フランス人の家庭に招かれたかのような郷土フレンチは、ブノワさんの気さくな人柄とともに、宇都宮のお客様にすっかりなじんでいます。ブノワさんが宇都宮に移り住んだのは2008年。奥様の故郷で子育てをするべく来日し、IT関連の仕事から一転、調理師学校に通った後、オトワレストランに3年間在籍しました。

オトワレストランでは料理修業をしながらも、フランスの日常、フランスの言葉など、日本人スタッフにフランス文化を伝え、共に働くことで文化交流となりました。そして2012年に「ル・プライエ」をオープン。栃木とフランスのかけ橋として奮闘中です。

東東京・広尾の閑静な路地に佇む「AMOUR」。四季折々の食材とフレンチの技に懐石料理のエッセンスを組み込んだ唯一無二のジャパニーズフレンチレストランです。2012年の開業から14年めを迎え、国内外の美食家から厚い信頼を得ています。

開業時より総料理長として店を率いるのは後藤祐輔シェフ。フランス料理人のお父様の影響により、自らも人々に感動を与えることのできる料理を創りたいと料理人を志しました。日仏の名店を経て、2007年オトワレストラン開業時にはスーシェフとして厨房を支えていました。現在はレストランの厨房にとどまらず、料理教室講師、テレビ出演、レシピ本『一つ星フレンチ「アムール」が教える ふだん着フレンチ』出版など、多彩な活動で料理界を盛り立てています。実力派シェフのさらなる活躍にご注目ください。

令和7年度 高根沢町食育、地産地消推進委員会

2025年10月24日

12 食育を推進しよう



SDGs「持続可能な開発目標」の一部に食育の取組が入っているため、食育ピクトグラムにより情報発信、普及・啓発を行っています。

食育、地産地消の Well-being(ウェル・ビーイング)の実現に向けた高根沢町の推進委員会に音羽和紀シェフが参画しました。会場となった東小学校では児童たちと給食を共に食し、コミュニケーションを深めました。

《高根沢町食育、地産地消推進行動計画資料より》

栃木県高根沢町では平成19年9月に「高根沢ハートごはん条例」を制定しました。『まごころ(ハート)を込めて育てた農産物を、愛情(ハート)を込めて料理し、感謝の気持ち(ハート)をもっていただくことを大切にして、高根沢町の食文化を伝え育んでいくこと』を町民の責任としています。

食は命の源であり、私たち人間が生きていくために欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しさを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。そして食べることは、情緒を育むためにとても大切なことなのです。



Petite France

48年ぶりの再会 N.Y.のマイケル・ロマーノシェフ



ニューヨークの著名なシェフ、マイケル・ロマーノシェフがオトワレストランに来店し、音羽和紀シェフと48年ぶりの再会を果たしました。両シェフの邂逅を取り持ったのは、金沢の日本料理 銭屋の主人高木慎一郎さんです。

両シェフはのつながりは1977年にさかのぼります。当時二人が修業していたのはフランスの南西部、ミッシェル・ゲラルシェフの【Les Pres d'Eugenie (レ・プレ・ジェニー)】。若き音羽和紀は、魚部門のシェフとして奮闘していた頃、仕事の休日や休憩時間に空手を同僚の料理人たちに教えていました。そのときに音羽から空手を習っていた一人がロマーノさんだったのです。空手の鍛錬は厳しいものでしたが、ロマーノさんは果敢にトレーニングを続けていたそうです。

その後ロマーノさんはアメリカで料理人として確かな地位を確立。日本文化に関心が高く、来日する機会を度々持つようになりました。ロマーノさんは高木さんに、「Kazunori Otowa」という料理人を自分は知っているののだが、彼はいまどうしているだろうかと尋ねました。高木さんと音羽は「ルレ・エ・シャトー」のつながりでよく知る間柄です。高木さんの取りはからいのもと、二人はオトワレストランで48年ぶりの再会を果たしました。

マイケル・ロマーノさん Mr. Michael Romano

全米 No.1 のレストランガイド「ザガット・サーベイ NY 版」の人気レストラン部門において、1997年～2002年まで6年連続1位を獲得するなど常に上位にランクインする NY の著名レストラン「ユニオン・スクエア・カフェ (Union Square Cafe)」の共同経営者。2001年には、米国で最も権威があり米国料理界のアカデミー賞とも称される「ジェームズ・ベアード・アワード」にて「ニューヨーク・ベスト・シェフ・アワード」を受賞するなど、米国のレストラン業界を牽引。石川県食文化大使を委嘱されるなど、日本の食文化との関わりも深い。



マイケル・ロマーノさん

Thank you for this miracle.
Chef Romano, Chef Takagi,

ロマーノさん、日本料理 銭屋の主人 高木慎一郎さん(後列左より4人目)、Otowa restaurant 一同。

日本料理 銭屋 高木 慎一郎さん

金沢を基点に日本料理を世界に発信し、シンガポールに支店をオープンするなど、グローバルな活躍をされています。ルレ・エ・シャトー日本支部代表シェフとしても、日本のラグジュアリーツーリズムをリードしています。



ミッシェル・ゲラルシェフ Michel Guérard <1933-2024>

ロマーノさんと音羽が共に師事したのはフランス料理界のグランシェフ、ミッシェル・ゲラル氏。ミシュランガイドの三ツ星を維持続ける「レ・プレ・ジェニー」において、瘦身料理「キュージュー・マンスール」を確立しました。美食と健康志向を追求するコンセプトは革新的であり、フランス料理界のみならず各国のガストロノミーに多大な影響をもたらしました。パティシェから料理人に転身し、従来の手法にとらわれず、時代の変化をキャッチして、常に料理をアップデートしてきたゲラルシェフ。食品企業のコンサルティングなども務め、多様な角度から美食と人々の健康に貢献してきました。





Otowa
restaurant
オトワレストラン

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。



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。



©Ryo HATA

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時間お受け付けいたします。

※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。

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

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。

ゆったり貸し切りウェディング
少人数~30名 30名~80名

○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でのフォトウェディングや、
近しいご家族様のみで結婚記念のお食事に

見学もお受けいたします。
お電話・メールにてご予約下さい。



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。



石の街大谷の
マリアージュも承ります。



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。

- ・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)



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレンチ
デリをお作りして40年。す
べて自家製のサラダ、オー
ドブル、メイン料理、スイ
ーツはナチュラルな味わいが
好評です。看板商品のフレ
ンチドレッシング、オトワ
レストラン製の焼き菓子も
お求めいただけます。

