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.113
PRINTEMPS 2026

NHK きょうの料理 Today's Cooking

おやじシェフの これならできるでSHOW

フレンチシェフの野菜いっぱいカレー

写真：NHK『きょうの料理』テキスト2月号より

NHK「きょうの料理」”おやじシェフのこれならできるでSHOW”は、これから料理を始めるシニア世代に向けて、自分と家族や友人のために料理をつくる楽しさと、おいしいレシピをお伝えする企画です。今回は、音羽和紀シェフが「フレンチシェフの野菜たっぷりカレー」を伝授しました。玉ねぎをじっくり炒めて煮込んでいるうちに、おどろくほど風味がまとまるスパイシーカレーです。時間と共に味わいの変化を楽しむのも料理の醍醐味でしょうか。カレーによく合う「ハムと大根のサラダ」と「いちごのグラニテ」も紹介しています。
（テレビ放送 2026年2月23日／『きょうの料理』テキスト2月号掲載）

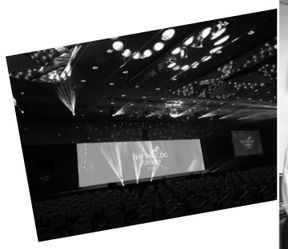
2026年3月発行（季刊）通巻113号
オトワクリエーション
〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町3554-7

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。

オトワレストランH.P.
「ケ・セラ・セラ」バックナンバーも
ご覧いただけます。

オトワレストラン Merci
The Tabelog Award 2026 SILVER

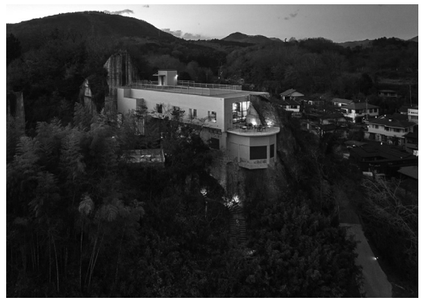


オトワレストランは、『The Tabelog Award 2026』におきましてSILVERを受賞しました。”一生に一度は味わっておきたい、匠の技に出会えるお店”として多くのお客様に選んでいただき、料理長の音羽 元、会社代表の音羽 創、そしてスタッフ一同にとりまして、大きな励みとなりました。今後もよりいっそう料理とサービスを磨き、皆様のお越しをお待ち申し上げます。（授賞式は2026年1月26日、帝国ホテル「孔雀の間」にて開催され、音羽 元・音羽 創が出席しました。）

「The Tabelog Award」は全国約89万店（2025年12月時点）以上あるお店から食べログの点数を基準にノミネート。さらにユーザー投票を経て各賞を決定します。食を愛する人が「美味しさ」で選ぶ日本最大級のレストランアワードです。

自然と歴史・食とアート
「石の里」の文化創造拠点

OYA GRAND CENTER
大谷グランド・センター



大谷石採石で知られる宇都宮市の大谷町。“石の里”の迫力ある景観や採石場跡地の巨大地下空間「大谷資料館」など観光地としての存在感が高まっている地域に、新たな文化創造拠点が開業しました。「大谷グランド・センター」の前身は、昭和の高度経済成長期に繁盛していた観光入浴施設「山本園大谷グランドセンター」。やがて観光施設としての役目を終え、建物だけが残されました。廃墟となっても、石を知り尽くした石工たちの知恵と技術により造られたこの建物は、時代を超えて建築家やアーティストが注目し続け、再生する道すじを探っていました。時を経て、大谷石文化を次世代につなぐために、「大谷グランド・センター」として新たな一歩を踏み出しました。

【ART SPACE】
アーティスト・YOSHIROTTENによる大谷の素材を音と映像に落とし込んだ常設展示エリアと季節により変化する企画展示エリア。

【FOOD】
栃木出身の2人の俊英によるフードスペース。イタリアンの相場正一郎さん（LIFE）、スイーツは江森宏之さん（メゾンジブレー）。

【運営】株式会社井上総合印刷
地域の課題や文化、歴史に精通。「大谷地区地域活性化計画」のセカンドステージとして、食とアートの文化創造拠点「大谷グランド・センター」を開業。

栃木県宇都宮市大谷町 1396-29

料理人による、料理人のための 世界料理学会

深谷宏治シェフ（函館「ラ・コンチャ」）

バスクから函館へ

世界料理学会は1970年代後半、スペイン北東部のバスク地方、サン・セバスチャンに起こった「新バスク料理運動」の流れを組むものです。1994年に「世界バスク料理会議」（深谷宏治シェフ（函館「ラ・コンチャ」）が日本代表として参加）を開催。これが発展し1999年「Lo Mejor De La Gastronomia（最高美食会議）」が始まり、この会議が料理学会の発端とされます。料理講習会とは異なり、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というものです。バスク地方では今日まで引き続き開催され、今では各国の気鋭の料理人たちがこの学会での発表に手を挙げ、世界中から料理関係者が集う催しになっています。

そして2009年4月、若き日にサンセバスチャンで修業した深谷宏治シェフにより、「世界料理学会 in HAKODATE」が開催されました。回を重ねるごとに国内各地のみならずスペイン、アルゼンチン、シンガポールからも料理人が駆け付け、熱気に満ちた発表が繰り広げられています。

全国に波及する料理学会

「世界料理学会 in HAKODATE」の活況により、岩手、東京、三重、広島、佐賀でも地域性を活かした「世界料理学会」が行われ、その地域で活躍する料理人が中心となり、地方の食や農、観光産業の活性化の原動力ともなっています。

第2回世界料理学会in HIROSHIMA・アットクレ
～この地で目指す究極のグローカル ガストロノミー～

これまでに11回を数える「世界料理学会 in HAKODATE」のコンセプト、『料理人が社会に何ができるか』を引き継ぎ、広島の呉で2026年2月3日に開催。フェデリコ・パチャ（スペイン）特別講演『バスクの美食』、料理哲学、手法、社会との関わりなどが話された国内シェフたちの講演、牡蠣をテーマにしたクロストーク、新原呉市長の挨拶、そしてイブニングセッションでは参加者同士活発な議論が繰り広げられました。

「第12回世界料理学会 in HAKODATE」
2026年6月29日・30日開催

情報提供：世界料理学会in HAKODATE実行委員会／世界料理学会 in HIROSHIMA・アットクレ実行委員会

奈良県立
NAFIC なら食と農の魅力創造国際大学校
NARA Agriculture and Food International College

奈良県農業大学校を改組し2016年に開校した「なら食と農の魅力創造国際大学校」は、高度な農業経営を主軸とした「農の担い手」を育成するアグリマネジメント学科と総合的な「食の担い手」を育てるフードクリエイティブ学科から成ります。音羽和紀シェフはフードクリエイティブ学科設立にあたりカリキュラム編纂の段階から携わり、現在も講師として料理人による惣菜店（デリカショップ）の運営についてや、経営者としての理念や考えに関する講義をしています。

フードクリエイティブ学科の特長として「1人1ストーブ方式」を採用。ヨーロッパの調理学校で主流とされる料理の全工程を1人でこなす技術を習得します。また、隣接の実践オーベルジュ棟において、ホスピタリティやマネジメントについても実習。立体的な学びにより、レストランや観光業においてリーダー的な立場で活躍できる人材育成を行っている学校です。

なら食と農の魅力創造国際大学校
奈良県桜井市高家 2217

Otowaのお餅つき

2025年の締めくくりにオトワレストランでお餅つきを行いました。スタッフの家族、お客様、地域の方、生産者様など、ご一緒に餅をつき新年を迎える準備をする年の瀬の恒例行事です。お餅つきの主役はいつも子ども達。大人からつき方を教わり、餅をついたり丸めたり。一年を無事に過ごせたことへの感謝と新たな年が実り多きものとなるよう願いを込める、オトワレストランの大切な行事です。

TOCHIGI OMOTENASHI RESTAURANT

心をこめたおもてなし

「とちぎのおもてなしレストラン協議会」活動スタート

栃木県滞在を彩る唯一無二の「食体験」を育む

栃木県の食材を生かした高品質の料理、サービスを提供するレストランによる「とちぎおもてなしレストラン協議会」は2025年8月に発足しました。その第1回総会が2026年2月9日に開催され、栃木県が誇る「おもてなしレストラン」９軒が一堂に会しました。加盟する飲食店は国内外のVIP会食やMICE誘致、観光の吸引力となる魅力と実力を兼ね備えているとして、食や観光、経済、教育の各分野の識者で構成される役員が協議のうえ選出されています。今後は加盟店対象のセミナー、研修、情報交換により、さらなるレベル向上を目指します。

〈観光立県とローカルガストロノミー〉

「とちぎおもてなしレストラン協議会」の役割は、栃木県の人たちや国内外から訪れる人々に地域文化や風土を表現した料理でおもてなしをし、栃木の食の存在感を高めること。そのことにより、農業生産者、飲食店、観光業の成長をサポートすることだ。

栃木県の日帰り客の多さはかねてからの課題だ。栃木県を訪れたからには宿泊をして印象を強く持ってほしいが、利便性の高いビジネスホテルの増加に反してハイグレードなホテルが少ないことも、日帰りを選択する理由の一つではないだろうか。

そして、飲食店側からの情報発信が届くべきところに届いていないことにも要因がある。安心してゲストをお連れできる店かどうか、一定の水準以上を満たしている店の存在を周知する必要性を感じている。

そこで今回始動したのが「とちぎおもてなしレストラン協議会」だ。県内のローカルガストロノミーを体現する飲食店が連携し、多くの人が栃木の美食文化に関心を寄せ、利用につながる手段を構築しようとしている。運営にあたり、栃木県を支える経済界、教育、観光、マスコミといった分野の方々が役員に就任し、加盟店のサポート体制を整えている。

人と会うとき、大切な人をもてなしたいとき、なにより美味しいものを食べたいとき、とっておきのレストランを訪ねてみてほしい。お客様とレストラン、そして生産者が双方向に関わりを深めることが、地域のレストランをより魅力的にし、食文化が醸成していく基盤になるのではないだろうか。

目指すは“美食都市・栃木県”。近い未来には食の感動を求めてこの地を訪れる人が増えることを願ってやまない。

（あしぎん経済月報２月号【客員研究員レポート／音羽 和紀】「レストランは文化発信とコミュニケーションの拠点」より抜粋）

一堂に会した加盟レストランの皆様

〈一八ARAKAWA〉荒川 榮一氏
〈和食了寛〉田巻 了寛氏
〈京遊膳かが田〉加賀田 修一氏
〈茶寮やすの〉安野 耕造氏
〈ザ・リッツ・カールトン日光〉中村 健介氏
〈アンジェロコート東京 宇都宮〉池田 直樹氏
〈那須別邸 回〉片岡 孝夫氏
〈オトワレストラン〉音羽 創、音羽 元

第1回総会〈2026年2月9日 オトワレストラン〉

とちぎおもてなしレストラン第1回総会には協議会役員、加盟店、生産者が参集し、協議会活動への意欲や活動方針が共有されました。

〈協議会役員〉

会　長　須賀英之氏（宇都宮まちづくり推進機構　理事長）
副会長　音羽和紀（栃木県文化功労者）
理　事　池田宰氏（宇都宮大学　学長）
石川尚子氏（オリオンコンピュータ㈱　代表取締役）
音羽香菜（ルレ・エ・シャトー　国際執行委員）
喜谷辰夫氏（トヨタカローラ栃木㈱　代表取締役会長）
熊田欽丈氏（㈠社)とちぎ農産物マーケティング協会　理事長）
戸塚正一郎氏（㈱SUBARU　顧問）
西川洋子氏（㈱コンベックス　代表取締役専務）
松谷正明氏（マニー㈱　顧問）
宮地アンガス氏（ジャパン・ワールド・リンク㈱　代表取締役）
監　事　岩村由紀乃氏（㈱下野新聞社取締役　デジタル統括副本部長）
郷 克也氏（㈱JTB　宇都宮支店長）

※五十音順、当日欠席者含む

これからの活動について

◇とちぎおもてなし協議会のwebサイトで加盟施設の情報発信（2026年度中にスタート）
◇加盟施設の講習会、サービス研修
◇栃木県内の優れた農産物生産者等との交流
◇新たな加盟レストランの選出　栃木県各地の名店を協議会役員等が訪問・調査。（自薦・他薦あり）

NASU
那須別邸 回

NIKKO
ザ・リッツ・カールトン日光
The Japanese Restaurant by The Ritz-Carlton, Nikko、レークハウス

UTSUNOMIYA
茶寮　やすの
京遊膳　かが田
和食　了寛
一八〈ARAKAWA〉
アンジェロコート東京 宇都宮
オトワレストラン

TOCHIGI OMOTENASHI RESTAURANT

“とちぎのおもてなしレストラン” は
国内外から栃木県を訪れるゲストに
とちぎの文化や風土を表現した料理と
サービスを提供いたします。
料理人、農業生産者、観光事業者をはじめ
あらゆる関係者がつながり
最良のおもてなしに努めます。
大切なゲストやご家族、ご友人とのお越しを
お待ちしております。

Tochigi's Omotenashi Restaurant offers cuisine and service that reflect the terroir of Tochigi to guests visiting from across Japan and around the world.

We are committed to delivering the finest hospitality by working closely with all those connected to our region — including chefs, farmers, producers, and tourism partners.

We look forward to welcoming you and your valued guests, family, and friends.

「栃木県内農業者新年会2026」

2026年1月28日
オトワレストラン

栃木県内の農畜産業を活気づける恒例イベントとなった「県内農業者新年会」が今年も開催されました。実行委員代表のナチュラルチーズ生産者 髙橋雄幸さん（（株）「デーリィーファーム富士山」）の呼びかけのもと、6回目の今年は120名余りが集い、親睦を深めました。例年、農業者、料理人、観光業、行政関係者などが相互理解を深め、その後の仕事に活かしあうことで栃木の食・農・観光を活性化させることを目指しています。

毎回新年会冒頭では農業者の講演とパネルディスカッションが行われます。今回は那須町の米生産者井上敬二朗さん（稲作本店）が“米を作るな、未来を創れ！”のキャッチフレーズのもと、作り手と食べる人をつなぐ米ブランドによる未来の農家のあり方を講演、続いて4人の生産者によるディスカッションが行われ、個々の生産者の創意工夫を知ることにより、参加者からは感嘆の声があがりました。

生産者のパネルディスカッション
ワイン醸造家 岩﨑元気さん
Farment Base 平松光幸さん
長谷川農場 長谷川紀子さん
稲作本店 井上敬二朗さん
司会 大田原チーズステーション 髙橋雄幸さん

生産者自慢の食材とオトワレストランのコラボレーションブッフェ

髙橋雄幸さん・ゆかりさん夫妻の大田原チーズステーションのウオッシュチーズ（大田原）はフランスのチーズの国際大会「モンデュアル デュ フロマージュ2025」において金賞受賞！那須地域の生乳を活かしたナチュラルチーズは栃木が誇る逸品です。

令和7年度 市貝小学校6年生 フランス料理体験

2026年1月29日

栃木県市貝町立市貝小学校6年生のフランス料理の調理実習は20年余り継続している体験授業です。今年も音羽創シェフと音羽香菜、オトワレストランスタッフが学校を訪問し、児童たちとコース料理を作りました。

～感想～
- 感謝の気持ちが伝わるように愛情込めて作ったので喜んでもらえた。
- 卵の黄身と白身を分けることが難しかったけれど、教えてもらったら段々できるようになった。
- 野菜を上手に切れたらすごくほめられて嬉しかった。

6 年生の皆さん、ご卒業おめでとうございます。
中学校でもさらなるご活躍をお祈りしています。

ふくしま三大ブランド鶏推進協議会

「会津地鶏」「川俣シャモ」「伊達鶏」によるブランドコラボレーション

会津地鶏みしまや、川俣町農業振興公社、伊達物産の３社は、福島県を代表する食材である「会津地鶏」「川俣シャモ」「伊達鶏」を『ふくしま三大ブランド鶏』と名付けました。

「会津地鶏」は会津地方に400年以上前から生息する希少種で、脂の甘みと肉のほのかな酸味、噛みしめるほどに深くなる旨みがあります。「川俣シャモ」は、江戸時代頃に絹織物で財を成した機や（はたや）が娯楽として軍鶏の養鶏を楽しんだことから発展しました。固すぎず柔らかすぎない適度な弾力で、鶏本来の旨みが口の中に広がります。「伊達鶏」はフランスの鶏肉が原種鶏で、南東北の気候風土に合った美味しい鶏として1980年に飼育が始まりました。伊達物産先代社長がフランスのブレス地方を視察し、ブレス鶏（AOC(原産地名規制呼称)）が地域と共に鶏を育てていく環境と想いに共感したことが始まりです。この三大ブランド鶏の美味しさを全国に発信し、元気で活力ある地域づくりにつながる活動が行われています。

RELAIS & CHATEAUX

Relais & Châteaux Chefs' Club meeting in Otowa restaurant
ルレ・エ・シャトー シェフズクラブミーティング in オトワレストラン

2026年2月16日・17日

加盟施設の皆様、フランス本部のGiulia SGARBIさん、
日本韓国支部ディレクター西出裕加子さん

ルレ・エ・シャトーはユネスコ（国際連合教育科学文化機関）とのパートナーシップ協定により、「地球上の全ての命と調和して：サステナビリティ12の約束」を掲げ、生物多様性の保全と持続可能な利用に貢献する共同プロジェクトを進めています。今回のシェフズクラブミーティングにおいても、ルレ・エ・シャトー日本支部加盟施設のオーナー、シェフたちが集まり、地域社会と共生する生産者との交流、情報交換を通して、ルレ・エ・シャトーが掲げる生きとし生けるものとの調和に向かう取り組みの実現に向け、一致団結いたしました。

Chefs' Club meeting

那須の森林ノ牧場を訪問。森林を活用したジャージー牛の放牧や六次産業化について、代表の山川将弘さんにお話ししていただきました。

Otowaの創業から現在までの歩みを紹介。地域と共生する店作りや次世代継承は、ルレ・エ・シャトー共通のテーマ。

Dinner at Otowa restaurant

ベクトル・パートナーズ代表 石川武男さんによるレクチャーは、全施設にとり重要課題であるスタッフの維持、チームビルディングについて。

Photo by KAN KANBAYASHI

ルレ・エ・シャトー日本の施設
〈旅館・ホテル〉
あさば（修善寺）／ ENOWA 湯布院（大分）／要庵 西富家（京都）／
強羅花壇（箱根）／強羅花壇 富士（静岡）／ザ・キタノホテル東京（東京）／
ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ（沖縄）／天空の森（霧島温泉）／
扉温泉 明神館（松本）／西村屋本館（城崎温泉）／登大路ホテル奈良（奈良）／
別邸仙寿庵（谷川温泉）／べにや無何有（加賀温泉）／ HOTEL 白林 HAKODATE（函館）
〈レストラン〉
オトワレストラン（宇都宮）／日本料理 柏屋（大阪）／日本料理 銭屋（金沢）／
ヒカリヤ ニシ（松本）／ラ・ベカス（大阪）／レストラン モリエール（札幌）／
L'Effervescence（東京）
（五十音順）

RELAIS & CHATEAUX

Otowa restaurant オトワレストラン

ランチ 金･土･日 11:30～13:00 (L.O)
ディナー 水～日 17:30～19:00 (L.O)
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。

宇都宮市西原町3554-7
Tel.028-651-0108

OTOWARESTAURANT

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

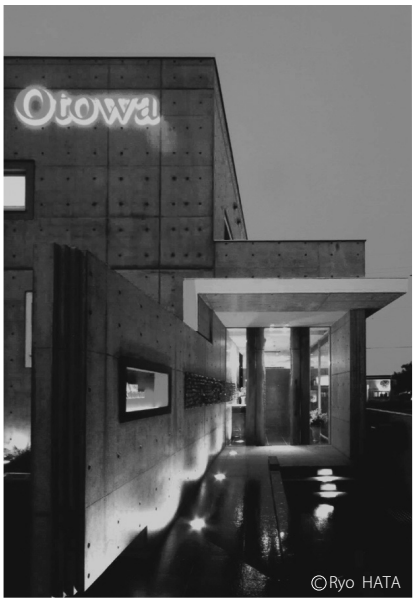
個室2部屋（6～8名様用、4～6名様用）個室料金として別途 5,500 円(税込/1室)頂戴いたします。

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。



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、大切にして頂きたい。
そんな想いで新郎新婦様とご一緒に
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ご結婚記念のお食事に

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。

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。

Delica Auberge

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)

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、オードヴル、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。

Otowa オンラインショップ

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（18,000円コース2名様）
- **メニュー ルレ・エ・シャトー（特選和牛フィレ）**
  ペアお食事券（21,000円コース2名様）
- **イマージュ**
  ペアお食事券（14,000円コース2名様）