

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.114

ÉTÉ 2026



ザ・キタノホテル東京 未来をつくる一皿～ 「オトワレストラン」とのコラボレーション



L'Orangerie 光庵 / THE KITANO HOTEL TOKYO

世界中の優れたホテルやレストランが加盟するルレ・エ・シャトー。トップクオリティのサービスを提供することはもちろん、その土地とのつながり、自然環境保全のための取組を重視し、地球規模で未来のためのガストロノミーを追求しています。そのルレ・エ・シャトーに加盟する「ザ・キタノホテル東京」と「オトワレストラン」のコラボレーションディナーが開催されました。

会場は「ザ・キタノホテル東京」のメインダイニング「L'Orangerie 光庵」。加茂健総料理長、伊東友一シェフパティシェと「オトワレストラン」が、東京と栃木、二つのテロワールを融合させた、ひとつの未来につながるコース料理を共作しました。人と自然が融合して生まれる優れた食材を通して、“真に豊かな食”を問いかける一皿一皿を創造した饗宴でした。
(2026年3月9日開催)



「ザ・キタノホテル 東京」

東京オリンピックを控えた1964年、高級アパートメントホテルの草分けとして、千代田区平河町にホテルの前身「北野アームス」が誕生。オープン当初より要人の常宿となりました。1973年、ニューヨークで世界博覧会の日本館建設に携わった創業者の北野次登氏がマンハッタン街に「ホテル キタノ」をオープン。第二次世界大戦後、日米両国の新時代を切り拓く架け橋となり、マンハッタン唯一の日系ホテルとして現在に至ります。2019年、「北野アームス」はラグジュアリーブティックホテル「ザ・キタノホテル 東京」として生まれ変わり、グローバルスタンダードに和の心を配したおもてなしで、世界各国のゲストを迎えています。

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 『ゴ・エ・ミヨ』 6年連続掲載

オトワレストランは、フランス発のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』日本版におきまして、その土地に根差した食をアイコンデンティーとするレストランとして評価され、今年度も掲載の運びとなりました。2022年より6年連続での掲載となり、これからも栃木の豊かな食を発信していけるよう精進いたします。いつも支えてくださるお客様、生産者の方々、お取引先様に、この場を借りて御礼を申し上げます。

～掲載文より抜粋～

日本人として初めてアラン・シャペル氏の下で修業を積んだ音羽和紀氏が、1981年、地域に根ざしたフランス料理店を開業。以来、生産者や職人を盛り立て支えながら、技術の粋と地元を愛する思いに満ち溢れた料理を作り、ここでしか得られない喜びをゲストに提供し続けている。現在、料理の指揮は長男の元氏が執り、サービスを次男・創氏、マネジメントを長女・香菜氏、そして長男の妻である明日香氏がパティシエを務めることで、和紀氏が大切にしてきた家族によるレストラン作りが見事に結実している。スタッフの練度も素晴らしく、チームとしての完成度が極めて高い。レストランの模範となる存在といえるだろう。

【ゴ・エ・ミヨ (Gault & Millau)】

フランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴとクリスチャン・ミヨが1972年に刊行したパリ生まれのレストランガイドブック。質の高い料理人、食材、サービスをガイドするにとどまらず、土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。評価本という形を取りながらも、シェフや生産者・職人などレストランの全体像にフォーカスする姿勢ゆえに、シェフたちからの信頼は厚い。



2026年3月16日にパレスホテル東京で行われた受賞パーティーには、音羽元、音羽創、音羽明日香が出席いたしました。



音羽シェフ 瀬戸内を往く アヲハタジャム工場見学

「フルーツで世界の人を幸せにする」をビジョンとするアヲハタ。「農産加工品の美味しさは、その原料によって7割が決まる」という信念の下に、みかん缶詰やオレンジマーマレードの原料となる柑橘類の最優良産地に工場を建て創業したのは昭和7年(1932年)のことでした。音羽シェフは瀬戸内の島々を臨む海沿いのジャム工場を訪ね、この地を生産拠点とした中島董一郎氏(キューピーマヨネーズ創始者)の先見の明に思いを馳せました。アヲハタジャムは現在、家庭用ジャム市場シェア30%の占有率を誇ります。近年はジャムのみならずバラエティ豊かなフルーツ加工品を手がけ、心弾むフルーツの楽しみ方を提案しています。(アヲハタ株式会社 広島県竹原市忠海中町)



栃木県から世界にはばたく！ パリ「ランブロワジー」安發伸太郎シェフ Chef Shintaro AWA

フランス・パリの名店「ランブロワジー」の新たな料理長に就任した安發伸太郎さんは宇都宮出身です。宇都宮短期大学附属高等学校調理科在学中には、音羽シェフが監修するフランス研修ツアーに参加し、フランス料理人としての一歩を踏みだしていました。調理科を卒業後渡仏。そのきっかけは、東京「コート・ドール」(2025年閉店)の齊須政雄氏の著書『調理場という戦場』に背中を押されたことと聞きます。齊須氏は、ベルナル・パコー氏と共に1981年に「ランブロワジー」を立ち上げたシェフです。時を経た今、パコー氏と齊須氏の思いが安發シェフに継承され、次なる高みを目指して進化しています。

L'Ambroisie(ランブロワジー)

「ランブロワジー」はベルナル・パコー氏が37年間3つ星を守りぬいた名店。パコー氏から安發氏が店を引き継ぎ、2025年10月にリスタート。再オープンからわずか2か月で2つ星を獲得。
<参考>仲山今日子氏記事(婦人画報)、TBS「情熱大陸」



第12回世界料理学会in HAKODATE

2026年6月29日(月) 13:00 Start
会場:函館国際ホテル

〈思いを持ち寄り、共に語ろう〉

2009年函館で始まった「世界料理学会」は、第12回目の開催となります。今回は、料理人自らが関心ある食材や独自の調理法、直面する社会課題など、各自が自由に発表します。国内各地や海外の気鋭の料理人、生産者の“今”の視点や思いを受け取る場となります。料理人のみならず、食の仕事に携わる人、食に関心を持つ人にとり、感性を刺激される2日間となることでしょう。



第11回(2024年10月)

情報提供:世界料理学会inHAKODATE実行委員会



登壇者など最新情報はH.P.をご覧ください。

農林水産省 全国地産地消推進協議会

地産地消は、地域で生産された農林水産物をその地域で消費することを意味しています。消費者が、生産者と『顔が見え、話ができる』関係を築くことに加え、食育や文化面においても、地域の特性に応じた活動が全国で展開されています。そのような取組を支援することを目的とする、「全国地産地消推進協議会」が平成18年に設立されました。同協議会では、これまで「地産地消推進フォーラム」、「地産地消優良活動の表彰(現在:ディスカバー農山漁村(むら)の宝)」などを実施してきました。現在は、各会員への地産地消に関わる情報発信等を行っています。音羽和紀シェフは同協議会幹事として、活動に参画しています。



農林水産省 H.P. にて地産地消の情報提供中

【フォーシーズンズホテル東京大手町】シグネチャーダイニングest ペストリーシェフ ミケーレ氏と音羽明日香パティシエが紡ぐデザート対談 — 甘美なる1日 —

2026年3月24日



右より、ミケーレ・アッパテマルコ氏、音羽元と明日香、ギョーム・ブラカヴァル氏

フォーシーズンズホテル東京大手町のシグネチャーダイニング<est>にて、エグゼクティブパティシエのミケーレ・アッパテマルコ氏と音羽明日香パティシエの一日かぎりのデザートコラボレーションが行われました。今回のコースは、ギョーム・ブラカヴァルシェフの春を映し出す繊細なお料理から始まり、ミケーレシェフの哲学を映すデザート「カモミール」、そして明日香パティシエは「ウフ・ア・ラ・ネージュ」をこの日のための特別なアレンジに。そして両シェフが共に創作したフリアンディーズのアソートでフィナーレを飾りました。互いの感性が重なり合い、対話のように紡がれた新たなデザートの世界をゲストに体験していただきました。

■est(エスト)について

2026年「ミシュランガイド東京2026」において5年連続一つ星を獲得。est(エスト)の名前はEmotion(感情)、Saison(季節)、Terroir(テロワール)の頭文字からなります。日本のテロワール(産地)に対する深い造詣からインスピレーションを得た革新的でコンテンポラリーなフレンチを、フォーシーズンズホテル東京大手町の最上階からのダイナミックな景観と臨場感溢れるショーキッチンを背景に、温かく親しみに溢れた雰囲気の中お食事をお楽しみいただけます。

テロワール〈風土〉の魅力発信



ふくしま三大ブランド鶏 「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



ホテルメトロポリタンエドモント総料理長 岩崎均シェフの乾杯の発声でビュッフェスタイル食事がスタート。オープンキッチンからは、レストラン・ポンス 吉田拓郎シェフの三大ブランド鶏と福島食材のスペシャル料理が次々に提供され、福島の日本酒、ワイン、クラフトビールとのリアージュも大好評。地酒、野菜、醤油の造り手も来場し、近隣地域の栃木県那須のナチュラルチーズの提供など、豊かな食の恵みを楽しんだ一夜となりました。

レストラン・ポンス吉田拓郎シェフの スペシャルメニュー

- 三大ブランド鶏のロースト
- 三大ブランド鶏のパテアンクルート
- 会津地鶏ももの炭火焼
- 川俣シャモのcock o' vie
- 伊達鶏のバロンティース
- 伊達鶏と川俣シャモのレバーペースト etc.



それぞれの地域で醸成されてきたテロワール(風土、地域性)を、生産者、飲食事業者、観光事業者、行政などが連携して発信し、地域活性化につなぐ取組を紹介します。

2026年3月16日
会場：郡山市 レストラン ポンス
主催：ふくしま三大ブランド鶏推進協議会

福島県を代表する食材『ふくしま三大ブランド鶏』の会津地鶏・川俣シャモ・伊達鶏を、「見て・聞いて・食べて」楽しむ交流型イベントが、郡山市の地域交流施設「おおまちてらす」のレストラン・ポンスで開催されました。会場には、一般のお客様に加えて、生産者、料理人など総勢 80 名が集い、三大ブランド鶏と福島の食材を介して交流を深めました。



ふくしま三大ブランド鶏推進協議会によるブランド鶏のこだわりについてのプレゼンテーションは、知識を得るだけでなく、料理への期待が高まるものでした。三大ブランド鶏の産地である伊達市、川俣町、三島町の首長、そして食材が豊かな古殿町長も参加され、官民一体となり地域の恵みを楽しみました。



ふくしま三大ブランド鶏推進協議会

福島の大らかな自然の中、生産者が丹精込めて育てた自慢の鶏を、多くの方に知っていただきたい。「(有)会津地鶏みしまや」「(株)川俣町農業振興公社」「伊達物産(株)」が手を携え、ふくしま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を担っています。



ヘルシー&ガストロノミー Restaurant Pons(福島県郡山市)

福島県の魅力、食材、食文化を生かし、食材のおいしさを発見できるレストラン。3つのエリアに分かれ、ガストロノミー、カジュアルな食事、デリカ、さまざまな食の楽しみ方を提案しています。レストランは地域のウェルビーイングを追求する複合施設「おおまちてらす」内。食と健康で地域の幸せと元気をお手伝いしています。



美食都市アワード 2026〈青森県八戸市〉



2019年 八戸ブイヤベース with 栃木

一般社団法人美食都市研究会による美食都市アワードは、地域独自の美食文化の魅力や、食を軸としたまちづくりの取り組みを評価・表彰する日本初のアワードです。2024年に創設され第3回となる今年は、地域固有の文化と食の魅力を活かし、新しい文化やビジネスを生み出し、国内外から観光客を惹きつけ、その地方都市の価値を高めることに成功した都市として、余市町(北海道)、八戸市(青森県)、飛騨市(岐阜県)、日田市(大分県)が選定されました。

青森県八戸市は、地元産の魚介や農産物を活用した食文化の発信に力を入れています。東日本大震災で被災した八戸港の水産業界有志達は、2011年春、「八戸ハマリレーションプロジェクト」を結成し、八戸の「ハマ」の魅力あるイメージ確立と消費拡大を目指す取組をスタートしました。地元のレストランと連携して開催する「八戸ブイヤベースフェスタ」は八戸の名物イベントなり、多くの観光客を呼び込む原動力となりました。2019年には「八戸ブイヤベース with 栃木」として、両県のコラボレーションイベントも宇都宮で実現しました。

食を通じた持続可能な地域振興のモデルケースの発掘・支援をする「美食都市アワード」は、今後の地方振興の指針の一つとなる取組ではないでしょうか。

函館西部地区バル街



スペイン・バスク地方のバルが連なる街を歩く楽しさを再現しようと、函館の旧市街地で始まったイベント「バル街」。年2回、1日限りでマップ片手に飲み食べ歩くこの催しは、市民自身があらためて街の良さに気付くきっかけにもなっているようです。多くのファンを得て22年、この秋には40回目の開催を迎えます。運営手法をオープンにすることで同様のイベントが全国各地に広がりました。デジタル時代にあえて紙媒体にこだわり、隣り合わせた者同士が会話する機会などは「街角での社交」と評価され、2019年にはサントリー地域文化賞を受賞しました。

情報提供：函館西部地区バル街実行委員会

瀬戸内の島々 × Art × 食



瀬戸内海に大小の島々が浮かぶ景観は多くの人を惹きつけ、島の文化から成る情緒にあふれた風景は、ゆるやかな時の流れを感じます。近年は島々のテロワールのなかにアートを融合させるプロジェクトが展開され、アートを巡る滞在型観光の地として欧米のツーリストが多く訪れるようになりました。「直島」、「豊島(てしま)」、「犬島」のアート施設や3年に一度開催される「瀬戸内国際芸術祭」など、島の風土や暮らしと観光資源が共存している地域です。

豊島に誕生した「Teshima Factory」は、クラフトビールの醸造所、豊島食材を加工するフードラボ、カフェレストランの複合施設です。循環型の島の暮らしを再生し、島の食文化の発信地を目指しています。

Terroir Tochigi

Petite France



とちぎのおもてなしレストラン協議会

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、2026年2月より活動を開始しました。初年度は9軒のレストランの加盟が認証され、ホームページやパンフレットの準備が整ってきました。5月に開催した加盟店向けの勉強会では、調理技術やサービスの向上に向けて学び合いの機会を設けました。



サービス勉強会
(2026年5月14日)

調理勉強会で講師を務める茶寮やすの 安野公人氏と
オトワレストラン音羽元 (2026年5月28日)

【加盟店向けセミナー】サービス勉強会では、各店舗のサービス責任者がマネジメントや予約の受け方など情報交換を行い、調理勉強会では「茶碗蒸しとフラン」をテーマに和と洋の調理方を講習しました。参加者からは、「他店との交流が刺激になった」との声も寄せられ、今後も相互に高め合うことによる栃木のレストラン文化向上への期待が高まりました。

農林水産省料理人顕彰制度 「料理マスターズ」 Green MASTERS

森と生きる・森を生かす＝森林×料理でカーボンニュートラル

「料理マスターズ」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。2026年現在、40都道府県で116名の「料理マスターズ ゴールド」が活躍しています。音羽和紀シェフは最高位の「料理マスターズ ゴールド」の初代受賞者として、栃木県の食振興をサポートしています。その「料理マスターズ」の地域活性化支援の取組として、2025年秋にスタートした取組が「Green MASTERS」です。広島県北広島町を舞台に、森林環境贈与税を活用し、森林資源の価値を“食”で創出するプロジェクトを実施しました。



料理マスターズ倶楽部が北広島町、JTB(広島支店)と協働し、Green・MASTERS シンポジウムと「ダイニング・イン・ザ・フォレスト」を開催しました。「ダイニング・イン・ザ・フォレスト」では北広島町の森林に客席を設営。料理マスターズ受賞者の中土征爾シェフ (NAKADO・広島市)、豊島雅也シェフ (Restaurant SAI 榮・山梨県) と、現地の永野大介シェフ (Éditer・北広島町) による、山菜、キノコ、ジビエなど森の幸をふんだんに使用したコース料理を供しました。



- ### MEMBER
- 〈那須〉 那須別邸 回
 - 〈日光〉 ザ・リッツ・カールトン日光 レークハウス
日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光
 - 〈宇都宮〉 一八 ARAKAWA
京遊膳 かが田
茶寮 やすの
和食 寛
アンジェロコート東京 宇都宮
オトワレストラン



「とちぎおもてなしレストラン協議会」ホームページにて加盟店リストをご覧いただけます。取材、イベント協力、加盟に関する問い合わせ等もホームページ内お問い合わせフォームにて受付しております。

宇都宮大学共同教育学部附属中学校 食育授業

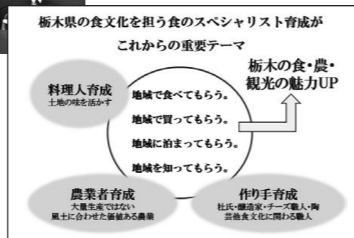
2026年5月28日



宇都宮大学附属中学校2年生を対象に、今年度も食育授業を行いました。音羽和紀シェフの講話では、『地域に根ざす料理人の歩み～サステナブルな店づくり～』として、目標に向かうための心の持ち方、周囲と連携して準備を進める大切さについて生徒たちに語りました。そして、音羽創シェフと音羽香菜、オトワレストランスタッフによるマヨネーズ作りの実習では、材料が変化する過程を見てもらいながら食科学の面白さを伝えました。

とちぎ弁当連絡協議会 音羽和紀シェフ 講演

2026年5月14日



栃木県内の弁当製造関連会社が結集し、安心安全なお弁当を届ける「とちぎ弁当連絡協議会」。会員の学びにつながる機会提供として、音羽和紀シェフの講演会が栃木県総合文化センター第三会議室にて開催されました。協議会員約40名に向けて、今後の栃木県らしい弁当開発に活かしていただけるよう、「栃木県の食・農・観光」について講演いたしました。

Destination Restaurants 2026 | thejapantimes Authentic Japan Selection ディステイネーションレストラン

2021年より『The Japan Times』が展開する「Destination Restaurants」は、日本各地の地域に根ざした優れたレストランを、海外からの美食家たちを念頭に日本の有識者が選出・紹介するプロジェクトです。大都市圏だけではなく、日本各地に息づく食文化や風土の魅力を世界へ発信しています。オトワレストランは「Destination Restaurants2023」にて選出されて以来、栃木県のローカルガストロノミーの存在感を高めています。地方の優れたレストランが国内外から人を呼び込み、地域に新たな経済効果や交流を生み出す時代になっています。その土地ならではの食文化や伝統を体験する「ガストロノミーツーリズム(食観光)」が日本の食文化の未来を照らすものとなりそうです。



「Destination Restaurants 2026」レセプションが麻布台ヒルズ Skyroom において開催され、音羽元シェフ、明日香パティシェが出席いたしました。(2026年5月26日)

Check out the list!



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





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。



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)



©Ryo HATA

〈コース名称・価格変更のお知らせ〉

6月よりコース名称を「Heritage(エリタージュ)」に変更させていただき、世代を超えてつなぐ想いを料理に託してまいります。また、材料価格高騰への対応と従業員が働き続けられる職場環境を調える為、コース価格を改定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。

メニュー エリタージュ
20,000円 (24,200円 税込)

メニュー エリタージュ【特選和牛フィレ】
22,000円 (26,620円 税込)

- ・昼夜共通コースとなります。
- ・14名様を超えるグループ利用の際は、ライトコース「イマージュ」(14,000円(16,940円税込))をご用意できるお日にちもございます。
- ・お子様連れでのご来店はご予約時にご相談ください。

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 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



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。



オリジナルのウェディングケーキを
お作りします。

Otowaの特別なお料理とおもてなし
オーダーメイドウェディング

オトワレストラン貸切ウェディング
少人数~30名、30名~80名

アトリウム(数名から20名様程度)
吹き抜けのプライベート空間で
ご家族中心のお食事会ウェディング

個室・テラス(数名から10名様程度)
お二人だけのフォトウェディングや
ご家族のお食事会

ご見学やコース料理のご試食をお受付して
おります。メールまたはお電話にてお問い合わせ
ください。



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)



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。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。

Otowa オンラインショップ

オトワレストランのお食事券、焼
き菓子、レシピ本をご注文いた
できます。

オトワレストランお食事券



Otowa のコンサルティング

ローカルガストロノミーレスト
ランの開業、メニュー開発、調
理指導、レストランの設計、
PR、食観光や食の地域振興など、
食に関する様々な事柄について、
地方都市で45年培った Otowa
の経験をシェアし、日本の食文
化を豊かにするお手伝いをして
おります。

【お問い合わせ】
株式会社オトワ・クリエーション 村川
murakawa@otowa-artisan.co.jp

