

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.115

AUTOMNE 2026



世界料理学会
in HAKODATE

THE WORLD CUISINE
ACADEMIC MEETING
IN HAKODATE

第12回世界料理学会 in HAKODATE

思いを持ち寄り、共に語ろう

2026.6.29～30 会場：函館国際ホテル



料理人による 料理人のための 料理学会

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した。気鋭の料理人、生産者自らが関心ある食材や独自の調理法、直面する社会課題を自由に発表し、その視点や思いを参加者が受け取り、そしてまた意見を発信する、熱気に満ちた2日間となりました。音羽和紀シェフはオブザーバーとして毎回参画し、ジャンルや立場を超えて料理人たちと交流しています。(次ページにつづく)



世界料理学会 in HAKODATE



Auberge
depuis 1981



オーベルジュのシンボルマークは、若芽(5枚葉)の柘の葉です。



第12回世界料理学会 in HAKODATE



第12回世界料理学会 in HAKODATE
実行委員会 代表 深谷宏治さん

「世界料理学会」は、函館のスペイン料理シェフ、深谷宏治さんが2009年の第1回を開催して以来、回を重ねてきました。国内・海外の料理人が経験や料理哲学を発表し、料理人たちが高めあうことで、地域の食の魅力発信と観光や地域活性化につながっています。

深谷シェフは東京の大学で機械工学を専攻していましたが、当

時はベトナム戦争の時代。便利な機械も使い方によっては人をあやめる道具になり、自身の学びが戦争に加担することを危惧しました。そのときに、料理好きなお母様がパンやお菓子を作ってくれたときの幸せな気持ちを思い出し、「料理なら人を幸せにできるし、美味しい料理を作るとは戦争に加担しない」と料理人を志したそうです。後にスペイン・サンセバスチャンで「バスク料理の父」ともされるルイス・イリサールのもとで修業し、かの地のシェフらとの交流のなかで、料理人がつながり、ともに学び、高めあうことが、料理人の力になることを学びました。そして、故郷の函館で、現場の料理人たちの研鑽の場を作りたいとの思いから「世界料理学会」を立ち上げました。現在は食で地域活性化を目指す国内各地の都市において「料理学会」が開催され、国やジャンルを超えた料理人たちが、食を通して社会とつながる機会となっています。

第1日目

6/29 月曜日

発表演題は近日発表いたします。

12:30	開 場
13:00	主催者挨拶
全員登壇・記念撮影	
13:20-14:00 (40min.)	
「料理人として歩んだ道」 ～フレンチの感性と若手職人の心で届ける一品	
■ 玉谷 光市 幸壽司 (函館)	
発表者紹介:佐々木 宏次 (ラ・ヴィエール)	
14:05-15:00 (55min.)	
「がんは運である？」 ～がんとの闘いについて	
■ 仲野 徹 (大阪大学大学院 名誉教授)	
■ 道野 正 ミチノル・トゥールピヨン (大阪)	
【司会進行役】	

15:10-15:50 (40min.)	
「Nabeno-ismの10年 2016～2026」	
■ 渡辺 雄一郎 ナベノイズム (東京)	
発表者紹介:岡 光男 (TERAKOYA)	

16:00-16:40 (40min.)	
「料理を通して見えてきた世界」	
■ 山下 豪史 トアヒス (福岡)	
発表者紹介:橋本 正 (クーター)	

16:45-17:25 (40min.)	
「おいしく社会を変える」 ～持続可能な食の在り方について	
■ 杉本 雄 帝国ホテル	
発表者紹介:伊藤 勝彦 (ロレール田野畑)	

17:30	第1日目 終了
-------	---------

6/29 (月)
18:30 開場 19:00 開宴
開催記念パーティー 会場: 函館国際ホテル「高砂」

第2日目

6/30 火曜日

9:30	開 場
10:00-10:40 (40min.)	
「野菜の美食」 ～ 美味しさとの闘い	
■ 唐渡 泰 リュミエール (大阪)	
発表者紹介:小西由企天(エルボニエンテ)	
10:45-11:25 (40min.)	
「なぜイタリアワインは多様なのか」 ～土地・品種・食文化から読み解く	
■ 中川原 まゆみ ワインジャーナリスト イタリア	
発表者紹介:深谷宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク)	
11:30-12:10 (40min.)	
「二つのふるさと 函館とブルゴニニュ」	
■ 菊地 美升 ル・ブルギニオン(東京)	
発表者紹介:宮羽 和紀(オトワレストラン)	

12:10-14:30	ランチタイム
10:00～14:00	食材見本市 会場:「高砂」
主催:北海道漁業総合振興局	

14:30-15:10 (40min.)	
「ガストロノミー・ツアーズ」 新になるワインベアリングと地元食材料理の方程式	
■ 奥田 政行 アルケッチャーノ (館内)	
発表者紹介:高木 一樹 (日本料理 純徳)	

15:15-16:05 (50min.)	
「イリサル、ルラ、ガストロノミー、シドラ」	
■ ヘンリー・オチェリ Henry Ocelli	
Lurra Café チリダ・レウ (スペイン)	
通訳: 大山 由美	

16:10-16:50 (40min.)	
「新焼きについて」	
■ 山本 嘉嗣 アラルデ (大阪)	
発表者紹介:深谷宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク)	

16:50-17:10 (20min)	まとめ
---------------------	-----

17:10	閉会挨拶 深谷 宏治
17:15	閉 会

情報提供: 世界料理学会 inHAKODATE 実行委員会

En mémoire

玉村 豊男さん

エッセイスト、画家、そしてヴィラデストワイナリーオーナーとして多方面で活躍をされていた玉村豊男さんが、令和8年8月9日にご逝去されました。

玉村さんは長年にわたり、植物や食材、海外の街角を描いた絵画、世界の食文化に精通した視点によるエッセイ、地域活性化への提言、自ら腕をふるうレシピ本を世に送り出してきました。2003年には長野県東御市に、抄恵子夫人と共に開墾したヴィラデストワイナリーを創設。2015年にはアルカンヴィーニュ(日本ワイン農業研究所)を立ち上げ、千曲ワインアカデミーを主宰されました。農業をベースとした生き方、「ワインのある暮らし」に集う日常の豊かさを自ら体現し、日本のワイン生産者や食を愛する多くの人々を明るく照らす存在でした。

玉村さんのご冥福を心よりお祈り申し上げます



2023 年 9 月、ヴィラデストワイナリーを訪問した音羽和紀と玉村さん。数年ぶりの再会に、食談義、ワイン談義が尽きない一日でした。



オトワレストラン おせちオードヴル 二段重

Otowa料理人チームがすべてお作りするオードヴル風おせち重。
厳選した栃木食材とフレンチのマリアージュをご堪能ください。



写真はイメージです。

お重は風呂敷に包み、お届けいたします。

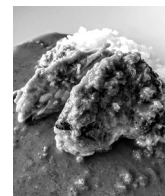
『おせちオードヴル 二段重』 (4～5人前)
58,000 円 (62,640 円税込)

- ・ご配送またはオトワレストラン店頭お渡し (12/31 のみ)
- ・消費期限 2027年1月2日

※原材料費、光熱費等の高騰により価格を改定させていただいております。
※例年ご好評をいただいているア・ラ・カルト(「音羽シェフの伊達鶏カレー」、「フォアグラのパルフェ」、「マロンケーキ」)も販売いたします。



音羽シェフの伊達鶏カレー



フォアグラ のパルフェ



マロンケーキ

ア・ラ・カルトの写真は盛り付けの一例です。

ご注文は10月上旬より、オトワレストランの
オンラインショップにて承ります。



Otowa オンラインショップ



スロヴェニア共和国の無形文化遺産 ピランソルト日本発売20周年

PIRANSKE SOLINE



スロヴェニア共和国

西はイタリア、北はオーストリア、北東はハンガリー、南東はクロアチアに接するスロヴェニア共和国。首都は中世の面影を残す都市、リュブリャナ。アルプスと地中海を望み、国土の約 60%が森林に覆われた自然と都市が共存している国です。各地域には 170 種類を超える郷土料理が伝わる豊かな食文化の国でもあります。

一般社団法人全日本司厨士協会
関東総合地方本部宮城県本部主催
音羽和紀シェフ 料理講習会

昭和34年に設立され、日本最大級ともいえる会員を有する全日本司厨士協会。会員料理人の学びの一環として、音羽和紀シェフの料理講習会が開催されます。地域食材を活かす料理の伝授のみならず、地方都市の店づくり、人材育成など多岐にわたる講習内容になる予定です。

- 日時 2026年11月5日(木)
- 会場 株式会社サトー商会旧社屋(宮城県仙台市)



BS11「柏原光太郎の食紀行
～今 行きたい
ニッポンの名店～」

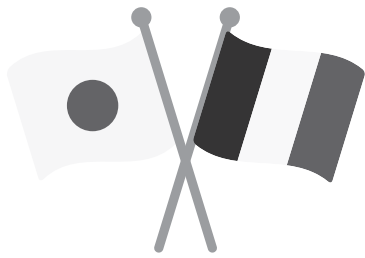
30年にわたり「食」のメディアに関わり、美食家としての舌と知見をもつ柏原光太郎氏が地方の名店と地域の人々の物語を通じて、日本各地の“食の魅力”を発信します。10月放送回にはオトワレストランが登場します。

- 2026 年 10 月 1 日 (木) より 7 時 30 分～8 時
- 放送時間に変更となる可能性がございますので、ご了承ください。
- 放送後、BS11+、TVer、Youtubeでも見逃し配信がご覧いただけます。





フランス「トロワグロ」3代目ミッシェル、4代目セザールと。



Terroir Tochigi

Le Société Franco-Japonaise de Gestion
日仏経営学会『第85回 全国大会』
音羽和紀シェフ 講演

日本学術会議協力学術研究団体「日仏経営学会」は、毎年の全国大会において、フランスの経済・経営事例や比較研究の報告、講演、情報交換等を行っています。今回の第85回では、音羽和紀シェフが『地域に根ざす料理人の歩み。食・農・観光がつなぐ地方都市の未来』として、地域のレストランが地方の観光活性の核となる可能性について講演いたします。

- 日時：10月12日(月・祝) 13:00～17:00
- 会場：帝京大学 宇都宮キャンパス
地域経済学科棟 101大講義室
(宇都宮市豊郷台1-1)
※駐車場利用可



日仏経営学会について

日仏経営学会は、1983年6月16日、日仏会館の後援のもとに日仏両国における経営全般にわたる研究・調査・情報交換および学者・研究者・実務家の交流を促進し、企業・経営に関わる科学的研究の深化および日仏両国の相互理解ならびに友好に寄与することを目的に設立されました。(日仏経営学会誌日仏経営学会創立二十周年記念号 p.1 緒言から抜粋引用)



市貝町立市貝小学校 ドキドキのフランス料理体験！

2026年7月8日



市貝町立市貝小学校6年生の食育学習は、オトワレストランでのフランス料理体験です。飲食店の成り立ちを学び、地元食材のコース料理をします。子どもたちは最初は少し緊張しながらも、食事が進むうち笑顔が増えていきます。この体験をもとに、学年末には児童たちがフランス料理を作り、保護者を招いての食事をを行うのが年間を通した取組です。

音羽和紀シェフが子どもたちの心身の健康におよぼす食の影響に気づき、地元の子どもたちに食教育を始めたのは1983年。“食育”という言葉が現代ほど広まっていなかった時代でした。以来、市貝小学校の食育授業も先生方、保護者の方々、地域の生産者の皆様との連携で20年以上継続しています。この体験が子どもたちの未来を育む一助となるよう願っています。

「家庭でできる“おもてなし料理”2026」 栃木トヨタ自動車×とちぎおもてなしレストラン協議会 in ミナテラスとちぎ キッチンスタジオ

企業の地域貢献の一環としてレクサス車オーナー向けの料理教室が開催され、とちぎおもてなしレストラン協議会が協力しています。7月に開催された第1回めは音羽和紀シェフによる「夏のおもてなし料理」。家庭で再現できるフランス家庭料理のデモンストレーションとシェフとのコミュニケーションを楽しんでいただきました。



第1回音羽和紀シェフの“おもてなし料理”は魚介の冷製パスタや野菜のアレンジソース



第2回の講師は日本料理店「京遊膳かが田」加賀田修一氏と大輔氏

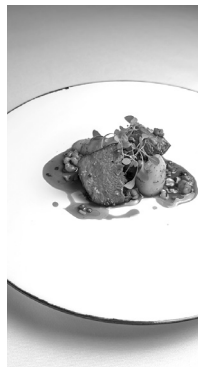
料理教室は全4回。
「オトワレストラン」、「京遊膳かが田」、「ザ・リッツ・カールトン日光」、「和食了寛」 とちぎおもてなしレストラン協議会



『ウチダザリガニ』の美味しさを楽しむ 『特定外来生物』食材としての可能性

2026年8月29日
会場：Masseter(郡山市「おおまちてらす」)

福島県裏磐梯の秋元湖などで確認される北米原産の「ウチダザリガニ」は、特定外来生物として駆除対象となると同時に、数年前より食材としての可能性を探る取組が始まっています。ザリガニのフランス名は「エクルヴィス (Écrevisse)」とされ、フランスの産地ではエクルヴィス料理がレストランのスペシャルティとなることから、日本のフレンチやイタリアンのシェフたちも国産エクルヴィスに関心を寄せはじめています。今回、「ウチダザリガニ」の可能性を広げるイベントを主催したのは郡山のフランス料理店「Masseter」と料理人や生産者でつくる団体「ローカリアンディッシュこおりやま」。Masseterの吉田拓朗シェフがフレンチ、郡山の「catoe」加藤智樹シェフがイタリアンを担当し、「ウチダザリガニ」と福島県産食材を組み合わせたコース料理を共同しました。そして、猪苗代町で駆除活動に当たる「特定外来生物ウチダザリガニ防除隊Gmens」の鈴木陽介さんが「ウチダザリガニ」の特徴を解説。オトワレストラン音羽和紀シェフはフランス料理としての魅力や文化を紹介しました。自然環境保全と地域資源の発掘が、地域の食文化の醸成に貢献しています。



エクルヴィス & 福島の食材

猪苗代エクルヴィス
万吉どん ヤマドリタケ
アスパラ 佐助ナス
ルートチャービル
コシヒカリ
鱈 伊達鶏
飯館村黒毛和牛
黄貴妃 ネクタリン
ゆうぞら
幸水 ブルーベリー
ひし茶
etc.

月刊専門料理7月号掲載 「厨房の彼女たち」音羽 明日香

～誌面より～

この働き手不足の時代、男女ともに長く活躍してもらうことは業界の喫緊の課題とも言えるはずだ。本連載では、長きに渡り男性中心の世界だった料理界の中で活躍する女性たちに注目。彼女たちの活躍や、その裏にある葛藤の中から、性差に捉われず、この業界を豊かにする人材を育てるためのヒントを得たいと思う。



『月刊専門料理』（柴田書店発行）の連載「厨房の彼女たち」において、オトワレストラン音羽明日香パティシェを紹介していただきました。料理人からパティシェへの転身、出産を経て子育てと両立しながら働き続けることへの思いを語っています。明日香パティシェを囲み写真に収まるのはオトワレストランの半田菜奈子パティシェと阿部舞香パティシェ。“彼女たち”のしなやかな活躍がオトワレストランのデザートをこれからも輝かせることでしょ





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

- メニュー エリタージュ 20,000円 (24,200円 税サ込)
- メニュー エリタージュ【特選和牛フィレ】 22,000円 (26,620円 税サ込)

- ・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円税サ込))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。

6月よりコース名称を「Héritage(エリタージュ)」とし、価格改定をさせていただいております。栃木に根ざしたガストロノミーをよりいっそうおたのしみいただけるよう努めてまいります。



オトワレストランの クリスマス

聖夜を祝うノエルコース
12/17 (木) ~12/26 (土)

- ・ご予約はご来店日の2か月前より承ります。
- ・期間中のディナーおよび金、土、日のランチもノエルコースのみのご用意となります。

シュトーレン

11月上旬よりオンラインショップにて
ご予約を承ります。



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

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。



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



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
だけます。

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

