



# Relais & Châteaux Guide

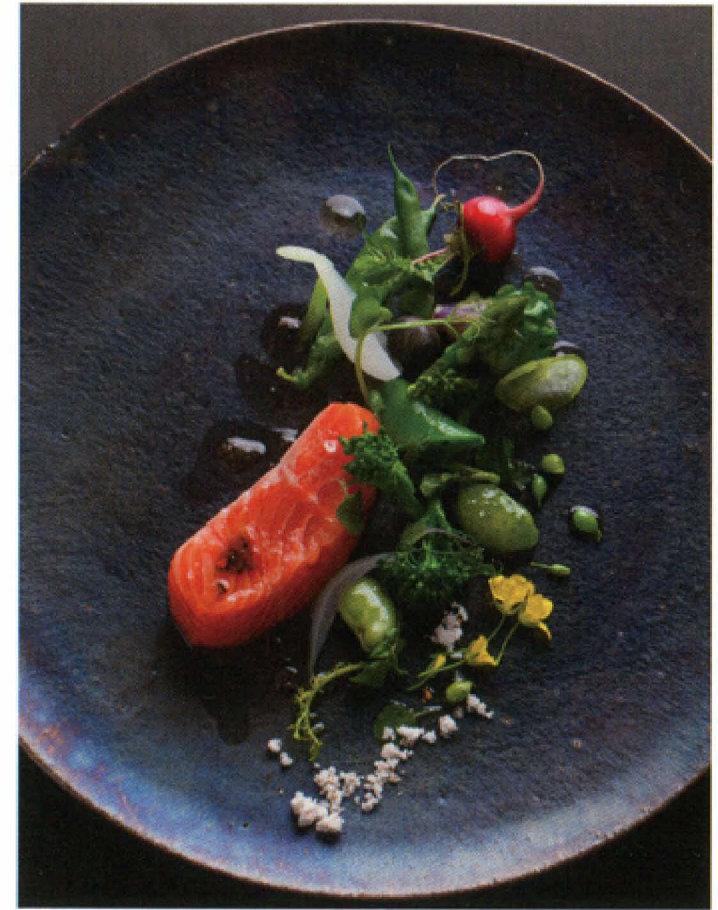
*Japan & South Korea*

ルレ・エ・シャトーの世界 THE WORLD OF RELAIS & CHÂTEAUX

## ルレ・エ・シャトーの世界

The World of Relais & Châteaux


ルレ・エ・シャトーは、それ自体が類い稀な独自の世界。  
ここに加盟するメンバー 全てのホテル&レストランでは、地域とテロワールへの情熱、そして見事なクオリティーが奏でる心のこもったおもてなしと美食を堪能できます。この情熱こそ、かけがえのない贈り物。私たち全てのメンバーは人生と魂の息吹が吹き込まれています。



栃木・宇都宮 オトワレストラン - 栃木野菜とプレミアムヤシオマスのコンフィ  
Premium Yashiomasu-trout confit with seasonal vegetables from Tochigi -  
Otowa Restaurant in Utsunomiya, Tochigi

Relais & Châteaux is a world in and of itself, unlike any other. A warm, welcoming, gourmet affair awaits where outstanding quality is coupled with each individual property's passion for their own region and their terroir. This passion is their most precious gift. It is what breathes the life and soul into every one of our properties.



CATEGORY	Restaurant 
CITY	Utsunomiya 36.5396°N 139.8854°E
TYPE	Modern setting for local Japanese produce
ONE DISH	The Yashio-Masu confit with the seasonal harvest of Tochigi
ONE DRINK	The Renardat-Fache Cerdon aperitif

## オトワレストラン Otowa Restaurant

東京から北に約1時間、日光や那須にもほど近い宇都宮。盛んな軽工業や、「餃子の街」で有名なこの街に佇むのは、フランス料理にインスパイアされた美食の隠れ家「オトワレストラン」。創業36年のこのレストランを営むのは、音羽和紀シェフ。伝統的なフランス料理に、季節やテロワール、国内産食材を取り入れた、新たな料理を創り出しています。

「オトワ」の経営を支えるのは、強い家族の絆。ここ3年間、総料理長を務めるのは、音羽シェフの長男の元(はじめ)さん。東京のレストラン「CIEL ET SOL」の料理長を務めるのは次男の創さん。オトワグループで開かれる多数のウェディングをコーディネートするのは、娘の香菜さん。

家族経営の親しみに溢れるレストラン。その雰囲気は、音羽シェフが集めたアンティーク家具、益子焼の陶器に導かれる受付エリアにも感じられます。創業当時の場所から移転、現在店を構えるのは、2007年建築の厳かで美しい建物。川を眺められる、広々とした2つのダイニングエリア。店内に入ると、ガラスに囲まれたオープンキッチンの前を通り、テーブルへ。

北関東の小さな街からフランス料理の巨匠となった、音羽シェフの驚きに満ちたストーリー。



City of Utsunomiya is the closest city to the places of historical Nikko or Nasu resort in Tochigi, about an hour north of Tokyo, there is a refuge of French inspired gastronomy. While Utsunomiya is known for its light industries and for being the capital of *gyoza* in Japan, it is here at Otowa where Chef Kazunori Otowa has for just over thirty-six years been creating delicious versions of classic dishes of France while continuing to be inspired by the seasons, terroir, and ingredients of Japan.

These days Otowa is very much a close and loving family affair: Chef Kazunori's son Hajime is the executive chef and has been in charge of the kitchen the past three years. A second child, another son, runs Ciel et Sol, a restaurant in Tokyo. Kana, his daughter, coordinates the many weddings held in the restaurants under the Otowa Group.

The intimacy of a family-run establishment is evident in the warmth of the reception area, which showcases Chef Otowa's collection of antique furniture and Mashiko pottery. The restaurant is moved from its original location, and is now housed in a beautiful, austere structure, built in 2007, and its two large dining areas offer river views. Guests walk by an open, glassed-in kitchen to reach their tables.

How a chef became a master of French cuisine from a small town in northern Japan is an unusual story.

"My beginning was that I love insects," said Chef

「始まりは、虫好きです。」笑いながら語るのは、およそ20冊もの料理本を執筆、数十年にわたり名声を博してきた一流シェフ和紀氏。「話せば分かってもらえる」という自信と威厳ある物腰で、ためらうことなくゆっくりと。「特に蝶が好きでした。子供の頃からずっと。10歳の時、昆虫の生態を学ぶ大学のクラブに参加しました。そこで、僕より年上の大学生が、あちこちに連れて行ってくれたんです。一緒に過ごすうちに、どういふわけか、彼らの読み物を読むようになりました。その中には、フランスのファール昆虫記もありました。もう少し大きくなると、ヨーロッパ映画も見るようになりました。やがて、欧州で蝶や虫を捕まえることは、私の目標になりました。10代後半でお金はありませんでした。どうしてもやりたかった。そこで思いついたのが料理です。料理ができれば、生活費を稼ぎながらヨーロッパを旅できると思ったんです。」

1970年の終わり頃、ドイツのキールとケルンを訪れた音羽シェフ。2年間レストランで働いた後、ジュネーブのリオン・ドールには1年間滞在。その後、ついにたどり着いたフランス。アラン・シャベルの元で過ごすこと3年半、ミシェル・ゲラルの元で過ごすこと1年弱。より深まった知識とスキル、料理への情熱を携え帰国。

「何よりも虫と蝶」と笑いながら語る音羽シェフ。「彼らを通じて季節を感じました。」

味のバランスや盛り付けという点では、クラシック料理をベースとする音羽シェフに息子の元さんはこう話す。

「父の料理は、もっと自然でシンプルなものかもしれませんが、でも、計算された美というものにも関心があります。」

6品からなるコース料理。前菜からデザートに至るまで、季節を細やかに映し出した品々。どれも、フラ

Kazunori with a chuckle. He has a distinguished presence, an *éminence grise*, who with his nearly two dozen culinary books and several decades of fame can readily speak softly, knowing that he will be heard and understood. "Especially butterflies. Ever since I was a child. And at age ten, I joined an entomology club from the university—those older brothers took me everywhere! And while I was with them somehow I started reading what they read, and that included *Souvenirs Entomologiques* by Jean-Henri Fabre. As I got older, I started getting into European movies. Then my objective became to go to Europe and catch butterflies and insects. I had no money, I was in my late teens, but still I wanted to go. Then I thought of cooking. If I could cook, I could earn a living and travel in Europe."

At the end of 1970, Chef Kazunori traveled to Kiel and Cologne in Germany, worked two years in restaurants, made his way to Geneva where he spent a year at Auberge du Lion d'Or, and then, at last, reached France. It was there that he worked for three and half years with Alain Chapel and a little less than a year with Michel Guérard. Then he returned to Japan with knowledge, skills, and deepened passion for the culinary arts.

"Insects and butterflies first," he said with a laugh. "It was through them that I felt the seasons."

Chef Kazunori's cuisine is classical in terms of balance of flavors on the plate, and in his presentation of the food,





フランス本国の一流フレンチと変わらない見栄え。とはいえ、使用される食材は国内産。

フランにゴボウが使われることも。本来のフランス料理よりも熱めの、はっきりとした食感。フォワグラに添えられるのは椎茸、北海道産の魚には新鮮なタケノコ、地元産「とちぎ和牛」には梅と味噌のソース。

豊富な種類を取り揃えたワインリストは、そのほとんどがフランス産。でも中には、栃木県のワイナリー「ココ・ファーム・ワイナリー」や「渡辺葡萄園醸造」をはじめとした、美味しい栃木産ならではのワインも。

この見事なレストランを特徴づけるのは、洗練と抑揚。そしてシェフの哲学。

「ここで、思い出に残る時間を過ごしていただきたい」と音羽シェフ。そう話す彼の周りを囲むのは、息子と娘、孫の赤ちゃん。「みんなで伝統を受け継いでいく、それができる家族は、そう多くはありません。これからも続けて行くことが、私たちの願いです。」

which does not deviate from tradition. His son adds to his father's approach.

"My food is perhaps more natural and simple," Chef Hajime said. "I'm also interested in a more calculated beauty."

Meals are served as six courses with an *amuse-bouche* and desserts, and strictly in line with the seasons. The look of each dish is what you find in the finest French restaurants with ingredients appearing that are specific to Japan.

A flan might have burdock. Textures are prominent and the heat of the food is more intense than traditional French cooking. Foie gras shows up with *shiitake*. Fish from Hokkaido is accompanied by fresh, young bamboo. Local Tochigi beef has plum sauce and miso.

Most wines on the extensive list are French, but the restaurant is also sourcing extraordinary Tochigi's bottles from COCO farm & winery or Watanabe vineyard.

Eclectic refinement and restraint characterize this remarkable establishment, and the chef's philosophy is reflected in both the cooking and ambience.

"We hope that people come to us for memorable experiences," said Chef Kazunori. He is surrounded as he speaks by his son, daughter, and baby grandson. "We are among the few families to continue the tradition—that's really our hope."

一番の自慢はなんですか？

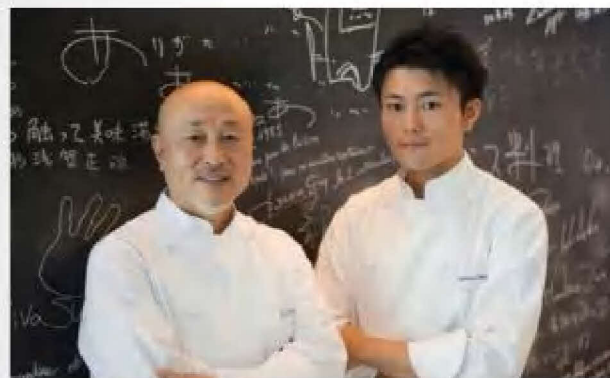
遠い昔、スイスやフランスで仕事をしてきた20代の頃、故郷に戻るという選択肢はありませんでした。故郷への愛など、深くはなかったのです。でも、特にアラン・シャベルのもとで働くうちに、何か新しいことに気がつきました。レストランのある村の人々は、みんな村を愛していました。シャベルのスタッフだけでなく、村のみんなです。当時は故郷に対してそんな想いがなかった私は、少し恥ずかしく思いました。でも、それから36年経った今では、ここにいて幸せですし、誇りに思います。私たちはここで料理を提供するだけでなく、地元の農家や職人さんもサポートしています。このレストランは、地域の文化資産になったのです。それから、30年以上通い続けてくれるお客様もいますので、彼らとも強いつながりを感じています。私たちは共に成長してきたのだという想いです。例えば、創業当初から通ってくれていた人の子供たちが、ここで結婚式を挙げるのは、本当に嬉しいことです。

料理に取り入れている

旬の食材を教えてください。栃木県は、イチゴの産地です。春にはアスパラガス、さやえんどう、豆、酒粕なども使います。清流が育むヤシオマスもいい。とちぎ和牛も見事です。それから椎茸、平茸、しめじをはじめとしたキノコ類も。

大切にしている伝統的な要素はありますか？

ここは、地元産食材をフランスの手法で料理するフランス料理店です。私たちシェフは、農家の皆さんとも関係を築きます。「蒸す」という、日本料理の手法も取り入れています。フランスと日本のバランスを築き上げることが全てです。例えば、味噌、麹、酒粕といった発酵食品を、どう組み合わせるか考え、取り組んでいくのも私たちの仕事です。



印象に残る料理を教えてください。母は、料理が得意でした。私たちの世代、食事は一家団楽でした！けんちん汁に、ゴマ油をたらしたうどんは、よく覚えています。それから、小豆を使った料理ならなんでも好きです。ここまでは、子供時代の話です。大人になってからは、鶏丸ごと一羽を豚の膀胱に包んで焼いた、アラン・シャベルの「poulet en vessie」が印象的です。こんなに美味しいものがあるのかと、びっくりしました。1991年に亡くなったアラン・シャベルを追悼して、毎年7月9日、この料理を振る舞うイベントを開催しています。インタビュをしたこの日は、彼がなくなる1日前の日です。

What are you most proud of in this establishment?

First of all, it's a long time ago when I was working in Switzerland and France—I was still in my twenties—returning here, my hometown, was not an option. I had no love for my hometown. But especially working for Alain Chapel I saw something new: Everyone in that village where he had his restaurant, they all loved the village. The local people, not just the ones working for Chapel. I felt shame because I didn't back then feel that way about my hometown. But

now, thirty-five years later, I'm proud and happy to be here. We create not just food here, but also support artisans and farmers. We have become a cultural asset. And because we have guests who have come to us regularly over thirty-five years, we feel a very strong connection to them. We have grown together: It gives me great pleasure, for example, to plan weddings for the children of people I met when we started.

What are some seasonal products you use for meals?

The strawberries in our prefecture are very famous. In spring we have asparagus, peas, beans, and sake lees. Pure water streams make Nikko a wonderful place to farm Yashio-Trout. This region's beef is delicious. Mushrooms: *shiitake*, *hiratake*, *shimeji*.

What are some traditional elements you maintain?

We are a French restaurant so we use French techniques with local ingredients. We make a connection between farmers and us as chefs. We also use steaming, which is part of Japanese technique. It's

all about creating a balance between France and Japan—our job is to try to match and marry traditional fermented food, such as miso, *koji*, and sake lees.

Describe a memorable culinary experience.

My mother was a fabulous cook. My generation sat down and ate! What I remember is the *kenchinjiru* (a soy based broth with *daikon* or other root vegetable and a little bit of pork) and *udon* along with quite a bit of sesame seed oil. I also love anything with sweet *adzuki* (red beans)—that's from my childhood. As an adult, I remember eating Alain Chapel's *poulet en vessie*, which is a pork bladder stuffed and cooked with an entire chicken inside. It was shocking to me how good that tasted. In memory of Alain Chapel, we cook this dish every July 9th, and have an event open to the public—it is the day before his death in 1991.

オーナー 音羽和紀  
支配人 音羽 元  
シェフ 音羽和紀 & 音羽元

Owner Kazunori Otowa  
Maitre de Maison Hajime Otowa  
Chefs Kazunori Otowa and Hajime Otowa

T +81 (0)28 651 0108  
E otowa@relaischateaux.com  
www.otowa-group.com

住所 〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町3554-7  
Address 3554-7 Nishihara-cho, Utsunomiya 320-0826

Annual closing 26 Dec-1 Jan  
Weekly closing Monday  
Rates Set menus: JPY6,000-15,000 (t.8%, s.10%)