

地域活性化伝道師プロフィール		分野		地域産業・イノベーション・農工商連携	農・林・水産業
				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ふりがな		おとわ かずのり			
氏名		音羽 和紀			
所属	名称	オトワレストラン			
	役職	オーナーシェフ			
連絡	住所	(公開)	〒 320-0826		(職場)
		(公開)	栃木県宇都宮市西原町3554-7		
	連絡先	(公開)	E-Mail info[アットマーク]otowa-artisan.co.jp		
		(公開)	TEL 028-651-0108	FAX -	
連絡方法	E-Mailでお願いします				
略歴		<p>1981年、栃木県宇都宮市にフレンチレストラン「オーベルジュ」創業。以降、宇都宮を拠点にデリカショップ、レストラン・バーなども手がける他、地域の子どもの食育、生産者と共にセミナーやシンポジウムを開催するなど、地方の食文化を豊かにする活動を継続。2007年、栃木のローカルガストロノミーレストランとして「オトワレストラン」開業。とちぎ未来大使、栃木県文化功労者、農林水産省料理マスターズ初代ゴールド賞(2021年度)、厚生労働省「現代の名工」(2021年度)他受賞歴多数。</p>			
著作・論文等		<p>柴田書店より『なんでもサラダ』『なんでもオードヴル』『この地でフランス料理を作りつづけていく。故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理。』他著書は20冊余り。</p>			
取組概要		<p>生まれ故郷の宇都宮でフランス料理店を創業して40年余り。ヨーロッパで学んだフランス料理を通じて地域に豊かな食文化を根づかせたいと思い、活動しています。レストランのみならず、子ども達の食教育、生産者との勉強会、行政や観光業も巻き込みセミナーやシンポジウムを行うなど、栃木の食の豊かさを自分達も学びながら発信しています。また、食品企業の商品開発、開発メンバーへの指導、ブランディングのコンサルティング、飲食店のメニュー相談、現場調理スタッフへの指導、行政からの食と農と観光の連携についての助言等に関わっています。現在、オトワレストランは三人の子ども達(料理人の長男次男、サービスの長女)と共に運営しています。地域の食文化が豊かであるためには、生産者やお客様とのつながりも育てていくことが大切です。事業を次世代に継承することも、地域を元気にするために重要なことと思っています。</p>			
メッセージ		<p>栃木県宇都宮市は野菜、乳製品、畜産、川魚など、豊富な農産物が身近にある地域です。豊かな農産物を活かした店作りを通して、この地の良さを多くの人に伝えていくのは、地方の料理人の役割だと考えています。そのためには料理以外にも、建物、人のホスピタリティといった店の全体感が地域の特徴の発信地である必要があります。地方の食と農と観光を活性化するための店作り、地域作りはある程度長期的な取り組みが必要です。その土地の行政、生産者、料理人、企業等様々な分野の連携も必須です。自身の経験を元に具体的な料理・食品開発、飲食店や直売所の運営、地域興しのプランニング等のサポートでお役に立てれば幸いです。</p>			
関連ホームページ		<a href="https://otowa-group.com/">https://otowa-group.com/</a>		活動エリア	全国

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールのお返事は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。