



CONTACT  
Dina Louis  
Hyatt Regency Tokyo  
+81-3-3403-5328  
Dina.Louis@hyatt.com

**FOR IMMEDIATE RELEASE**

2026年6月

**【ハイアット リージェンシー 東京】  
世界で培った感性と技術が響き合う、  
新たな料飲体制へ  
二人のシェフを迎え、美食体験をさらに進化  
FSSC22000/ISO22000 認証も継続更新し、  
食品安全と品質への取り組みを一層強化**



ハイアット リージェンシー 東京は、新たな料飲体制のもと、より洗練された食体験の提供に向けた取り組みを強化しています。このたび、エグゼクティブ ペストリーシェフに内海 清（うつみ きよし）、ダイレクター・オブ・キュリナリーにフェルナンド・ゴジャン（Fernando Gojan）を迎え、ホテル全体の食体験をさらに進化させます。

また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000/ISO22000」の認証を今年も継続して更新。料理の創造性や品質だけでなく、日々の衛生管理と安全性を支える運営体制においても、世界基準を追求しています。

## 世界で培った経験と感性が交差する、新たなキュリナリーチーム

今回迎えた二人のシェフは、それぞれ異なるバックグラウンドと専門性を持ちながら、素材への敬意、クラフトマンシップ、そしてホテルならではの上質な食体験への想いを共有しています。

ヨーロッパとアジアで経験を重ね、繊細で洗練されたペストリーを追求してきた内海シェフ。そして、アルゼンチンをルーツに、南米とアジア双方の食文化を融合させながら国際的なキュリナリーキャリアを築いてきたフェルナンド・ゴジャンシェフ。二人の感性と経験が響き合うことで、ハイアット リージェンシー 東京ならではの、新たな美食の世界観を描き出します。

### エグゼクティブ ペストリーシェフ - 内海 清 (Kiyoshi Utsumi)

内海 清は、ヨーロッパおよびアジアで長年にわたり経験を積んできたペストリーシェフです。町田調理師専門学校を卒業後、日本国内のペストリーショップやホテルで経験を重ねた後、20代でヨーロッパへ渡り、フランス、ベルギー、ルクセンブルグにて約4年間研鑽を積みました。その間、著名なコンクール「ガストロノミック・アルパジョン」の砂糖細工部門で入賞を果たしています。帰国後はル・コルドンブルー東京でインストラクターを務めた後、グランド ハイアット 福岡を皮切りに、グランド ハイアット 上海、パーク ハイアット 北京、グランド ハイアット 深圳など、アジア各地のラグジュアリーホテルでペストリーシェフを歴任。さらに、パーク ハイアット 東京、ハイアット リージェンシー 京都ではエグゼクティブ ペストリーシェフとして、ホテル全体のペストリーコンセプトや商品開発を手がけてきました。

クラシックな技法を大切にしながら、季節感や素材の魅力を繊細に表現するスタイルを得意とし、リテールスイーツからアフタヌーンティー、ウエディング、アシエットデセールに至るまで、幅広い分野で高い評価を得ています。

### ダイレクター・オブ・キュリナリー - Fernando Gojan (フェルナンド・ゴジャン)

アルゼンチン出身のフェルナンド・ゴジャンは、ラグジュアリーホテルおよび高級レストランで約20年にわたり経験を積んできたシェフです。キャリア初期をアルゼンチンで過ごした後、Palacio Duhau – Park Hyatt Buenos Aires にてラグジュアリーホスピタリティの基盤を築き、その後香港へ拠点を移し、GAUCHO、Tango Argentinean Steakhouse、Maximal Concepts など著名レストラングループで活躍。複数ブランドを統括する Group Head Chef を経て、Grand Hyatt Hong Kong のシェフ・ド・キュージーヌ (総料理長)、ザ マレー 香港のエグゼクティブスーシェフ、ハイアット セントリック ビクトリア ハーバー 香港のエグゼクティブスーシェフを歴任しました。

2026年よりハイアット リージェンシー 東京の調理部長に就任。現在は、ホテル全体の料理コンセプトの策定、複数レストランの運営、メニュー開発、人材育成、食品安全基準の管理を統括しています。



アルゼンチンの食文化に根差した素材への敬意とシンプルな美しさを軸に、アジアで培った感性を融合。サステナビリティや食材のトレーサビリティも重視しながら、洗練されながらも誠実な料理体験を追求しています。

### 安心・安全な食体験を支える、国際基準の取り組み

ハイアット リージェンシー 東京の料飲部では、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000/ISO22000」の認証を今年も継続して更新しました。FSSC22000 は、食品安全管理に関する国際的な認証規格の一つであり、日々の衛生管理、運営体制、従業員教育、記録管理など、多岐にわたる継続的な取り組みが求められます。

今回の認証更新は、一部の担当者だけではなく、現場で働くスタッフ一人ひとりが“安心・安全な料理を提供すること”を日々意識し、継続的に取り組んできた成果によるものです。料理の創造性や美味しさだけでなく、その背景にある安全性や品質管理も含めて、ハイアット リージェンシー 東京は、より信頼性の高い食体験を追求しています。

### 新たな感性と、変わらぬ信頼を

世界各地で培われた経験と感性を持つ二人のシェフを迎え、新たなステージへと進化するハイアット リージェンシー 東京の料飲体制。創造性、クラフトマンシップ、そして安心・安全への真摯な取り組みを通じて、これからも記憶に残る美食体験を提供してまいります。

#### ハイアット リージェンシー 東京について

ハイアット リージェンシー 東京は、1980年9月15日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、ビジネス・ショッピング・エンターテインメントで賑わう新宿の中心に位置しています。ロビーから8階まで吹き抜けるアトリウムには、11万5,000個のswarovski®・クリスタルをあしらった3基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の712室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5つのレストラン・バー、大小18の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

Instagram : <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

X : <https://x.com/HyattRegencyTyo>


#### ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界50カ国以上で235軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは [hyattregency.com](http://hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、  
ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 E-mail : [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp)

 [https://www.instagram.com/kentos\\_network/](https://www.instagram.com/kentos_network/)

