

報道関係者各位

2025年12月26日
ハイアット リージエンシー 濱良垣アイランド 沖縄

ハイアット リージエンシー 濱良垣アイランド 沖縄
国際食品安全マネジメントシステム「ISO 22000:2018」認証を取得
～食の安全と信頼性のさらなる向上を目指して～



ハイアット リージエンシー 濱良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）は、食品安全マネジメントシステムに関する国際標準規格である「ISO 22000:2018」の認証を、2025年11月26日付で取得いたしました。

ISO 22000:2018 は、食品の安全を確保するために国際標準化機構（ISO）が定めた規格で、原材料の受け入れから調理・提供に至るまでの全工程で、食品衛生上のリスクを管理し、安全な食品提供を継続的に実現する仕組みです。今回の認証取得は、ホテル内のすべてのレストラン、宴会場、ルームサービスを含む「食」に関わるすべての部門において、食材の調達から保管・調理・提供に至るまでの一連の流れを国際基準に基づいて管理し、衛生管理体制と品質向上の取り組みを継続的に実践していることが認められたものです。

沖縄屈指の美しいリゾートエリア、恩納村に佇むハイアット リージエンシー 濱良垣アイランド 沖縄は、島全体が360度の美しい海に囲まれたリゾートとなる特別なロケーションに位置しています。開業以来、沖縄県産の食材を積極的に取り入れながら、日本各地や世界各地から選りすぐりの食材を吟味し、心身ともに元気で満たされる食体験をお届けしてまいりました。

炉端・日本料理・鉄板焼・鮨の4つのジャンルで構成されたスペシャリティレストラン「シラカチ」では、沖縄の旬食材を活かした、五感を刺激する美食体験をお楽しみいただけます。ミシュラン一つ星を獲得した経験を持つ大将による、仕入れから握りまで一切妥協のない鮨は、食材の鮮度と職人技が織りなす繊細な味わいが魅力です。また、古くから滋養食として親しまれてきた沖縄県産のすっぽんやイラブー（ウミヘビ）などの希少食材を用い、琉球王朝時代の宮廷料理や沖縄の食文化を現代に再構築した会席コース「琉球和会席」では、歴史とともに受け継がれる食の知恵と美しさを感じていただけます。



オールデイダイニング「セラーレ」のセラーレグリルでは、ブランド肉を沖縄県初となる 900°C の高温プロイラーでダイナミックに焼き上げる最高級ランクの極上ステーキが人気です。また車海老、島ダコ、夜光貝、海ぶどうなどの地元食材を中心に、世界各地から厳選したムール貝や自家製サーモンマリネを豪快に盛り合わせた、1 日 5 食限定の「シーフードplatte」もご用意しています。



今回の ISO 認証取得を機に、これまで以上に安全性と品質の追求を徹底し、世界中から沖縄を訪れるお客様に“安心して心から美味しい”を感じていただける食体験をお届けできるよう努めてまいります。地域の生産者とともに、沖縄の豊かな食文化を次世代へつなぐホテルとして、これからも一歩先の安心とおもてなしを追求してまいります。

■ 「ISO 22000:2018」認証概要

認証取得組織：
ハイアット リージエンシー 濱良垣アイランド 沖縄

認証規格：ISO 22000:2018
(食品安全マネジメントシステム)

対象業務：ホテル内での調理および提供業務
(レストラン、宴会場、バー、ラウンジ、
ルームサービス、ペストリー、ベーカリー)

食品カテゴリー：E - ケータリング／フードサービス

認証日：2025 年 11 月 26 日

有効期限：2025 年 11 月 26 日から
2028 年 11 月 26 日まで

Certificate JP25/00000363

The management system of

**HYATT REGENCY SERAGAKI
ISLAND, OKINAWA**

1108 Seragaki, Onna-son, Kunigami-gun, Okinawa-ken Japan

has been assessed and certified as meeting the requirements of
ISO 22000:2018

For the following activities

Cooking and service at restaurants, banquet, bar, lounge, room service, pastry and bakery in hotel

Food Category: E - Catering/food service

This certificate is valid from 26 November 2025 until 26 November 2028 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Issue 1. Certified since 26 November 2025

L. Moran

Authorized by:
Liz Moran
Business Manager
SGS United Kingdom Ltd
Hossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire CH6 3EN, UK
+44 (0)151 350-6698 - www.sgs.com



This document is not negotiable and cannot be used to claim payment or as evidence of payment. It can only be used to demonstrate that the organization has been certified to a particular standard. This document is unique and cannot be reproduced. Any copy of this document or specimen of this document is invalid.

Page 1 of 1

■ レストランのご予約方法

レストラン予約ページ (<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-serale/reserve>) よりご希望店舗をご選択、または、レストラン予約 (098-960-4311) にて承ります。
その際は、レストラン予約の旨とご希望のレストラン名をお伝えください。



▲沖縄の海を臨み活気あふれる「シラカチ 炉端」



▲知る人ぞ知る隠れ家のような「シラカチ 鮨」



▲サンセットとともに楽しむオリジナルカクテル



▲セラーレグリル 「シーフードプラッター」

<ハイアット リージェンシー 濱良垣アイランド 沖縄>

ホテルが位置する恩納村は沖縄県でも有数の素晴らしいリゾートエリアの一つであり、新しい冒險が詰まっています。世界自然遺産に登録されているやんばるへのアクセスも容易で、多くの自然や地元の文化体験が楽しめます。ハイアット リージェンシー 濱良垣アイランド 沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルで「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を提供し続け、今後も魅力あるデスティネーションリゾートとして沖縄観光に貢献してまいります。

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 40 力国以上で 230 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 をご覧ください。Facebook、X、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います。