

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の 総料理長に古村 和也が就任

美しい海に囲まれた恩納村・瀬良垣島に位置するハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（沖縄県国頭郡恩納村、総支配人 村尾 茂樹）では2023年4月1日、総料理長として古村 和也（こむら かずや）が就任いたしました。レストラン、バーから宴会場、ウエディングに至るまで、「瀬良垣の食」をすべて統括します。



東京・銀座のイタリア料理店「ラ・ベトラ・ダ・オチアイ」からキャリアをスタートした古村は、グランドハイアット 東京 イタリアン カフェ「フィレンティーナ」に12年間勤務し、ホテルのシグネチャーとなる料理の数々を開発、2019年にはハイアット アジア パシフィック イタリアンスペシャリスト（Hyatt Asia Pacific Italian Specialist）に任命されました。その後はパークハイアット ニセコに入社し、開業時よりオールデイダイニング、インルームダイニング、クラブラウンジの責任者としてレストランを統括。コロナ禍でもゲストに満足していただける料理を提供すべく、特に朝食やインルームダイニングに注力し、2021年にはその功績が認められハイアット アジア パシフィック スペシャリスト（Hyatt Asia Pacific Specialist）に選ばれました。その後、ホテルインディゴ軽井沢に入社し、ホテル開業より総料理長として従事した経験を経て、2023年4月より「ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄」の総料理長として就任いたしました。

これからは、チームを育成・牽引してきた経験を駆使することで、ホテルのコンセプトである「元気になるホテル」を食を通してより一層体現するとともに、数々の名ホテルで磨いた技術力に加えて、開業に相次いで携わりメニュー開発で高めた創造性を活かし、ここでしか味わえない特別な食体験を提供してまいります。

総料理長 古村 和也 コメント

「元気になるホテル」の総料理長として明るいチームとともに、瀬良垣のダイニングを統括できることを大変光栄に思います。日本各地にその土地に根差した文化や料理があります。沖縄にも太陽の恵みをいっぱい浴びた野菜や県内で育った牛や豚、魚など沖縄でしか味わえない食材が溢れています。ホテルのコンセプトのもと「食」を通して元気をお届けいたします。

<ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄について>

ハイアットリージェンシー瀬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す。「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満喫ください。詳しくはホテルの公式サイト (hyattregencyseragaki.jp、右記QRコード) もしくはFacebook

(<https://www.facebook.com/HyattRegencySeragaki/>)

Instagram (<https://www.instagram.com/hyattregencyseragaki/>)

をご確認ください。



【本件に関するお問い合わせ先】

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 PR事務局 (株式会社イニシャル内) 担当: 長嶋、秋山、山崎
TEL : 03-5572-7334 / 050-5235-5157 (長嶋携帯) FAX : 03-5572-6065
Email : hyatt_regency_seragaki@vectorinc.co.jp