

報道関係各位

～ グランド ハイアット 東京 ～

副総料理長 後藤順一が「黄綬褒章」を受章 世界最高峰のパティシエの大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」など 数々の大会で優勝・受賞を経験

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区六本木 6-10-3、総支配人：ロス クーパー)は、令和 5 年秋の褒章において、副総料理長 ペストリー/ベーカリー担当の後藤 順一(ごとう じゅんいち)が、「黄綬褒章」を受章したことをお知らせいたします。



グランド ハイアット 東京 副総料理長
ペストリー/ベーカリー担当 後藤順一

黄綬褒章は、「農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する方」に授与される褒章です。後藤は、1979年にパティシエとしての道を歩み始め、1995年には、最高峰ともいわれるパティシエの世界大会「第 4 回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」(フランス・リヨン)で 個人 飴細工部門 1 位および日本チーム 2 位の成績を納め、続く 1998 年の「世界製菓芸術コンクール」(モナコ・モンテカルロ)においても 1 位となるなど、数々の世界大会で優勝・受賞を果たし、実績を積んでまいりました。その後、2003 年にグランド ハイアット 東京の開業メンバーとして入社。各レストランや宴会場、ペストリーブックで販売している商品を含むホテル館内で提供されるすべてのスイーツおよびベーカリーを統括するペストリー部門の責任者として勤務し、その品質管理や商品開発に携わっています。また、後進の育成にも力を入れ、後藤の元で学んだメンバーが世界大会で優勝や受賞を経験し、直近の 2022 年には、日本チーム代表として参加したパティシエが世界大会で準優勝を果たすなど、後藤の技術を継承し、さまざまな場所で躍進しています。

長年に渡るこれらの重責を果たすとともに、2017 年には、「平成 29 年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)」知事賞受賞、2018 年には、「平成 30 年度 厚生労働省主催 卓越した技能者(現代の名工)」に選出されるなど、その活躍や取り組みが評価され、この度の「黄綬褒章」受章に至りました。

今後もグランド ハイアット 東京では、従業員ひとりひとりが学び、成長し、そして活躍できる機会創出を続け、更なる人材育成に取り組んでまいります。

後藤 順一 コメント

パティシエー筋として 40 年以上に渡り真摯に務めてきた結果を評価していただき、このような名誉ある褒章を頂戴し、大変光栄に思っております。これまで支えてくださった皆さまに感謝申し上げます。今後も感謝の気持ちを忘れず、ゲスト皆さまに喜んでいただける商品をご提供するとともに、後進の育成に励みながらチーム一丸となり、更なる成長を目指して邁進してまいります。

後藤 順一 (ごとう じゅんいち) プロフィール

生年月日：1960年 神奈川県生まれ

経 歴:

1979年 東京プリンスホテルへ入社

1988年 シヤルル・プルースト・コンクール 日本予選 1位

1989年 シヤルル・プルースト・コンクール フランス パリ 本選 2位

1990年 東京都知事賞 受賞

1995年 第4回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー (フランス・リヨン)
日本チーム 2位 / 個人 飴細工部門 1位

1998年 世界製菓芸術コンクール(モナコ・モンテカルロ) 1位

2003年 グランド ハイアット 東京 ペストリー料理長に就任

2004年 グランド ハイアット 東京 副総料理長 ペストリー/ベーカリー担当

2017年 平成29年度 東京都優秀技能者(東京マイスター) 知事賞受賞

2018年 平成30年度 厚生労働省主催 卓越した技能者(現代の名工)に選出

2023年 令和5年「黄綬褒章」受章



1960年 神奈川県生まれ。79年「東京プリンスホテル」入社。「東京プリンスホテル」製菓部製菓製パン課長を経て、2003年「グランド ハイアット 東京」ペストリー料理長に就任し、04年より、副総料理長を務める。洋菓子界のワールドカップと言われる「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」はじめ、世界製菓芸術コンクールなど、洋菓子の世界大会で優勝し、東京都知事賞を受賞。17年には東京マイスター、18年には厚生労働省主催による表彰制度であり、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者に贈られる「現代の名工」に洋生菓子製造工として選出される。また、後進育成に力を注ぎ、後藤の指導のもと、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」や「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」で過去5名以上のパティシエが世界の洋菓子大会で優勝、上位の成績を残している。内海会副会長や公益社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員を務めるほか、ボワロン杯 パティシエール コンクールやメートル・キュイジニエ・ド・フランスジャン・シリンジャー杯など多くの審査員の責務を担う。