

有野 孝 (ありの たかし)  
パストリーラボ・ヒンナ代表  
パティスリー・ヒンナ / エグゼクティブ・シェフパティシエ



**経歴**

北海道 札幌市生まれ  
神奈川県 小田原市在住  
1988年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業  
同年 守ロプリンスホテル - 同グループにて高輪プリンスホテル国際館  
パミール/徳島プリンスホテル/ホテルMtレースイ(北海道夕張市)  
1994年 ヨコハマ グランド インターコンチネンタルホテル  
1999年 ヒルトン小樽/パストリー&ベーカリーシェフ  
2002年 東京アメリカンクラブ/パストリー&ベーカリーシェフ  
2004年 ヒルトン小田原リゾート&スパ/パストリー&ベーカリーシェフ  
2011年 DKSH ジャパン株式会社入社 パストリーシニアテクニカルマネージャー  
2014年 ラッシュ株式会社/キルフェボン入社 プロダクトマネジメント部 部長  
2019年 パストリーラボ・ヒンナ設立  
2020年 株式会社 報徳会館 料理部顧問 兼 エグゼクティブ・シェフパティシエ就任

2005年 米 ヒルトングラムにてパストリープロモーション プロデュース  
2006年 FHA シンガポール International Culinary-Challenge 部門  
金メダル / 総合 First Prize

2006年 渡伊 ロンバルディア州 モリノ・ディ・ヴィジェバノ  
2010年 企業依頼で中国・青島市にて技術講習会  
2012/14年 スイス・シュヴィーツ Felchlin 社においてディプローム取得  
2013年 バンコクにて Dawn Foods 社よりディプローム取得

2004年～  
日仏クラブ・パルロン正会員 小田原箱根支部 (オーベルジュ・オーミラドー勝又 登 支部長)  
製菓専門学校非常勤講師ならびにプロ向けの講習会講師  
イタリアン・フレンチのトップシェフ及びトップパリストとのコラボレーションイベント多数  
過去 15 年以上にわたり居住地の農業振興、地域活性化活動 (小田原柑橘倶楽部アドバイザーなど) を  
継続。地産の農産物を活用した飲料や菓子開発に携わり、農業のみならず障害者支援ならびに  
観光事業とも深く関与

2018年 西国 33 所巡礼・札所会とのコラボレーション滋賀県 石山寺にて塔頭カフェ開催  
企画・メニュー開発・オペレーションプロデュース担当

2019年 11月 パストリーラボ・ヒンナを設立/小田原を拠点に北海道、関東圏その他にて主に  
製菓・製パンに関する商品開発・技術指導や生産者とのコネクティングなどを行う

2020年 3月～  
小田原市において地域経済循環創造事業として、報徳二宮神社が関与するSDGs 事業プロジェクト  
のパストリーショップ・カフェ・レストラン部門を監修/ 2021年 3月 12日開業

同施設 箱根ロガレージ内『パティスリー・ヒンナ』エグゼクティブ・シェフ パティシエ就任  
2021年 京丹後市 京丹後産食材ブランド創造事業アドバイザー

現在に至る

