

## 第 12 回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

マイケル・チョン・バイ・シン

マイケル様に置かれましては、誠に僭越ではございますが、私（司会の小西裕美子）より代読という形を取らせて頂きます。

マイケル・チョン・バイ・シン様は、銀行員としてキャリアをスタートし、法人部門で着実に地位を築く傍ら、日本の食に強い関心を抱くようになり、2002年、ブルネイの首都に小さな日本食レストランを開かれました。当時、ブルネイには日本食レストランがたった1軒しかなく、日本食は非常に高価な料理と見なされていました。厳格なイスラム教の戒律に基づいた小さな市場では、日本の食材、特にハラール商品を手に入れるのは至難の業でしたが、日本食への思いは強く、近隣諸国の供給元を新規に開拓してレストランを開設したそうです。今では12カ所のカジュアルダイニング・レストラン、2カ所のキオスクを展開し、地元のイスラム教徒を中心に毎日1000人以上の顧客が訪れているそうです。戦略的に重要な地域においては、主な店舗の設計・施工を自社で一元化していらっしゃいます。2008年には、ブルネイ宗教省が、イスラム教徒を顧客とするすべてのレストランへのハラール認証について新たな規制を発表しました。2012年、ブルネイ宗教評議会からハラール認証を受けた最初の日本食レストランとなり、現在、全店でハラール認証を得た和食のみを提供していらっしゃいます。また、質の高い日本食材への需要の高まりから、レストランと一般のニーズに応えるためSno-Food Tradingを設立。同時にセントライズ・キッチンと貯蔵庫の機能の一部を含めて、すべての保管機能を一本化されました。保管施設では乾燥、チルド、冷凍品に合わせて異なる温度を設定し、2017年以降、日本から直接コンテナを受け入れることを可能とされたそうです。素晴らしい努力を続けてこられたんですね。規制をクリアして安心をお届けするというのは、本当に大変な尽力をなさったことだと思います。代読をさせていただきました。