



<マイケル・チョン・バイ・シン>

国、地域：ブルネイ

年齢：52歳

現職：レストランExcapadeオーナー
Sno-Food Tradingオーナー

○ ブルネイにおける日本食普及

- ・2002年に日本食レストランを開業し、国内各地に店舗を拡大させ、日本食の人気を飛躍的に高めた。
- ・現在では数少ない日本食材専門店を開業し、大使館主催の文化行事に出店したり、マグロの輸出を手がける日本企業とマグロフェアを実施するなど、日本食普及活動の一助となっている。
- ・政府のハラール認証を取得し、国内人口の約7割を占めるイスラム教徒へ日本食を普及させている。

マイケル氏は、銀行員としてキャリアをスタートさせた。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（45席）を開く。

当時、ブルネイには日本食レストランが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あったが、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業。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1,000人以上の顧客が訪れている。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手掛けている。

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った。現在、全店でハラール認証を得た和食のみを提供している。

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。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した。