



10月14日(木) 第8号 第2989回 例会

本日の
プログラム

(移動夜間例会)「職場訪問」職業奉仕委員会

18:00～ (於)北海料理コロポックル

コロナ禍の中での食品への新しい挑戦 張 相律 会員

本日はコロナ禍の中で始めた新たな挑戦についてお話しします。

私は1971年1月1日、中国黒竜江省の田舎で、三人兄弟の長男として生まれました。今年50才です。小学校2年生の時、岩見沢の原正市さんが稲栽培の指導に村に来てくださったおかげで、日本と北海道の名前を知ることができ、日本に憧れを抱くようになりました。1995年に縁がありまして、留学生として北海道に来ることができました。1999年北海道大学を卒業して、(株)北海道チャイナワークを立ち上げました。中国語、英語、韓国語の講座や通訳翻訳の仕事をしています。

今まで何度か会社が潰れそうになったこともあります。当クラブの星野会員を始め多くの方の応援を頂いて、乗り越えることができました。

2015年に株式会社プレミアム北海道を立ち上げました。北海道銀行と北洋銀行からもファンドを通して出資をしていただき、海外の富裕層のインバウンド事業を中心に不動産仲介やコンサルティング業務も行っています。

ところが、昨年2月から始まった新型コロナウイルス感染症を受けて、会社の本業はゼロ状態が一年半も続いています。現在はコロナ特別貸付や補助金などでなんとか生き延びています。

実は2018年9月の北海道胆振東部地震の時に3ヶ月の売上が吹っ飛んだ経験からインバウンド旅行だけに頼る会社経営はとても脆弱であることに気づき、北海道の強みが生かせる新しいビジネスを模索していました。そこで、注目し始めたのが北海道産大豆です。北海道は日本一の大豆生産地で、高品質の大豆が大量に生産されています。

大豆には、肉に匹敵するほどのタンパク質が含まれていることから「畑の肉」とも呼ばれており、世界中から高く評価されています。さらには、健康や美容につながる重要な栄養素も多く含まれており、女性にはうれしいダイエットやアンチエイジングの効果も期待されるスーパーフードでもあります。

世界の富裕層はタンパク質源を動物性タンパクから食物性タンパクにシフトし始めています。日本の納豆は世界の富裕層に健康食品として高い値段で売られています。

当社も、昨年からの新型コロナウイルス感染症で本業がなくなり時間が強制的にたっぷり与えられたので、大豆食品の製造販売に乗り出しました。

商品を紹介させていただきます。

①北海道大豆の極み 豆葉(とうよう)

豆葉は加熱した豆乳をにがりで固め、シート状に圧縮した大豆食品です。厳選された北海道産大豆と、手稲山系の伏流水、にがりのみを使って、手作りで一枚一枚柔らかく仕上げています。



②オール北海道にこだわったホールフード 粉末豆乳

北海道産大豆を丸ごと微粉碎し、特殊製法で加熱した大豆粉末です。オール北海道にこだわったホールフードで、原材料の大豆、甜菜糖、オリゴ糖は100%北海道産です。大豆特有の青臭みがなく、ほんのり甘味があるので、水やお湯に溶かして簡単に美味しく飲めます。



③一度食べたら癖になる 麻辣味噌

痺れる辛さに納得できる美味しい麻辣味噌が見つからない！そんな思いから開発されたのが「北豆印の麻辣味噌」です。北海道産大豆にこだわり、原料味噌は北海道産大豆と北海道米を使用しています。コクのある味噌にソイミートとピリッと痺れる辛さが加わり、一度食べたらやみつきになる味に仕上がりました。



現在、三つの商品とも当社のオンラインショップ「北豆印商店」で販売しています。
<https://www.premium-hokkaido.com/shop>



コロナ禍の中で始めた事業がもう一つあります。それは「LOHABOワーケーション施設の運営」です。LOHABOはLOHASとLABOの合わせた造語です。北海道らしいLOHASな働き方と生き方を応援する目的で立ち上げました。一棟貸しが中心です。現在はLOHABO白老、LOHABO遊北民、LOHABO芸術の森と三つありますが、今後増やして行く予定です。



■本日のロータリーソング
なし

2021～2022年度 国際ロータリーのテーマ
「奉仕しようみんなの人生を豊かにするために」
国際ロータリー会長：シェカール・メータ