

Veggy Spot Guide
Chien-fu **健福**



健福。名前からして中華料理をイメージさせる同店は、台湾素食と呼ばれる中華風ベジタリアン料理を提供するお店だ。まだ、日本ではベジタリアニズムもマクロビもローフードも、まったく認知されていなかった22年前に、国立駅前通りに店を構えた。「当時はベジタリアン料理というと、変わり者扱いされ大変でした。菜食という意識が世間にまったく無かったので……」と語るオーナーの李さん。しかし、台湾では1/3の人口が素食主義者（ベジタリアン）であり、しっかりと市民権を得て健康的な生活をしていることを日本で伝えたいという強い意思のもと、台湾素食を提供し続けたという。そんな同店のメニュー数はざっと100種類以上。「どんな中華料理でも、すべてベジタリアン対応で提供することで、より満足感を感じてもらえるはず」と力強く語る。豚、イカ、海老、鶏肉、牛肉……など、それらの食感が様々な大豆食品によって生み出されるのは、まさに神業。ぜひ、健福の台湾素食を口に運んで、この感動を味わっていただきたい!

中一素食 健福

なかいちそしょく ちえんふ
東京都国立市中1-19-8 中一ビル
042-577-3446

E-mail : info@nakaichi.jp

http://www.nakaichifoods.co.jp

※国立店のほかに、立川店と名古屋店があります。
詳しくはホームページをご覧ください

❀ 日本で22年前から“台湾素食”を提供する老舗。
そのテーマは『“健”康でこそ“福”来たる!』



大豆肉の酢豚は780円。トロリとしたアンにまみれた酢豚に噛付くとジューシーな肉汁ならぬ大豆汁が染み出します。一般的な中華料理店と変わらないリーズナブルな価格設定も魅力。



鶏肉風の唐揚げ(5個)は550円。こちらもかなりリーズナブル。スパイシーでカラッと揚げた唐揚げは食欲をさらに盛り上げます。玄米と合わせていただきたい一品



台湾薬膳ラーメン。このメニュー名を聞いただけでも、身体に美味しさと健康が染み渡るイメージです。卵も使っていない麺を上品な薄味スープに絡めて味わってほしい!



国立ではじまった健福1号店。ここで22年間ものあいだ台湾素食を提供し続けている。装飾の少ないシンプルな店内はすごく落ち着いた雰囲気。暖色の心地よい空間のなかで、ゆったりと台湾素食を味わっていただきたい

店内にはオリジナルと台湾直輸入のベジタリアン食材が陳列。同店のメニューでも使用している食材を家庭でも試してみたいは!?



■台湾素食の食材がネットで買える!!
<http://www.nakaichifoods.co.jp>



店内に大きく掲げられた『開設の趣旨』この文を読むとオーナー李さんの強い意志と菜食に対する情熱が感じ取れる