

外国からのお客様にもわかりやすい
英語メニューが掲示された店内



温かい雰囲気広がる店内



今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

浅草で人気を集めるヴィーガンレストラン
「VeganEatTokyo」代表の竹林広志さん
を、杉山さおりがご紹介いたします。



車麩カツレツ



笑顔でお迎えするスタッフの皆さん



今月のベジーさん 竹林 広志 さん

～「VeganEatTokyo」代表、
株式会社 TSUMUGU 代表取締役～

●食の“安心”と“楽しさ”を届ける●

千葉県出身。浅草で100%ヴィーガンのレストランを運営しています。大学卒業後は着物店での勤務を皮切りに、アパレルや飲食など、さまざまな仕事に携わってきました。人と向き合う姿勢を大切にしてきた経験は、今の店づくりにも自然に息づいていると感じています。

浅草で働く中で、この街の温度や人のあたたかさから惹かれ独立を決意しました。幼い頃から魚介が苦手な経験に加え、身近でも食の事情から店選びに迷う方を見てきました。その姿に触れる中で、訪日される方にとっても同じではないかと感じ、「誰もが安心して食事を楽しめる場所をつくりたい」という思いが強まりました。

メニュー開発ではスタッフや協力企業と共に植物性素材の魅力を活かしながら、丁寧に試行錯誤を続けています。お客様に「ここに来てよかった」と感じていただける時間を届けられるよう、日々学びを重ねています。

海外から訪れる方々の“困りごと”に寄り添える店でありたい—その思いが完全ヴィーガンでの開店につながりました。人生のモットーは「楽しく生きる」。これからも食を通じて、心がほっとする時間をお届けできればと思っています。

●浅草で始まった 店づくりの物語●

浅草の地で **VeganEatTokyo**

を営む**竹林広志さん**は、着物店、アパレル、飲食業など、多様な経験を重ねて来られました。

「人と向き合う仕事が好きでした」と語る竹林さん。浅草で働く中で、この街の活気や人の温かさに触れ、「いつか自分の店を持ちたい」と自然に思うようになったといいます。

お店を**100%ヴィーガン**に

した背景には、ご自身が魚介を苦手とし、外食時に周囲へ気を遣わせてしまった体験がありま

す。「食事が楽しめない」と、い

時間まで曇ってしまうんです」。

その実感は、海外から来日する方にも共通するのでは—竹林さんはそう考えました。

「不安なく食事を楽しんでほしい」。その思いから**完全ヴィーガン**を選択されました。調理環

境や選択肢の少なさで心配を与

えないよう、誰もが安心して美味しい料理を味わえる場所を目指しているそうです。

さらに、「一人でも多くの方にVegan料理を通じて、新しい発見や楽しい時間、人に会う理念の下、「だからこそ、自分たちの店を**ライフデザインレストラン**と呼んでいるんです」と竹林さん。料理だけでなく、訪れる方の時間や体験までも大切にしたいという思いが、この言



ヴィーガンチーズフォンデュ (期間限定メニュー)



蓮根ハンバーグ



燻製キノコのカルボナーラ

葉に込められています。

●味づくりとサービスへの誠実なまなざし●

創業期にはフレンチシェフと共にレシピを作り上げ、現在はスタッフやメーカーと連携しながら改良を続けています。

「ヴィーガンである前に、美味しい料理であることが大切です」。

試食と見直しを丁寧に重ね、一般のお客様にも満足いただける味を追求してきました。人気の唐揚げやハンバーグ、車麩カツレットには植物性素材の旨みを引き出す工夫が詰まっています。

「ご家庭で楽しめるレトルト開発も進め、「週に一度でも取り入れていただけたら」と話すそのまなざしには、日々の小さな選択が環境にもやさしい循環につながれば、という静かな願いも感じられます。

「竹林さんがスタッフに伝えている言葉があります。「言われてからやるのは作業。言われる前にやるのがサービスだ」。恩師からの学びであり、接客の根幹にある価値観です。口コミは毎日欠かさず確認し、良い声も

そうでない声も誠実に受け止め、改善へつなげています。

●未来へつなぐ週一「ヴィーガンの願い」●

「毎日じゃなくても週に一回でもいいんです」。無理のない形で誰もが食の多様性を取り入れ

られる社会を目指し、地域との連携や多店舗展開も視野に、ヴィーガン食が身近になる文化を育てていきたいと考えています。一皿一皿に込められた思いは、訪れた方の心に静かに寄り添い、やさしい記憶として残っています。VeganEatTokyoは、そんな時間を大切に育てているお店です。

Information of VeganEatTokyo

東京都台東区浅草 1-22-5 永森ビル1F
ランチ 11:45 ~ 15:00 (LO14:30) / ディナー 17:00 ~ 21:45 (LO21:00)
定休日：なし(臨時休業あり)
Instagram : @veganeattokyo_new
TEL : 03-5830-6945 MAIL : veganeattokyo@gmail.com

経営理念として「一人でも多くのお客様にヴィーガン料理を通じて新しい発見、楽しい時間(空間)、人に会いに来る場所を提供するライフデザインレストラン」を掲げ、食事だけでなく、その時間・空間・体験も大切にしています。

それぞれのお客様に寄り添い、一つでも多くの笑顔につながるサービスを届けられるよう、日々取り組んでおります。



浅草に佇む100%ヴィーガンのレストラン

相模屋寛

大豆らしく生きていく

相模屋食料株式会社 <http://sagamiya-kk.co.jp>

群馬県前橋市鳥取町123 TEL 027-269-2345 (代)



<協会事務局>
〒532-0011
大阪市淀川区西中島
5-7-25-505
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会

杉山 さおり (評議員)

株式会社 TAOSYS 代表取締役