

# ガキから...

下北沢  
マジックスパイス

『激辛課長』本編に登場した激辛・激ウマなお店をご紹介します！  
激辛デート、激辛宴会、激辛おひとりさま。  
楽しみ方の可能性は∞。是非チャレンジしてみてください！



GEKIKARAKACHO

お店の中は  
こんな感じ！



【お店情報】 東京都世田谷区北沢1-40-15 ☎03-5454-8801 ①11時半~15時 / 17時半~23時 火・水休

ガネーニヤ！



これが  
アクエリアス!!



シメは  
スープ割りで



日本元来  
森の実!  
...森の実!?!?



## ～作者・前田悠の取材メモ～

マジックスパイスさんのカレーは旨味の深い、かなりスープ寄りのスープカレーなのですが、**アクエリアス**だけは作り方が違って、多少粘度のある、カレー寄りのスープカレー。一口食べた瞬間は旨味とか呑気なことは言うてられません。無茶苦茶辛いです。ただ、食べ進めていくと、急に旨味や甘味を強く感じ始め、「辛いんだけど食うのやめたくない!」というゾーンに突入します。この現象、通常メニューの辛さの最高位・**虚空**を食べたときにも体験できました。最初はすごく辛いのですが、頑張って半分くらい食べると、急に辛さが後景にひき、舌はどうかしているはずなのに甘さと旨みが脳に染み入るのです。まさに摩訶不思議。辛いものを食べたレビューで、上記のようなことが書かれているのをたまに見かけますが、正直、今までは「ウソだろ～?」と思っていました。自分で体験できたことで蒙が啓けました。ありがとうマジックスパイスさん……! **アクエリアス**、辛いですが病みつきになります。オススメは**ポーク角煮**。角煮が激ウマで、脂が辛さを中和してくれるので、救済措置にもなります。いわば脂のオアシス……! 他にもなかなか怪しげなトッピングもあって最高です。お試しあれ!

