

ガキから...

『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！



【お店情報】 埼玉県さいたま市中央区上落合3-12-36
ニューティマクション1F ☎ 048-852-7500
① 11:00~15:00 (L.O. 14:50)
(売り切れの場合は早めに閉店することもあります)
【定休日】 日曜・第三月曜
(第三月曜が祝日の場合、第二月曜がお休み)

旨辛うどん！
食欲そそります！



追い飯！
いいお米を
使っていて、
大変美味です！



北与野本店のほか、
大宮市場店・
浦和高砂店も
旨辛営業中。

そちらもぜひ
ご利用ください！

これが...!!!
DEATH UDONデス。



店内に『激辛課長』の
色紙...!



～作者・前田悠の取材メモ～

まず、本編を読んだ方に誤解があるといけないので最初にお伝えしておきますが、武蔵野うどんは一般的に辛いうどんではありません。今回お邪魔した藤原さんが独自に辛い武蔵野うどんを開発されたのです。そのメニュー中でも「ジョロキア地獄」と「DEATH UDON」は極大。メインのメニューは「旨辛うどん」です。取材ではその三種を全て食べさせていただきました。本編で紹介できなかった「旨辛うどん」はひたすら美味しかったです！豚肉やネギの旨味とダシが一体となつたつ汁に辛さが加わることで最後まで飽きが来ません。わりとマトな食感であること多い武蔵野うどんですが、藤原さんのうどんはつるりとしていて、それだけで讃岐うどんなどとまた違う官能的なコシがあります。毎日お店にある製麺室で作っているものだそうで、美味さも納得です。藤原さんは大宮市場と浦和高砂にも店舗があり、このうどんはそちらの店舗にも運ばれます。本店は駐車スペースが限られているので車で行かれる方はこの2店舗の方が便がいいかもしれません。ご主人も日替わりで各店舗に顔を出されているそうです。え？「DEATH UDON」はどうだったかって？……あんまり聞かないください。今でも震えが止まらないんです。

