

# ガキからからの...

『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！



『激辛課長！』  
本編登場の  
お店を紹介する  
『ガキからからの』。

まとめ記事が公開されました！  
<https://evening.kodansha.co.jp/c/gekikara-kacho>



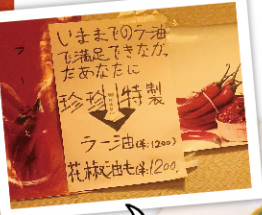
JR・小岩駅から  
京成電鉄・京成小岩駅から  
も。

【お店情報】 東京都江戸川区西小岩4-9-20 鳥村ビル  
☎ 03-3671-8777 ①18:00~22:00(L.O.21:00) 日曜定休

夜はこんな  
感じですよ



蒜泥白肉  
(豚肉のんにくタレかけ) & 麻婆豆腐！  
仕上がってます！



特製のラー油、  
花椒油、  
テイクアウト  
できちゃいます！



人気メニュー  
「じゃがとろ」、  
オススメ中の  
オススメ！



## ～作者・前田悠の取材メモ～

激辛課長も連載させていただいて早8話目となりますが、担当氏との打ち合わせの中で、「そういえば麻辣味って、ちゃんと取り上げてくね？」という話になり、四川料理の名店としてお邪魔させていただいたのが、珍々さんです。

珍々さんは重慶市出身の女将さんとそのご家族が営むお店(重慶は直轄市で厳密には四川省ではありませんが、四川盆地の東にある市です)で、小岩駅から10分程歩いた住宅街の中にあります。もちろん、四川料理だからと言って辛いメニューばかりではなく、辛くないメニューもとっても美味しいのですが、辛い系のメニューを頼むと、本場の麻辣をガッツリ味わえます。花椒も唐辛子も現地のものを使っているとのこと。

中でも個人的に印象的だったのが麻婆豆腐で、大きめの豆腐の上には具はひき肉とネギ、餡はサラサラで非常に端正なルックスなのですが、絶妙にバランスのとれた麻辣と、見た目以上にしっかりと旨味の染み込んだ豆腐のコンビネーションに、「こ……これが本場！」とのけぞること間違いなしです。

「うちは特に激辛をウリにしているわけではなく、ただ四川の家庭の味を出しているだけ」とのことです。どの料理もチャレンジングな辛さとまではいかないかもしれませんが、辛いモノ好きにとって楽園であることは断言します。

夏場には期間限定で青唐辛子を使った料理もあるそうで、青唐辛子に目が無い筆者としては今から待ち遠しい思いです……！

