

ゲキカラからの...

『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!

呑んだあとのシメにも
嬉しい深夜営業です!

『激辛課長』
本編登場の
お店を紹介する
「ゲキカラからの」。



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



【お店情報】 福岡県福岡市博多区中洲2-4-20
☎ 092-262-6606 ① 20:00~翌04:00 日曜・祝日定休

提灯も目印の辛麺屋



中毒性バツグンの辛麺!
一度食べたらあなたも
どハマりしちゃうはず...!!

1に1に。
まるごといっちゃうかは
翌日の予定次第!



おつまみの「なんこつ」も
どっぴり美味しいですよ~!



~作者・前田悠の取材メモ~

今回の激辛課長は大幅に遠出して、福岡博多の「辛麺屋 栞元」中洲本店さんに伺いました。「辛麺」という言葉には耳馴染みのない方が多いかと思いますが、本編で紹介した通り宮崎発祥のグルメで、博多の中洲でもお酒の後のシメの定番として親しまれているようです。「栞元」中洲本店さんの営業時間は20時からとまさにシメを狙い撃つスタイル!夜中になる程混雑しますので余裕を持って食べたい方は開店直後を狙うと吉かと思えます。

今回は諸々の都合で僕は担当いまむら氏とは別日にお店にお邪魔しました。辛いものが駄目だという友人に無理を言って同行してもらったのですが、なぜそんな拷問のような真似をしたかは置いておくとして、辛麺の3倍を食べさせられた友人は、「何故食べ物に唐辛子を入れるのか今まで分からなかったけど、今日分かった!と、開眼を果たしてしまいました。これから辛いものにチャレンジしていきたいという方にもうってつけのお店かと思えます! めちゃうマです。

100倍は「とにかく唐辛子を摂取したい!」という方にはオススメですが、辛いのが得意だけど、具材やスープと唐辛子のハーモニーを味わいたいという方は25倍くらいから試して自分にあった倍率を探していったほうが良いかもしれません。友人はあれ以来「辛麺食べたい……」とうわ言を繰り返すようになってしまいました。いつの日か「辛麺」がPCで「からめん」から一発変換できるくらいメジャーな料理になってくれることを願っています……!

