

ガキカラからの...

『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！



『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>

東京のおしゃれ総本山・
表参道という好立地！



【お店情報】 東京都港区北青山3-5-9レイカーズ青山B1
☎ 03-3401-7883 🕒 17:00~24:00 日曜定休



もちろん
優しいメニューも
ございます

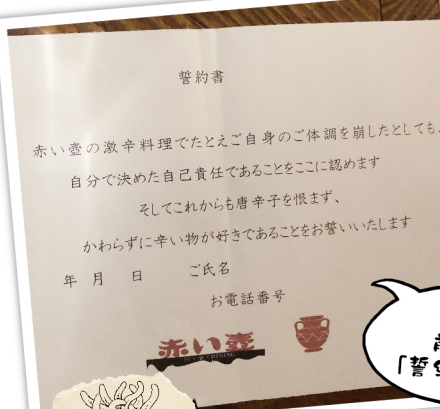


お店は階段を降りて
地下1階に。

これがハバネロチヂミ！
食べてそのまま
失神する人も！！



チヂミを食べる
前に書かされる
「誓約書」。ヤバすぎる！



赤い壺



～作者・前田悠の取材メモ～

今回お邪魔したのは、表参道にお店を構える、激辛好きには超有名店の赤い壺さん。お洒落な雰囲気とは裏腹に本格的な激辛が味わえます。扱っている唐辛子も豊富で、オーナーさんが農家さんに粘り強く交渉して仕入れることができた希少な唐辛子もあるそう。使用している唐辛子の一覧が黒板に書き出されていたりと、並々ならぬ情熱が感じられます。

辛さはレギュラーメニューでは1辛～8辛までとなっていて1～3辛は普通の人でも余裕でいけちゃう辛さかと思えます。メニューには4辛から一気に辛くなるとありますが、僕の体感では5辛からが魔境です。5、6辛で十分他店の超激辛のレベル。一步一步確かめながら注文することを強くお勧めします！また、高レベル帯に挑む際は必ず激辛好きによるパーティーを組むべきです。特に8辛のハバネロチヂミに単独で挑むなどというのは、自殺行為という言葉ですら生温い程の愚挙であると断言しておきましょう。

ひたすら脅かすようなことを書いてしまいましたが、お店側からの慈悲のようなメニューもあります。練乳牛乳とチョコなどがセットになった、その名も「救出セット」！取材時、担当のいまむら氏と奪い合うようにして練乳牛乳をガブ飲みしたのも、今では良い思い出です……！

