

大久保

地獄の担担麺 護摩龍 百人町総本山

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！



『激辛課長』
本編登場の
お店を紹介する
「ゲキカラからの」。

大久保駅南口徒歩0分！
すぐわかります

記事のまとめがコチラにあります！
<https://evening.kodansha.co.jp/c/gekikara-kacho>



【お店情報】 東京都新宿区百人町1-23-17
大久保南口共同ビル1F ☎ 03-6279-1997
① 11:30~15:00 17:30~22:00
(スープがなくなり次第終了・月曜定休)



「無限」は仕上げの演出まで凶悪！
湯気だけで、すでにヤバいです。

しーたれの「餡餅」なら、とってミルクリー！



このリポは発明！
スープは取っておいでくださいわ。



～作者・前田悠の取材メモ～

今回お邪魔したのは看板のドクロと「地獄の担担麺」の文字が禍々しいオーラを放つ護摩龍さん。平塚に本店を持つ「地獄の担担麺 天竜」さんから暖簾分けしたお店で、大久保の百人町総本山と五反田店の2店舗があります。店先にはこれまた禍々しい「開門中」の文字。「演出が大仰なだけで、その実大したことはないのでは？」などと思う方もいると思いますが、ご安心ください。ちゃんと地獄です。担当編集のいまむら氏と2人掛かりで最高の辛さの「無限」に挑んだのですが、無念、返り討ちと相成りました。結構な辛さは自慢の方でもリタイヤする人は多いそうで、中には本当に無理して失神してしまう方もいるとか。自分の実力をわきまえ、それに合ったメニュー選びが肝要です。余程自信のある方以外は、先ずは最高でも2番目の辛さである「血の池」からスタートしてみるのが吉かと思います。

護摩龍さんの担担麺はお店の名の通り胡麻をベースとした正統派。そこにピーナッツバターなどを加え深い甘みのあるスープに。更にそこにこだわりのブレンド唐辛子が加わった味はまさに陰陽和合！甘み+辛みのバランスはタイカレーのように後を引きます。ファンが大勢いるのも納得のクセになる美味しさです。また、本編でオチ的な扱いになってしまったチーズリゾットですが、これははっきり言ってスーパー旨いです。シェアしているいまむら氏とどちらが多く食べたかで掴み合いになる程でした。これを楽しむためにも是非、担担麺は自分に合った辛さで……！

