

ゲキカラからの...

豪徳寺
サンラーフン専門店 ラーシャンテイ
辣上帝

『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」。



GEKIKARAKACHO

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



小田急小田原線の豪徳寺駅、
もしくは東急世田谷線の山下駅、
どちらも徒歩4分です！

【お店情報】 東京都世田谷区豪徳寺1-6-13
*お問い合わせは
HP (<https://www.lashangtea.com>)
よりお願いします
◎ 11:00~20:00 (L.O.19:30)
定休日: 水曜日・木曜日



日本唯一の
サンラーフン
専門店！

「メディア出演の嵐！
激辛課長も追加で
お願いします！」



写真は左が「3辛」、
右が「5辛」ですよ☆



トッピングを
おそろおそろかえて...

完成！



～作者・前田悠の取材メモ～

今回お邪魔したのは小田急線の豪徳寺にお店を構える辣上帝さん。日本人には聞き馴染みのない看板メニューの^{サンラーフン}酸辣粉ですが、その正体は本編でも紹介した通り中国の直轄市、重慶のローカルフード。店主の田中さんがOL時代世界を巡っていた際に出会ったもので、すっかり酸辣粉にハマった田中さんは月一ペースで重慶に通ってしまうほどだったそうです。日本の春雨メーカーに特注して作っているという田中さんこだわりの極太春雨は最早、ラーメンやうどん、蕎麦に並ぶ新たな麺類と言っていると僕は思います。皆様のイメージの中にある「春雨」とは全くの別物です。これが酸味のきいた麻辣味と無茶苦茶合う！無心で嚙り倒してしまう美味しさです。辛さは基本的に五段階で、4辛はハバネロ、5辛はジョロキアを使用しているそう。5辛は本当に危険な辛さ……！ハバネロ、ジョロキアは割と香りにクセがあるので、辛いのが得意な方でも最初は3辛で酸辣粉本来の味を楽しめることをオススメします。余談ですが僕は取材後、3辛をテイクアウトし、途中から生卵を入れたり(お店のトッピングにもあります)、残ったタレをご飯にぶっかけたりして無茶苦茶堪能しました。

基本的に現在はテイクアウトのお店ですが土日の歩行者天国の際には外のテーブルも増設されるそうです。激レア激辛グルメ、是非一度食べてみてください！
たぶん一度じゃ済まなくなると思いますが……！

