

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』。



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

地下鉄今池駅9番出口よりすぐ!
名古屋にお越しの際はぜひ足を
運んでみてください!



【お店情報】
名古屋千種区今池1-12-10 ☎052-733-7670
①PM5:30~AM2:00(L.O.AM1:30) 緊急事態宣言下では①AM11:00~PM8:00
年中無休(12/31、1/1は休業) ※最新の情報は店舗にお問い合わせください。



本家本元!
激辛ソウルフードを
ご賞味あれ!!



~作者・前田悠の取材メモ~

台湾ラーメンといえば今や言わずと知れた名古屋グルメ。多数の中毒者を生みながら全国に広まりつつある中、せっかく名古屋を取材するなら、その発祥の地、味仙 今池本店さんにお邪魔しない手はありません。その魅力は本編でも描かせてもらったつもりですが、このコラムではさらに補足情報をお伝えしようと思います。まず本編であまり触れられなかった台湾ラーメンの麺ですが、ややマットな食感で非常にスープとの絡みが良いです。個人的に大好きな麺で、これを無心にスバズバやる快感はたまりませんでした。台湾ラーメンは通常のラーメン店で食べるラーメンよりは一回り小さく、その分お値段も600円(取材時)とリーズナブル。他のメニューもやや小さい代わりにお値段が抑えてある印象で、これが少人数で行く際には非常にありがたい...! 2人でも6、7品はいけるかと思えます。作中で課長達が食べているものはどれも本当に美味しかったのですが、僕が特に推したいのは子袋と酢豚。僕は普段、やきとん屋さんなんかに行っても子袋は頼んだり頼まなかったりですが、味仙さんに次回行ったら、子袋は着席と同時に頼んでいると思います。そして酢豚はなんと肉のみ! 普段、酢豚のにんじんを食べながら、あ~あ、酢豚って肉の部分は凄く美味いんだけどな~と嘆いていた身としては、酢豚これでもいいやんけと大声で叫びたいほどの衝撃でした。素晴らしい味仙 今池本店さん。全メニュー試すまで名古屋に通いたい.....!

