

# 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>



地下鉄鶴舞駅より徒歩2分！  
アクセスしやすい！

【お店情報】◎愛知県名古屋市中区千代田3丁目9-10 1F ☎052-212-7718  
①ランチ 11:00~14:30(L.O. 14:00) デイナー 18:00~22:30(L.O. 21:30)  
月曜定休日(月曜が祝日の場合は営業、翌火曜日がお休み)  
※最新の情報は店舗にお問い合わせください。



メニュー表には  
お店のこだわり  
ポイントが！

あんかけなのに  
モチモチの新食感を  
ご賞味あれ!!



トッピングが  
超豪華!!



## ~作者・前田悠の取材メモ~

あんかけパスタ(「あんかけスパ」の呼称の方が一般的なようですが、本編と同じくラ・ピーニャさんでの表記に準拠します)は、いわゆる名古屋めしの代表格。全国的な知名度は、みそかつや、ひつまぶしに比べるとやや劣ると思いますが、地元での親しまれっぷりは、ひょっとしたらあんかけパスタの方が勝っているのではないのでしょうか。スタイルとしてはまず麺にあんをかけただけのベースとなるメニューがあり、そこに色々トッピングしていく形。某有名カレーチェーンを彷彿とさせます。本編で登場した「辛スパ」もベースは同じで、そこに激辛ひき肉、ニンニク、ニラ、モヤシからなる辛スパトッピングがされています。辛みは豆板醤や山椒を使ったものだろう。また、あんかけパスタは本来、茹で置きの大麺パスタをラードで炒めて使うのですが、そこが生パスタになっているのがラ・ピーニャさん最大のポイント！本編でも描いたように、モチモチの食感は辛スパトッピングとの相性抜群です。それに加えて、揚げ物もとてもおいしい！是非ガンガントッピングしてみてください。基本的に普通のパスタより盛りは多めで、そこから更に大盛り(ラ・ピーニャさんでの表記は「ラージ」)にしている方が多かったように感じます。取材中もおじさんの一人客の方が慣れた調子で「大盛りで〜」と注文しているのを見かけました。あんかけパスタの気取らない在り方が感じられる光景だと思います。個人的にこんなふうにごつごつ食べられるパスタは大好きです。もっと広まれあんかけパスタ！

