

内神田
かん だ あわ へい
神田淡平

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！

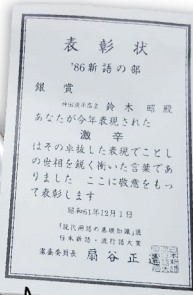
『激辛課長』
本編登場の
お店を紹介する
「ゲキカラからの」。



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



神田駅西口通りに面した
歴史を感じさせる佇まい！



なんと
表彰状付き！

内側までたっぷりの辛味！
「激辛」の元祖をご賞味あれ！

【お店情報】 神田本店 千代田区内神田2-13-1
☎03-3256-1038
🕒9:00~20:00 日曜祝日休
※最新の情報は店舗に
お問い合わせください。

おせんべいの種類が
メチャクチャ豊富！



～作者・前田悠の取材メモ～

今回登場していただいたのは激辛界のレジェンド、神田淡平さんの激辛せんべい、正式名称「激辛 特辛子煎餅」。本編でも紹介したとおり、このおせんべいこそが「激辛」という言葉が使われた元祖なのです。新語・流行語大賞の受賞者をたどっていくと1986年新語部門銀賞に神田淡平さんの名が……！ちなみに同年の銅賞は「ファミコン」です。そんな激辛せんべいですが、商品化されたのはこの受賞をさらに遡る1971年！時代を先取ること鬼の如しです。少年時代のご主人の塾の先生に対するちょっとした復讐から激辛せんべいが生まれたエピソードが淡平さんのホームページに書かれていますので是非ご一読を。

本編でも描いた通りこの激辛せんべい、決してナメてかかっちゃはいけません！辛さは今でも一線級、ある程度「激辛」という概念が浸透した今でもそうなのですから、この商品が登場した昭和の東京はさぞ震撼したことでしょう……！淡平さんは明治17年創業という老舗。おせんべいの味は間違いありません。どれも美味しいのですが、激辛以外での僕の個人的おすすめは、山椒煎餅と海苔煎餅。山椒煎餅は七味唐辛子のまぶされたおせんべいで、上質な七味がお煎餅を噛むたび香り立ちます。辛さも激辛とは天と地の差のヒリ辛レベルです。海苔煎餅は海苔が巻いてあるのではなく生地に練り込まれているスタイル。こちらもしっかりと心地よい歯応えとともに海苔とお米の風味が一気にひろがります。お試しあれ！

