夏の暑さをぶっとばせ!! 辛いもの特集

激辛ラーメンやスパイシーなカレー、暑い夏に食べてもっと熱くなれ！という攻撃的な特集にしてみました♪辛いのはちょっと苦手な方でもイケるような「ちょい辛」から、全身に辛さを感じる激辛まで、それぞれのお好みに合わせてチャレンジ☆でも無理はしないでくださいね♪自分が「美味しい！」と感じるのがイチバン大切ですから！

スーリヤ登別室蘭店

落ち着いた雰囲気の『スーリヤ』。早速お勧めのタイグリーンチキンカレーを頂きます！インドのスパイス各種とココナッツミルクをベースに、鶏の柔らかレッグとパプリカや椎茸・茄子などの野菜から出た旨味が程よくミックスされたやさしい味は日本のカレーと一味違います。ひと口目はココナッツミルクの優しい香りが口の中に広がり、二口目からじわりじわりと辛さが感じられます。食べ終わる頃には体が温まり、全身にかるーく汗♪口の中が痛くなるような攻撃的な辛さではなく、それぞれの素材の味を大切にしたマイルドな辛さが印象的。インドから輸入したタンドールでナンを焼いています☆ライスとナンはおかわり自由、ターメリックライスもおかわり1杯無料。各種セットメニューの他、キッズセットもあるのでご家族揃って楽しめますよ♪

●タイグリーンチキンカレー　833円(税別)

スーリヤ 登別室蘭店
登別市若草町2−14−19
営業時間　11:00〜23:00
(平日15:00〜17:00はクローズ)
定休日　第1・第3水曜日
電　話　0143−87−4004

中華居酒屋 チャイナ

本格的な中華料理をリーズナブルに堪能できる『チャイナ』。居酒屋なのに中華という異色の組み合わせが人気で、いつもお客さんで賑わっています♪前菜や点心、豚肉・鶏肉料理、ご飯系や麺類、一品料理などメニューも多彩!!

今回は辛い物代表として、激辛麻婆豆腐しかもとうがらし入りを注文！そして出てきたのは、見た感じはごく普通の麻婆豆腐…本当に辛いのかな…。ひと口食べてみました。これは旨い！でも食べ進めるとジワ〜っと辛さが押し寄せてくる☆やっぱり辛い！辛いけど旨い!!食べ終わる頃には、汗ビッショリです！これはご飯やビールがすすみそう、ぜひお試しください♪

他には五目あんかけヤキソバも大人気。中華ランチもやっていますよ！是非ご来店下さい☆

●激辛麻婆豆腐　820円(税込)

中華居酒屋 チャイナ
室蘭市高砂町5−17−5
営業時間　17:00〜翌1:00(L023:30)
中華ランチ(火〜金)
11:00〜14:00
定休日　月曜日
電　話　0143−43−6331

味の大王 登別温泉店

登別温泉ではぜひ「地獄ラーメン」に挑戦してきてください！地獄ラーメンは0丁目から始まります。唐辛子をスプーン山盛り1杯(1杯50円)入れる毎に、1丁目、2丁目〜と辛さランクが上がっていくという、辛さの限界に挑戦するファイティング激辛系のラーメン♪初心者には0丁目からがオススメ。キムチやチゲ鍋などを美味しく食べられる辛さです。今回は1丁目にトライ！辛いけどスープにコクがあるのでとても美味しい辛さ♪これならまだ地獄に入り口？という感じでしょうか。壁には今年10丁目以上を達成した人が張り出され、最高は20丁目で総勢40名ほど。因みに、30丁目を越えるとスープより唐辛子の方が多くなり、50丁目にはスープが粘土になるとか!?さて、皆さんは何丁目まで行けそうですか♪

●地獄の１丁目　850円(税込)

味の大王 登別温泉店
登別市登別温泉町29−9
営業時間　11:30〜15:00
21:00〜深夜0:00
定休日　第1第3第5火曜日
電　話　0143−84−2415

中国料理 亞亞(つぐつぐ)

四川料理の中国料理『亞亞（つぐつぐ）』。壁の「福」の逆さ文字は、人々の幸せと素晴らしい未来が到来するようにとの願いが込められています。さて今回いただいたのは担々麺。運ばれてきた器の中を見てびっくり！真っ赤なスープは「すごく辛いですよ♪」と訴えかけてきています☆ひと口スープを飲むと、すぐにカーッと喉が熱くなるような辛さ。でもなんだろ、旨さがある。辛いけど嫌じゃない。逆にクセになるような味。辛さの秘密は豆板醤の他にも各種スパイスをオリジナルブレンド。半分ほど食べたころには舌も唇もヒリヒリ、食べ終わりは汗だくです。20代から東京・九州と中華料理一筋、辛いものだけじゃなく、辛くない料理もあります♪メニューを見るとたくさん食べたくなりますよ☆

●担々麺(四川風汁そば)　1,100円(税込)

中国料理　亞亞(つぐつぐ)
日の出町2−10−2
営業時間　昼11:30〜14:00
夜17:00〜21:00(L020:30)
定休日　水曜日
電　話　0143−44−2266

カレーショップ コロンボ

室蘭駅から白鳥大橋方面に向かい、黄色い看板が目印の『コロンボ』。コロンボのカレーはなんと40kgの豚のあばら骨を丁寧に処理し、白濁のトンコツスープになるまで長時間煮込んだスープをベースとし、人参・玉ねぎ・香味野菜等を炒めてトンコツスープと合わせ、仕上げにバナナ・リンゴ等のフルーツを投入！オーナー独自のオリジナルで50種類のスパイスを配合して仕上げるというこだわりのカレー☆ひと口食べると最初はマイルドな印象♪でも後から来るスパイスの辛味が絶妙な味！カレーの辛さは5段階から選べるのでお子様にも安心！店頭ではカレーにも使っている自社栽培の新鮮野菜を販売。野菜高騰時でも地物野菜を格安で買うことができるから主婦の強い味方です！

●やさい　680円(税別)

●シーフード　850円(税別)

カレーショップ コロンボ
室蘭市築地89−107
営業時間　11:30〜21:00(L020:30)
定休日　月曜日
電　話　0143−23−0088

炭火焼肉 牛角 登別店

みんな大好き焼肉！焼肉と言えば『牛角』！ってことで、牛角登別店で辛〜いメニューを探してきました！その名は「豚のえんがわ唐辛子焼き」。見た目もびっくり、見事に真っ赤！これは辛いぞと思い、店長さんへ聞き込み調査開始♪豚のハラミ肉を唐辛子で作った特製の旨辛ダレでしっかり味付けします。(う〜ん、これだけでも辛そう)そして、更に粗挽きの唐辛子をたっぷりとのせています。(唐辛子のダブル攻撃！)では、早速焼いて食べてみましょう♪

最初はそれほど辛さを感じません。でも食べ進むにつれ、辛さがどんどん体を突き抜けます。そして遂にはMAX状態。これはビールが進むし、ごはんも進む☆ハラミの旨さと唐辛子の辛さとの最強タッグ。夏に合うスパイシーな味わい☆

刺激を求める辛党さんに是非おすすめします！

●豚のえんがわ唐辛子焼き　590円(税別)

炭火焼肉 牛角 登別店
登別市富岸町2−12−1
営業時間　17:00〜24:00(平日)
16:00〜24:00(土・日・祝)
定休日　年中無休(年末年始は除く)
電　話　0143−86−0129