



うま

から

辛い料理

特集

集



から

# 辛い料理特集

ヒーヒー言いながら食べる辛い料理は、オトナだけの楽しみ！

今回はいろんな国の辛いメニューを見つけてきました。

和食ならではの出汁とマッチした辛さもよし、

中華や台湾料理の唐辛子や山椒の辛さもまた魅力だけど、

カレーもはずせない。

さあ今日はどの刺激にする!?

## 読者プレゼント

いずれかの掲載店舗で使える  
1,000円分のお食事券を

抽選で各店2名様に  
プレゼント!

お食事券は掲載メニュー以外にも使用できます。  
詳しくはプレゼント枠をみてネット♪



麻婆豆腐 1,100円(税込)  
※ライスは別途220円(スープ付・税込)

本格的な四川風料理で人気の『亜々(つぐつぐ)』。辛い物代表として外せない麻婆豆腐をチョイス!土鍋でグツグツ熱々の様子は、いかにも!という雰囲気。熱さと辛さでどうなっちゃうのー!?!と思いつつ口には運びます。これは唐辛子と花椒が利いた手加減なしの本格的な辛さ。花椒の痺れる辛さの後は旨みが広がり、辛いけど旨い!汗ビツシヨリになりながら完食すると、なんだか達成感♪クセになりそうな麻婆豆腐はご飯が進み、ビールもいくらでも飲みたくなる☆



## 読者1プレゼント

### つぐつぐ 中国料理 亜々

TEL0143-44-2266  
◎ 室蘭市日の出町2-10-2  
◎ 11:30~14:00  
◎ 17:00~20:30  
☎ 水曜日



## 読者4プレゼント

### さっぽろっこ西口店

TEL0143-43-5848  
◎ 室蘭市中島町3-23-7  
◎ 10:30~21:30  
☎ 第1・2・3水曜日(祝日は除く)  
☎ http://taisyo-g.com/



激辛味噌ラーメン(小辛・中辛・大辛)  
各850円(税込)

3種類の白味噌をブレンドした味噌ラーメンに、韓国南蛮で辛さを調整した激辛味噌ラーメン!辛さの種類は小辛・中辛・大辛の3種類。辛いのが大好きなので大辛を注文。赤いスープにワクワク一口すすり、意外と平気?二口、三口とすするうちに顔に汗が...!半分位で体全体に発汗!最後のスープをすすり終わると唇もピリピリです☆でも、辛さの中にもコクと旨味が凝縮。韓国南蛮はキムチなどに使われ、辛さの中にまろやかさアリ。自信のない方は、小辛から試してみてください



## 読者2プレゼント

### 竹よしラーメンハウス

TEL0143-47-2888  
◎ 室蘭市宮の森町3-9-4 (工業高校付近)  
◎ 11:00~15:20  
◎ 17:00~20:20  
☎ 月曜日  
☎ 駐車場あり(約10台可)



ソーセージスープカレー 1,380円(税込)

ジワリとくる辛さがたまらない『IO ARIS(イオ アリス)いぶし屋』のスーパークレーはいかが?紹介するのはソーセージスープカレー。辛みのきいたスープカレーにナス、ニンジンなどの素揚げした野菜、アクセントには揚げた春雨が乗っていてスープとの相性もGood!なんといっても特製のソーセージは絶品です!辛みを増やしたい方はテーブルに「IOスパイス」という辛みスパイスもあるので自分自身で調整出来ちゃいます!大海原を望むロケーションも気持ちよく食事できるスパイス☆



## 読者5プレゼント

### イオ アリス IO ARIS いぶし屋

TEL0144-87-6655  
◎ 白老郡白老町竹浦116-11  
◎ 昼11:30~15:00L.O.14:30  
◎ 夜16:00~20:00  
※土日祝は通し営業ランチ(11:30~15:00)  
☎ 水曜日、第1・第3火曜日



カレーそば 810円(税込)

丁度よい辛さがイイ!『小がね』のカレーそばで、スキッと良い汗かきませんか?長年にわたり地域に愛されるお店の蕎麦は、幌加内産100%の蕎麦の実を石臼で挽いたこだわりの蕎麦。これがとろみのある濃厚なカレーだしの相性が抜群!歯ごたえがあるのにともしなやかな蕎麦、出汁の利いた辛すぎないカレーのスープが、お互いに邪魔をしない、いい塩梅のカレーそばとなっています。夏はつい冷たい蕎麦を選びがちですが、ぜひ食べてみて♪満足度No.1間違いなし!



## 読者3プレゼント

### 小がね 新生店

TEL0143-86-8380  
◎ 登別市新生町4-1-2  
◎ 11:00~20:20  
◎ 火曜日 11:00~15:00  
◎ 金曜日 11:00~14:30  
◎ 17:00~20:20  
☎ 無休



鶏肉の辛子炒め 750円(税別)

国道沿いの、中稀府町『台湾料理昇龍(しょうりゅう)』に突撃取材!辛い一品を...!のオーダーに登場したのは「鶏肉の辛子炒め」。スパイスたっぷりの味付けでカラッと揚げた鶏モモ肉はニンニクが香り、極めつけは大量の唐辛子がポイント☆ピリリと辛くても、なぜか箸が止まらない!ビールのお供に最適&ご飯にも合いますよ!セットメニューや単品メニューの種類が豊富。そして、店内は広く、充分なソーシャルディスタンスが施されているので安心して食事を楽しめます!



## 読者6プレゼント

### 台湾料理 昇龍

TEL0142-82-7232  
◎ 伊達市中稀府町108-4  
◎ 11:00~22:00  
☎ 月曜日(祝日の場合は営業)