

断のスパイス体験!

トレンド具材たっぷり!!  
シビれる辛さがクセになる麻辣湯!!



「実食レポート」  
見た目通りの超ド級の破壊力!!  
モチモチ食感と  
シビ辛が相性抜群◎

中華料理鍋.

麻辣湯麺(激辛)

(税込)  
**1,460円**

ブンモジャ、魚卵団子、白キクラゲなどたっぷり具が入った今人気の麻辣湯の中華麺バージョン!シビれる辛さ、クセになる旨さです!

【中華料理鍋./ ☎0986-80-3561(9P掲載)】

る場合じゃない!  
メ」の季節がやってきた!!  
ある極上の旨みと爽快感を体感せよ!

みやこんじょビレッジ・タイガーヌードル、とり喜多、RIDEN川東店

「実食レポート」  
飲んだ体にガツンと沁みる!  
押し寄せる辛さのウェーブに  
大粒の汗を流しながら  
一気に完食!!

元祖鶏だし辛麺 鬼乃屋

元祖鶏だし辛麺 **1,100円** (税込)

飲み必を極める一杯! 鶏ガラ100%で仕上げた濃厚スープと奥深い辛さがクセになる味わいです。気づけば最後の一滴まで飲み干してしまう、珠玉の辛麺をぜひ!

【元祖鶏だし辛麺 鬼乃屋/ ☎070-7589-7606(8P掲載)】

「実食レポート」  
アツアツの激辛鍋で  
白ご飯をかき込む手が  
止まらない! ハフハフ汗だくで  
食べるのが最高!!

とろける茄子に濃厚餡が絡みつく!!  
旨みと辛さの時間差攻撃!!

浅草や

麻婆茄子 **1,100円** (税込)

とろける茄子に濃厚麻婆が良くからみ、うまみが口の中に広がりあとからガツンとくる辛さ! 辛さは追加料金なし。7月31日(金)までの期間限定!!

【浅草や/ ☎080-8854-7831(12P掲載)】



猛暑を吹き飛ばす禁

ピリ辛×コク旨の黄金比!!  
夏バテを吹き飛ばす  
王道の一杯!!



猛暑にバテてい  
五感を刺激する「激辛グル  
ただ辛いだけじゃない、限界の先に

取材協力/麺屋いっづく、鬼乃屋、黒兵衛年見店、中華料理 鋼、浅草や、

麺屋いっづく

「実食レポート」  
麺をすすると  
強烈なパンチがドカン!!  
汗たくでスープを飲み干す  
爽快感がたまらない!

辛麺 1,000円(税込)~

(小辛)¥1,000 (中辛)¥1,050 (大辛)¥1,100  
(特辛)¥1,150 (鬼辛)¥1,250

暑い夏こそ辛麺の出番!ピリッとした辛さとコク深い旨みがクセになる、夏だ  
からこそ美味しい辛麺の魅力を存分にお楽しみ下さい!

【麺屋いっづく/☎0986-66-5090(8P掲載)】

ぷりぷりモツ×特製旨辛スープ!!  
メのちゃんぽんまで  
止まらない絶品鍋!!

「実食レポート」  
アツアツの旨辛スープが  
五臓六腑に染み渡る!  
ぷりぷりモツからメの麺まで  
汗たくでノンストップ!!



鶏ガラ100%×濃厚スープ!!  
最後の一滴まで飲み干す  
渾身のメ辛麺!!



黒兵衛年見店

特製旨辛もつ鍋

1,850円(税込)

もつの旨みとほどよい辛さが楽しめる特製もつ鍋!辛さは相談  
可能で、プラス料金でさらに刺激的な味わいへの挑戦も...!旨  
みが溶け出した絶品スープで味わう、締めメのちゃんぽん麺  
(+300円)がオススメです!

【博多名物もつ鍋炭火焼き鳥 黒兵衛年見店/☎0986-36-8603(10P掲載)】

みやこんじょビレッジ

タイガーヌードル

20辛ごま虎ヌードル

(税込)  
1,600円

今年は20倍! すりごま2倍、マラーマサラ3倍、ハバネロマサラ15倍とハバネロに黒酢を効かせた強烈な一杯。辛いものが好きな方はぜひお試し下さい!

【みやこんじょビレッジ・タイガーヌードル/☎0986-77-3015(12P掲載)】

「美食レポート」  
香りで一気に汗腺崩壊!!  
限界突破の突き刺さる刺激に  
激辛党の闘争心も  
爆発します!!

規格外の20辛!!  
すりごまと黒酢が香る  
驚異のハバネロマサラ15倍!!

旨みじゅわ~っ!!  
山椒がピリリと  
痺れる四川風の傑作!!

「美食レポート」  
大根の中まで旨みがギュツ!  
後からくる山椒のシビレ感が  
本格的で、これは絶対ビールが  
欲しくなるやつ~♡



霧島鶏の  
濃厚スープ×10辛!!  
宮崎県産野菜たっぷり  
の極上辛麺!!

「美食レポート」  
鶏ガラスープの旨みが濃厚だから  
10辛でも美味しさが勝つ!  
必に白ご飯をドボンして  
2層楽しめました♪

とり喜多

四川風手羽大根

(税込)  
880円

甘辛い旨みが奥まで染み込んだ手羽と大根!  
後から広がる山椒の痺れる辛さがやみつきの  
なる、お酒も進む至福の味わいです!

【とり喜多/☎050-8883-8610(10P掲載)】

RIDEN 川東店

元祖鶏だし辛麺(10辛)

(税込)  
1,135円

100%霧島鶏ガラを8時間炊いた本格スープに、宮崎県産野菜と卵は「きみ恋たまご」を使用! 白ご飯必須のおいしさ。選べる麺でどうぞ! ※玉子ちぢれ麺、こんにゃく麺、うどん麺が選べます。 ※スープがなくなり次第終了。

【ラーメンときどき酒場RIDEN 川東店/☎0986-58-7080(10P掲載)】