

激辛選手権 東京編

Part2

陳麻婆豆腐の「麻婆豆腐セット」

爽やかなお台場テートの締めめに立ち寄りたいのが、麻婆豆腐の生みの親、陳麻婆さんの味を今に伝える本格麻婆豆腐専門店。1862年に四川で創業したというこちらの辛さの秘密は、四川省郊外で取れた唐辛子から作った豆板醤にある。熟成の低い市販の赤い豆板醤とは違い、じっくり熟成させた豆板醤は深みのある茶色をしているのが特徴。この舌がヒリヒリする唐辛子の鮮烈な「辣」の

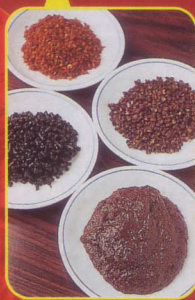
「辣」と「麻」
2種類の辛さを同時に体感!!



辛さに、卓上にセットされた四川花山椒の粒を胡椒挽きで挽き、フレッシュな「麻」の辛さをプラスして初めて本格麻婆豆腐は完成する。四川料理を代表する2つの辛さ、この強烈タッグからなる味が、余分な水分を取り除いた豆腐に実によく絡む。硬めに炊かれた、四万十川流域の農家直送の米「ひのひかり」もい。食後の杏仁豆腐も上品な甘味で非常に美味。ぜひ、「賞味あれ。」



麻婆豆腐セット1280円 スープとチャーサイも付いた。お腹いっぱいになれるセット内容



辛さの秘密は、塩漬けにした豆鼓や豆板醤、四川花山椒。本場の味を守るため、調味料はすべて四川から取り寄せている。



オープンキッチン前。近隣はアークアシティに掛けられた看板に、お風呂などのプライベートを感じ、スポットも充実

◎港区台場1-6-1 デックス東京ビーチ 台場小香港 7F ◎ゆりかもめお台場海浜公園駅より徒歩1分 ☎03-3599-6788 営業11:00~23:00 無休 30席 カード使用可 ◎杏仁豆腐セット1480円、フルコース1630円ほか

古米家匠郭の「赤い参鶏湯」

寒さに「気を抜けない」この季節。一日の締めくくりには、「鍋」が恋しい。体を芯から温める美味な鍋をこそ望むなら、向かうべくは銀座。地鶏

旨味を引き立たせる繊細な辛さが身上



料理と薬膳を謳つ「古米家匠郭」には、滋養のある鍋がメニューを飾る。中でも人気が高いのがオリジナルの「赤い参鶏湯」。日本でもすっか

りお馴染みの料理だが、「赤」とつくだけあってピリ辛の味わい。ベースとなるのは、秋田内地鶏、名古屋コーチン、徳島の阿波尾鶏、薩摩しゃもの四大地鶏を使ったスープ。ここにもち米、クコの実、ナツメ、松の実を詰め、鶏脂で揚げた香ばし

syncの「チキンキノコカレー」

都立大学から昨年8月に学会大学に移転した「sync」は、わずか5・5坪の小々なカレー店。手作り感覚溢れる店内は、狭いながらも窮屈さがなく、カウンターの座り心地も実にいい。ここで頂けるのは、唐辛子系のスパイスを独自に配合したサラサラした舌触りのカレーで、発芽玄米と麦をブレンドしたプチプチした食感のご飯との相性も抜群。口の中ではらりとほどけるほど柔らかな

後からジワジワ効いてくる記憶に残る辛さ



チキンや一つ一つの素材に別調理を施した野菜カレーは、一さじ口にした瞬間チリチリと舌先を焦がし、後にじんわりと体を温めてくれる。そのままでも程よい辛味を感じることができのだが、オリジナルスパイスで辛みを増量したり、味をまろやかにするカマンベールやナンプラー玉子をトッピングすることも可能。適度に汗をかいた後は、酸味の効いたスープでさっぱりと締めたい。



辛さ増量トッピングは6段階から選べる。料金は50~300円。その種類や成分は企業秘密。辛さの中に香ばしさがある



卓上にナンプラーや漬け込んだもやしのセットがガラスを多用したドアが店内に開放感を与えている

チキンとキノコのカレー1050円。女性に人気のトッピング、ナンプラー玉子は200円
◎目黒区鷹番2-8-21 ◎東横線学会大学駅より徒歩3分 ☎03-3760-0655 営業11:30~16:00、17:00~LO23:30 ※土日は通し営業、週末はなくなり次第終了 休月曜 ◎11席 カード使用不可 ◎鹿児島黒豚ひき肉と野菜のカレー1050円ほか

故郷の「ホルホグ」

辛さと旨味の相性のよい料理もいけれど、塩辛さの中に旨味が詰まった料理はいかが? こちらは、都内では珍しいモンゴル料理店。丸のまま

パワーがみなぎる塩気と旨味



ま入荷した羊に丁寧な下処理を施して作る本格派の料理が売りで、現役力士も足繁く通うという。人気の「ホルホグ」は、よく焼いた石を入