

◎辛麺屋 一輪 ラーメン

宮崎発祥の「辛麺」で世界に挑戦する専門店です。ヘルシーなこんにゃく麺に地獄の辛さをまとった「辛麺(とんでもねえ)」は完食者がほとんどいないという辛麺屋の名物です。辛さは地獄辛です。

- ・辛麺(とんでもねえ): 1,200 円
- ・辛麺(10 辛): 1,000 円
- ・とろとろ なんこつ: 800 円

○スペインクラブ スペイン料理

スペインが誇るイベリコ豚をたっぷり使い、超辛唐辛子ギンテージャが加わった「パエリア」は必食です。生ハムたっぷりの激辛ソースの「ポテトフライ」と生ハム入り「アヒージョ」もお楽しみください。

- ・情熱の激辛イベリコパエリア: M 800 円 L 1,200 円
- ・太陽のポテトフライ: 激辛生ハムソース付 800 円 超辛生ハムソース温玉付 1,000 円
- ・炎の海老アヒージョ スペイン産生ハム入り: 800 円

○ソウルフードインディア インド料理

辛さの中にも旨さを追求する北インド料理の人気店です。「ポークと野菜のカリー」は、ゴロゴロ大きめの具材が嬉しいです。「ミニタンドリーフライドチキン」と「インドのスパイシーポテト」はおつまみにピッタリです。

- ・ポークと野菜のカリー: 800 円 (大盛)1,000 円
- ・ミニタンドリーフライドチキン(5 ピース): 800 円
- ・インドのスパイシーポテト: 800 円 (大盛)1,000 円

○ホルモン焼 幸永 韓国料理

今年の激辛グルメ祭りは 4th-HOT 限定出店です。超人気のホルモンミックス・激辛冷麺に加え、幸永史上最強のユッケジャンラーメンは必食です。食べないと幸永を語れません。

- ・ホルモンミックス:(単品)800 円 (丼)1,000 円
- ・激辛冷麺: 800 円 (大盛)1,000 円
- ・ユッケジャンラーメン: 800 円 (ライス付)1,000 円

◎マレーアジアクイジーン マレーシア料理

マレーシア人シェフによる、本場のマレーシア料理が食べられます。「ナシゴレンサンバル」にはオリジナルのサンバルソース、ココナッツミルク香る「ラクサ」や「イカのサンバル焼き」も悶絶必至の激辛です。

- ・ナシゴレンサンバル: 1,000 円
- ・ミーラクサ: 1,000 円

・イカのサンバル焼き:1,000 円

○アジアータワン 168 タイ料理

チェンマイ出身のシェフが作る、タイ人もびっくりの激辛料理です。タイ産唐辛子をたっぷり使った「ガパオライス」に、甘みも味わえる「パットタイ」、カリッと上がった「トムヤム唐揚げ」、どれも見逃せないです。

・ガパオライス:M 800 円 L:1,000 円

・パットタイ:M 800 円 L 1,000 円

・トムヤム唐揚げ:800 円

◎晴々飯店 中国四川料理

麻婆豆腐発祥店の伝統のレシピを受け継ぐ「プレミアム麻婆豆腐」はまさに痺れる辛さです。看板メニュー「李姐餃子」は、イベントオリジナルの激辛仕様で登場します。鋭い辛味で人気の「鮮椒鶏」もお楽しみください。

・プレミアム麻婆豆腐:(単品)1,000 円 (ライス付)1,200 円

・李姐(リーチェ)餃子(グルメ祭りバージョン):(単品)800 円 (ライス付)1,000 円

・鮮椒鶏(シンジャオチー):(単品)1,000 円 (ライス付)1,200 円

○ソウルフードバンコク タイ料理

激辛グルメ祭り常連の人気店、「トムヤムヌードル」はパクチー増もできます。定番の「空芯菜炒め」の激辛は悶絶必至の辛さです。おつまみにぴったりの「パクチーサラダ」はエスニック好きにはたまらない一品です。

・トムヤムヌードル:1,000 円 (パクチー増)1,200 円

・空芯菜炒め:1,000 円

・パクチーサラダ:800 円

○赤い壺 唐辛子料理専門店

唐辛子専門店によるオリジナル 3 品が登場です。唐辛子と具材のハーモニーが嬉しい「じゃがもち」、秘伝の 7 種の唐辛子を使った「じゃじゃ麺」、辛富士とみまからを使った「豚ステーキ」、全てがオススメです。

・蒸しじゃがもち 3 種の唐辛子味:1,000 円

・唐辛子屋さんのじゃじゃ麺:800 円

・壺の旨辛 豚ステーキ:1,200 円

* 初出店は◎で示しています。

* メニュー・金額は変更になる可能性もありますので、会場でご確認ください。