

取材・文／竹中 聡（本誌）



一応辛さは「五辛」まで、それ以上は「大ごとになる可能性もあるので（笑）」公表はしていない。女性には麺を少な目、野菜を多め、男性にはその逆、というシステムも人気に一役買う



京都・蛸薬師本店
京都市中京区河原町通三条下ル奈良屋町291
デ・リード館1F
TEL.075-253-6678
営業時間 11:00~22:00 金土11:00~24:00
無休



品川店
東京都港区港南2丁目2番6号 長山ビル2F
03-5715-2267
11:00~22:00
金土11:00~24:00/日祝休



横浜・伊勢佐木町店
横浜市中区伊勢佐木町3丁目98番
ニューオデオンビル2F
045-260-1616
11:00~22:00/無休

日本の「辛い」という形容詞の、 基準がこの辛さになればいい。

昨年、01年8月、河原町三条と四条の途中に、森田恭通氏がアサインした新店が出来た。名を「辛米人（からくり）」。仕掛け役は株式会社BENEFIT。企業母体は持つものの「ほとんどベンチャー（笑）」とは取締役の鶴田誠氏。「飲食業に関しては新参者。そんなにたくさん種類を出したらアカンやろう、と（笑）」とは、「つけから麺」という蒸し豚と各種野菜を盛ったつけラーメンのような麺料理のみの、メニュー構成が一種である理由。その言葉は、はたして本気が冗談か…。

「種類じゃない。売り方だ」。だがその方法論に迷いは全く無かった。迷いどころか自信しか無かった。

唐辛子のカプサイシン効果による健康志向。二日酔いに利く。根性試し。悪いモノ見たさ…。この辛い麺を持つ様々な要素は狙った効果、意外な効果ともに呼び寄せた。自信に見合う仕上がりの。

品川と横浜にタテ続けに開店。京都から発し、東京を軸に全国に広めたいという思惑を順調に辿るが、コンセプトは正直後付けの部

分もある。店舗アサイナーの森田恭通氏との出会いもその一つだ。「彼に出会って変わりました。確かにコストは高いけど、「やるならキチンと、徹底的にやろう」と。予想し得なかった反応もある。都心に近い品川や横浜の反応がピーキーだったのに対し、新しいモノには飛びつかないと言われる京都が最も安定していること。「夜も忙しくて、昼の食べ物やと思ってました（笑）」ことも。

薄味の京料理の対極にあるモノ。インパクトのある味。主食ではなく、遊ぶ感覚で選べる店であること。その新たな飲食業の戦略が「京都の新しい文化を」「京都の新名物を全国へ」…。こう書くとはやがて広告のようだが、「辛い」という形容詞の基準がこのつけ麺の辛さになるように」と聞けば、その意気や良し。

既に食した人もそうでない人も「基本の『辛』から『三辛』になったらもうリピーター。それは七辛への入り口です（笑）」だそう。最初は勝負のつもりでも結構。京都にいれば知らずおいた方がいいかもしれない。