

富士宮やきそば辛口シリーズ

「富士宮やきそば」の辛口四部作遂に完成！

辛麻(カラマー)族の兄弟

富士宮鉄板史上の最高傑作！

最近古典が見直され、ドストエフスキーをはじめとする大著の新訳が現代人向けに次々に出版されている。宗教戦争、地球温暖化等人間社会の臨界点が見え隠れする状況において、何が正しいのか、何をすべきかを古(いにしえ)の智が現代人に語りかけているのか？やきそばを食べながら哲学できるのも富士宮やきそば学会ならではの、やきそばの世界も奥が深いのだ???

げっこう かめん

① 激香夏麺(辛度1) ￥500

(有)ホットプランニング提供「練り香味唐辛子」入り、たっぷりの香辛料で発汗作用抜群の夏バテ防止対策用激辛富士宮やきそば。

「何処の麺かは知らないけれど、誰もがみんな汗をかく！」



(有)ホットプランニング提供「練り香味唐辛子」

②冬ソバ (辛度1) ¥500

富士宮市内の畑で手作り栽培された純粋青唐辛子を生のまま焼きこんだ薫り高く激辛の富士宮やきそば、冬のソナタの映像を背景にロマンチックなピアノのBGMが良く似合うやきそば…、そんなわけではない。

「ヨン様も汗だく！」の激辛富士宮やきそば。



自家製唐辛子 (市内菜園にて栽培)

③ しんきよく辛極 (辛度2) ¥600

並みの刺激では満足しない、または舌が麻痺している方々向き、「激香夏麺＋冬ソバ」辛子増量の超激辛、神をも恐れぬやきそばにあなたは挑戦するか？

「食べたら天国、はたまた地獄！～ダンテもびっくり、富士宮やきそば最後の辛判(しんぱん)！」



(ミケランジェロ作 最後の審判)

しんがくたいぜん
④ **辛愕耐膳(辛度3)** ￥600

からまーぞく
2008年、辛麻族シリーズは天国界、地獄界を超越し辛さは新たなステージ＝神の領域へ入った！

きょうがく
宗教界をも揺るがす驚愕の辛さに果たしてあなたは耐えることができるのか？

激香夏麺＋冬ソバ＋辛極＝3倍の辛さ！！！！

練香味唐辛子、自家栽培青唐辛子に自家栽培赤唐辛子をふんだんに使った、超ど級の激辛！

13世紀のヨーロッパにおいて、神学者トマス＝アクイナスは「神学大全」を著したが、それと富士宮やきそばとは全く関係がない(当たり前)。

しかし、誰にもわかるように「神の世界」を解説しようとする試みは、コミュニケーション能力に欠ける現代人にとって道徳的理性を磨く上で参考としなければならぬものである？「辛愕耐膳」で脳みそにも汗をかき、思考の世界に一步踏み出そうではないか！



(神学大全を著した神学者 トマス＝アクイナス)

**驚愕、怒濤、悶絶、思考停止、前後不覚、
幻覚体験、幽体離脱、神がかり等々・・・、
とにかく辛いので地主ぢぬしの方は要注意！**

**あなたはどのステージに挑戦する
か？ 無理にはお勧めしません。**

**注)心臓の弱い方、内臓疾患の方、
体調不良の方などはご遠慮下さ
い。**

**辛さに自信のない方は、基本の富士宮やきそば
(並盛450円 大盛600円)をどうぞ！**