



野菜を煮込んで、甘さと旨味をぎゅっと凝縮させる。



開店直後からお客さんが続々と来店。何度だって通いたくなる味こそが中本マジック！



池袋、新宿、目黒、吉祥寺などにも店舗がある。食欲を刺激する、赤い外観が目印。



唐辛子の量に驚愕！ みるみるうちに鍋が真っ赤になっていく！



「激辛サイコーじゃないですか！」と店主の白根さん。

バカ辛度10

東京 ラーメン

蒙古タンメンを食べずしてバカ辛を語るなかれ！

# 北極ラーメン

なかもど  
蒙古タンメン 中本  
本店

住 東京都板橋区桜川 3-5-1  
キャッスル桜川 1F

営 平日 10時40分～翌2時00分 土曜・  
祝日 10時10分～翌2時00分 日曜  
10時00分～24時00分 定休日 なし

アクセス 東武東上線板橋駅 徒歩7分

URL なし

☎ 03-5398-1233



**コク辛**  
燃えるような辛さの中  
の旨味を感じろ！

スープを朱に染めた唐辛子が効く！

北極ラーメンを食べる人は、本物の中本通！ また、限定で北極を超える辛さのメニューが出ることもある。

おすすめMENU トップ★

- 1 蒙古タンメン 720円
- 2 味噌タンメン 700円
- 3 冷やし五味噌タンメン 780円

ADVICE

特製一味唐辛子と  
秘伝の味噌ダレが  
辛さの秘密！



辛さがガツンと脳天のさらに先に突き抜ける！ 野菜の甘さにニンニクの香り、ドツシリしたスープの味に唐辛子の辛み。それぞれが調和して、飲み込んだあともお腹の底で燃え上がる。まさにバカ辛の名にふさわしいラーメンだ。

1口、また1口と吹き出る汗を拭いながら食べていく。食べ終わったあと、全身のダメージにふらついても、また食べたくなってしまふのがこの中本の魅力なのだ。

「辛いのに、なぜかまた来てしまっんだよ！」

通う人は口を揃えてそう言う。「コクと旨味がギュッと凝縮されているからハマるんですよ」と店長の白根さん。白根さん自身も蒙古タンメンが大好きで、弟子入りして店を継いだ。旨味のあるラーメンの秘密はスープ。手間ひまかけてスープを取り、さらに鍋で野菜を煮込んで旨味を出す。このスープをベースに、特製一味唐辛子と秘伝の味噌ダレを肉と一緒に煮込んで北極用のスープを作り、ゆでた太麺の上にモヤシを載せてできあがり。

すするとむせるので、ゆっくり口に入れる。か、辛い！

もはや殿堂入り  
バカ辛は中本に始まる