

キャロライナ・リーパーみるく

～練乳と唐辛子が織りなす不思議なマリアージュ～



ギネスブックに認定された世界三大激辛トウガラシの一つ、“キャロライナ・リーパー”入りの特性練乳ミルクで作った、甘くて辛い不思議なかき氷です。ひとたび口に運ぶと、『お、甘いじゃん…と思ったら！

辛ねええええええ！！！！！！…けど、甘い！？…けど、

やっぱり辛ぬぬぬぬぬぬ！！！！』

という無限ループに陥り、なんだかわかんないけど楽しくなってきます。



角ばった無骨なスタイルのかき氷を上から食べていくと、まずサクサクした何かが出てきて甘辛しょっぱい三角関係が始まります。さらに食べ進むと、すっかり辛くなったお口の中を安心させてくれる小豆が現れます。

つまり、実はキャロライナ・リーパーみるくの正式名称は、『サクサク！キャロライナ・リーパーみるく隠し金時』なのです。でも名前が長すぎると読み上げるとき恥ずかしいからやめておきました。

そんな感じのちょっと元気がでる不思議なかき氷であります。

NORMAL ¥1000+税

aBnoRmVL 辛さ倍 +¥100+税

さらに1倍ごとに+100円で何倍にもできます🔥

アブノーマルな辛さにしたい方は自己責任でおねがいします😬

キャロライナ・リーパーとは？

英語：carolina reaper

日本語だと「カロライナの死神」。

真っ赤でごつごつしたボディに大鎌のような尾がついているのでそう名付けられた。

2012年～2017年の間、ギネス世界記録で

「世界で最も辛い唐辛子」に認定されていた。

その後、さらに辛い「ドラゴンズ・ブレス」と「ペッパーX」が開発されたが、人間が普通に食べられるレベルで最も辛いのは今もキャロライナ・リーパーだと思われる。

キャロライナリーパーの辛さ目安

辛さは”スコヴィル(SHU)”という単位で表されます。

下記のスコヴィル値一覧を参考にイメージしてください。

(単位 SHU)

シトウガラシ 0

タバスコ 1,200

ハバネロ 350,000

キャロライナ・リーパー 2,200,000

「辛いかき氷」を作ってみたかったのですが、通常、氷は辛みを消してしまうので、いろいろ入り混じったソースを使っただけ、辛いだけで美味しくないかき氷しかできないと思っていました。しかし当店のカレーのスピノフ企画で作った「死神カレー」でキャロライナ・リーパーを知り、かき氷に試してみたところ、見事に甘い中での辛さの表現に成功しました。

混じりっ気のない一味唐辛子だからできた世界唯一のかき氷、「キャロライナ・リーパーみるく」をぜひお楽しみください。