久留米市 諏訪野町

久留米ラーメン 清陽軒

MAP M3・D4

ラーメン（屋台仕込み／すっぴん）

「昔ながらの久留米ラーメン」を今に伝える究極の一杯

昭和二十七年創業の屋台から続く伝説の久留米ラーメン「清陽軒」は、とんこつラーメン発祥の地である久留米で生まれ育ち六十年の歴史を持つ。清陽軒二代目・一木公治さんが作る一切妥協を許さないラーメンは、国産の豚頭のみを丸三日かけて作る純粋なとんこつスープ。さっぱりだが驚くほどコクと旨味が味わい深い“昔ながらの久留米ラーメンを今に伝える究極の一杯”。また、秘伝の“元ダレ”で仕上げた極旨の「久留米焼きめし」は、米がパラッと香ばしく芳醇な風味が際立っている。

◀昭和27年当時の第一勧銀と屋台時代の清陽軒を再現した外観。

☎0942-32-9736

所 久留米市諏訪野町1798-6
営 11:00～22:00
休 毎月第3火曜
P あり

MENU

3番セット（ラーメン+久留米焼きめし）	900円
ラーメン（屋台仕込み/すっぴん）	550円
久留米焼きめし	450円
餃子	350円

久留米市ＪＲ久留米駅前

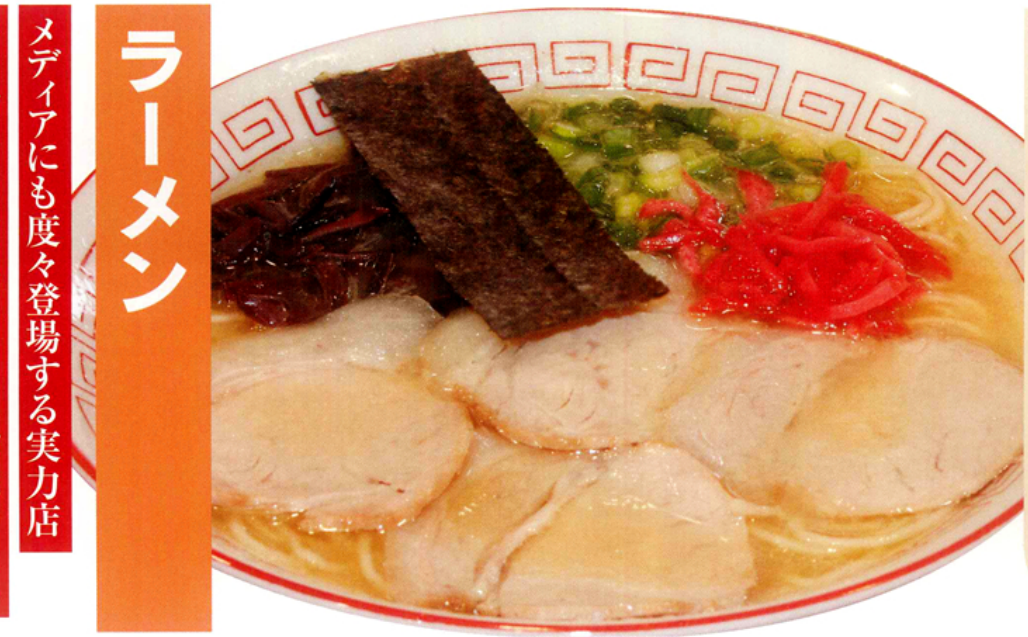
来福軒

MAP M2・3

ラーメン

メディアにも度々登場する実力店

昔ながらの久留米ラーメンが味わえる



創業は昭和29年。創業当時から変わらぬ昔ながらの久留米ラーメンの味を守る店。あっさりとした中にコクと深みのあるスープは、創業当時からの釜で作られており、なんとも言えない旨味がしみこんでいる。九州新幹線全線開通に合わせリニューアルし、今では中国や台湾などアジアからの客も増えており、中国メディアからの取材も受けるほど。地元を代表するグローバルなラーメン店。

☎0942-33-7957

所 久留米市城南町3-14
JR久留米駅前
営 11:00～15:00、17:30～23:00
（スープが無くなり次第閉店）
休 月曜
P JR駅立体駐車場
60分サービス券あり

MENU

並ラーメン	500円
サービスセット（ラーメン・焼めし小）	730円
なでしこセット（ミニラーメン・餃子・デザート）	630円
ババネロラーメン	600円