

車で5分



丸三日コトコト煮込む豚頭スープ
 手間暇・時間を惜しまないで賞

■久留米市 \ 地元愛され /

久留米ラーメン

「スープが主役のラーメン」を提供する清陽軒。鮮度重視の元ダレと豚頭のみを丸三日間煮込んだスープは、他では食べられない味わい。

■久留米ラーメン清陽軒 ◎せいようけん

☎0942・32・9736 函福岡県久留米市諏訪野町 1798-6

🕒11時～22時(L022時) ㊟第3火

㊟屋台仕込みラーメン+焼きめしセット900円

㊟九州道久留米ICより20分 ㊟25台

▶ラーメンのおかずに焼きめしを食べるのが本場久留米流

