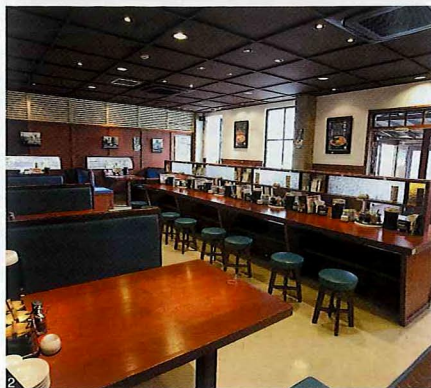


昭和27年創業の伝説の「久留米ラーメン」と、
これぞラーメン屋の「久留米焼きめし」!



▲これぞ、本場の久留米ラーメン&久留米焼きめし! 大人気の「3番セット(ラーメン+焼きめし)」(900円)。



1. 昭和27年当時の第一勧銀と屋台清陽軒を再現した外観。
2. レトロな雰囲気と落ち着いた店内は女性にも好評。
3. 清陽軒の歴史と伝統を継承する二代目・一木公治さん。



☎0942-32-9736
 〒久留米市諏訪野町1798-6
 営業 11:00~22:00
 休 毎月第3火曜
 〆あり



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、最注目されているグルメ「久留米とんこつラーメン」発祥の地である久留米で生まれ育ち六十一年の歴史を持つ。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く老若男女問わずファン層が広い。昔ながらの久留米ラーメンを今に伝える究極の一杯だ。また、

B級グルメの聖地「久留米で、いま」に焼きめしがあることが多く、その確率は約80%以上。なんと! 久留米の焼きめし率は「日本一」なのだ!! 中でも清陽軒秘伝の「元ダレ」で仕上げた極旨の「焼きめし」は、米がパツと香ばしく芳醇な風味が際立っている。これぞ、定番の久留米焼きめし。ラーメン+焼きめしを今に伝える究極の一杯だ。また、

人気Menu BEST3

- ①3番セット(ラーメン+久留米焼きめし)・・・900円
- ②ラーメン(屋台仕込み/すっぴん)・・・550円
- ③久留米焼きめし・・・450円