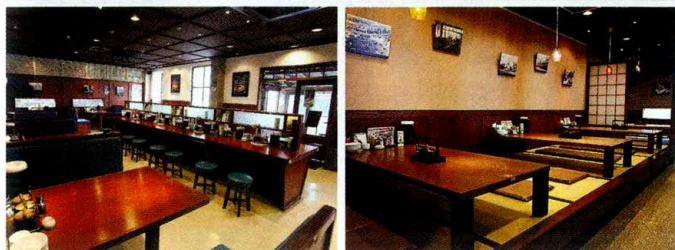


# 還暦、60年目を迎えた清陽軒 昔ながらの「久留米ラーメン」を今に伝える

久留米市●久留米ラーメン 清陽軒  
せいようけん



写真上:昭和27年当時の第一勲銀と屋台清陽軒を再現した外観。



写真左:レトロな雰囲気でも女性にも好評な落ち着いた店内。

写真右:小さなお子様連れでも安心な畳敷きのお座敷席。

☎0942-32-9736

〒久留米市諏訪野町1798-6

🕒11:00~22:00

🗓️毎月第3火曜

🚗20台

🍽️カウンター22席、テーブル席9卓

🌐http://seiyo-ken.jp

MENU/屋台仕込みラーメン550円、  
すっぴんラーメン550円、久留米焼めし450円、3番セット(ラーメン+焼めし)900円、餃子350円、からあげ430円



久留米のラーメン屋といえど定番の「焼めし」。

昭和二十七年創業の屋台から続く伝統の久留米ラーメン「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、今年60年目「還暦」を迎える老舗。清陽軒二代目・木公治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うま味が深い昔ながらの久留米ラーメンで、老若男女問わずファン層が広い。

また、B級グルメの聖地・久留米で、いま最も注目されているのが「久留米焼めし」。久留米のラーメン店に「焼めし」がある確率は約80%で、この「焼めし」は、久留米がなんと『日本一!』。なかでも清陽軒の元ダレで仕上げた極旨の焼めしは、米がパラッと香ばしく芳醇な風味が際立つ、久留米のラーメン屋さん定番の逸品。ラーメンとやきめしの3番セットが一番人気。

昭和レトロ風のお洒落な店内は、旧国鉄時代の客車の雰囲気。家族連れでも気兼ねなくゆったりとできる畳敷きの座敷もある。化粧室も広々と清潔で、特に女性の化粧室はまるでホテルのような大きな鏡と充実のアメニティが嬉しい。「歴史」「味」「空間」...どれをとっても名店と云われる所以だ。



お店から

「『焼めし』『餃子』『からあげ』付きのお得なセットも大人気です!」(店長・吉田さん)