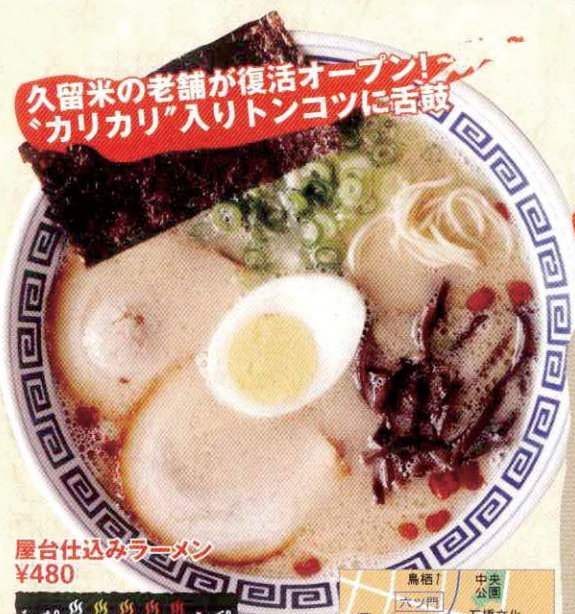


久留米の老舗が復活オープン!
「カリカリ」入りトンコツに舌鼓



屋台仕込みラーメン
¥480



1952年創業、久留米・明治通りの屋台から始まった伝説の老舗が復活。豚の頭骨のみを丸3日煮込んだ濃厚スープに豚背脂を揚げた「カリカリ」を加える屋台仕込みラーメンと、コラーゲン豊富なすっぴんラーメンがある。

◎昭和の列車の客室をイメージした店内。入口は第一銀行前にあった屋台を再現している



☎0942-32-9736

福岡県久留米市諏訪野町

1798-6

☎11:00~22:00※12/31休

~17:00 休10年1/1◎

◎66席

◎15台

◎車=九州自動車道久留米ICより約15分



久留米ラーメン 清陽軒

福岡県・久留米市

大牟田ラーメンを独自にアレンジ
スープは見た目以上にあっさり!



ラーメン
¥500



大牟田ラーメンがベース。茶褐色のトンコツスープは圧力をかけて炊くことで骨の随のうま味を引き出す。チャーシュー、キクラゲ、ゆで玉子とトッピング多めなもの◎。テーブルに備えたニンニクを入れて味わおう。

◎カウンター席のほか小上がりを用意。夜は酢豚(¥600)などもある。餃子半額券も進皇中



☎092-953-3733

福岡県筑紫郡那珂川町片

縄10-4 ☎11:00~23:00

休12/31◎~10年1/2◎

◎28席 ◎10台

◎西鉄バス↑観音堂すぐ。

◎車=福岡都市高速野多目ラ

ンプより約5分

◎なし



つる家

福岡県・那珂川町

ラーメン総選挙で上位入賞!
特製辛味噌を入れて味わおう

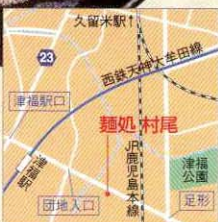


ラーメン
¥550



「福岡ラーメン総選挙2010」(FBS)で第5位に輝いた。あっさりトンコツスープに唐辛子やニンニクなど12種のスパイスを調合した特製辛味噌を入れて味わうのがおすすめで、風味とうま味が溶け込んだ一杯に変化。

◎久留米では珍しいあっさり目のラーメンを提供。裏メニューの醤油ラーメン(¥550)も必食



☎0942-35-7621

福岡県久留米市津福今町

425-1 ☎11:30~15:00、

17:30~24:00(L.O23:30)、

10年1/1◎17:30~

休不定※年末年始は営業

◎17席 ◎6台

◎車=津福駅すぐ

☎xn-n9qz5w88id09c.com/



麵処 村尾

福岡県・久留米市

山口の実力店の一杯はあっさり系
スープと相性◎の焼飯セットが人気



ラーメン
¥550



山口県で展開する人気店が九州初登場。豚の背骨を砕いて煮込んだコラーゲンたっぷりのスープはあっさりとした久留米系で、3つの釜で濃度を調節する。すべての麺メニューに+250円で焼飯が付けられる。

◎北九州空港に向かうカド10号線沿い。座敷席もあり広々。ファミリーの利用も多い



☎093-473-8855

福岡県北九州市小倉南区曾根新

田北2-3-1

☎11:00~21:00

◎なし

◎32席 ◎12台

◎車=北九州市高速小倉

東ICより10分



三久ラーメン 北九州本店

北九州市・曾根