

名店自慢の五皿を食す

久留米ラーメン 清陽軒

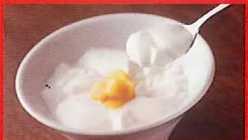
コラーゲンたっぷりのスープと久留米焼きめしの最強タッグ!

昭和27年創業の屋台から続く、伝説の久留米ラーメン清陽軒。豚頭だけで作ったトンコツスープは、さっぱりだが驚くほどコクとうま味が深い。秘伝の「元ダレ」で仕上げた極旨の焼きめしは、米がパラッと香ばしく芳醇な風味が際立つ。これぞ、定番の久留米焼きめし!

福岡県久留米市諏訪野町1798-6
☎0942-32-9736
☎11:00 ~ 22:00 隔年未年始
座66席 第一回20台、第二回5台
☎車=久留米ICより15分(スーパーユートク前)



①店の入口は第一銀行前にあった創業時の屋台を再現している



②マンゴー杏仁豆腐(¥280)



「焼きめしは自家製のチャーシューなど具だくさん!」

③3番セット「ラーメン+久留米焼きめし」(¥900) 店長の井上優さん(36)

調べました!

久留米のグルメ、スポットなどの地域情報を発信しているフリーペーパー「cocomi」の編集長・野下あつ子さん



直撃! 地元情報誌の編集長が語る

〆焼きめし率は日本一!

久留米のラーメン店に焼きめしがある確率は約80%。この焼きめし率、久留米はなんと日本一なんです。ラーメン店で焼きめしを注文するのは、久留米人にとってごく当たり前の、久留米人にとっては身近すぎる料理ですね。

久留米焼きめしQ&A

フードプロデューサー・T・PRODUCE代表・高松司可さん(48)

- Q1** 久留米焼きめしの特徴は?


A 中華の五目炒飯の影響を受け、定食屋や家庭でも作られるようになった焼きめし。ラーメン店ならではのチャーシューや元ダレを使い完成したのが「久留米焼きめし」です。

①焼きめしセットを広めた「ひろせ食堂」
- Q2** 焼きめしとチャーハンの違いは?

A 明確な違いはありませんが、焼きめしの方が比較的具材の品目が多く、全部みじん切りなのが特徴。久留米焼きめしは中華レンジでなく銀のスプーンで食べるのが主流です。
- Q3** なぜラーメンと合うのですか?

A スバリ! 仕上げにラーメンの元ダレを使うから。ダシがウマイソバ屋では井ぶりもウマイのと同じです(笑)
- Q4** テイクアウトできますか?

A ほとんどの店でOKです。常連さんのなかには、あえて大盛りを頼み、半分持ち帰る方もいらっしゃいます(笑)



これがウワサの久留米

焼きめし

久留米

うまいラーメン屋に絶品焼きめしアリ!の黄金ルールを体感しよう

B級グルメの聖地・久留米で人気沸騰中の「久留米焼きめし」

YAKIMESHI

取材・文=上村敏行(J.9) / 撮影=石崎純

スープとの相性がバツグン! 久留米焼きめしを食へ歩き

B級グルメの聖地・久留米。トンコツラーメン、焼鳥の次なるブームを予感させる、いま最注目グルメが「焼きめし」だ。久留米ではほとんどのラーメン店で焼きめしを出しており、客がラーメンと一緒に注文する割合も6割を超える。もう一つの定番メニューである餃子よりも圧倒的に支持されている。「久留米焼きめし」のルーツは1917年(大正6年)創業で現存する「光華楼」。筑後地方で最も古い中華料理店である同店のチャーハンが久留米のラーメン店や食堂に広まっていったといわれる。そして、初めてラーメンと焼きめ

しのセットを売り出した人気店「ひろせ食堂」により、ラーメンのサイドメニューとしての焼きめしが久留米っ子に定着していった。久留米焼きめしの特徴はラーメンのスープありきのシンプルな味付け。口のなかで米とスープが合わさった時、柔らかい食感になるように、パラパラした食感のなかにも程良いしっとり感を残して炒め、具材も細かく刻むのが主流だ。今回は「清陽軒」「龍の家」「本田商店」「梁山泊」「モヒカン」らめん味「吉家」と5大人気店の焼きめしを紹介。各店趣向を凝らす焼きめしを食へ歩いてお気に入りの一杯を見つけるべし。