

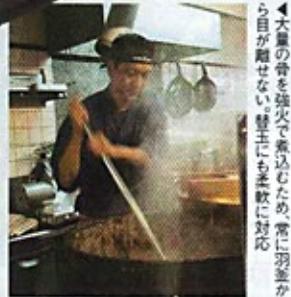
呼び戻しの元祖
濃厚豚骨スープがウリ。

◎ 大砲ラーメン本店

羽釜を空にせず、骨を継ぎ足しながら仕込む“呼び戻しスープ”的手法を考案。久留米ラーメンを全国に知らしめるほどの人気店に成長した。豚の旨みが凝縮したスープは濃厚だ。映画は創業者・香月昇さん、その息子・均さんがモデルになっている。

☎ 0942-33-6695

福岡県久留米市通外町
11-8 定11時~21時
便なし 西鉄久留米駅
より徒歩6分 P14台



▲昔ラーメン500円。
背脂を揚げたカリカリ
アソートメント

▲大量の骨を強火で煮込んだため、常に羽釜が
止まらない。替玉にも柔軟に対応



▶リニューアル
後は外観もスタ
イリッシュに



▲豚骨ラーメンに情熱を燃やす映画の
モデルになった若かりし日の昇さん



▲手前からタン200円、ダルム120円、アスパラ巻き170円、シソ巻き200円、ヘルツ90円

安くて旨いがモットー
餃子と焼鳥の2枚看板。

◎ 餃子の又兵衛

50年前に屋台として営業をスタート。初めは餃子が名物だったが、今では焼鳥も好評を博す。焼鳥は巻ものから串ものまで常時12種前後を用意。やわらかいタンがオススメだ。野菜たっぷりの餃子はニンニク未使用。あっさりした味付けで食べ出でと止まらない。

☎ 0942-34-2405 福岡県久留米市
東町34-17 定18時~24時(L.O.) 便火
西鉄久留米駅より徒歩6分 Pなし



▶餃子は作りおきせず、
絶えず包み続ける



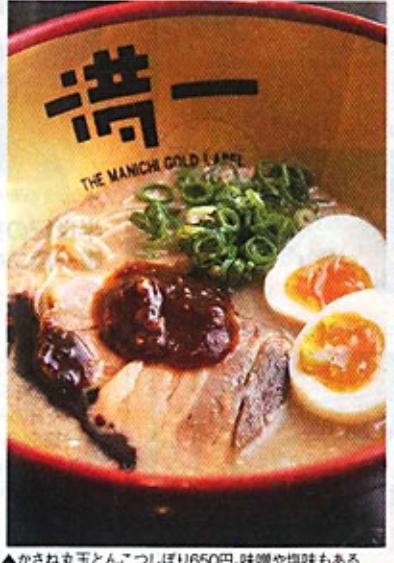
▶ぎょうざ9個430円(写真は2人前)。



▶店の前の通りはロケ
でも使用された



▶開店と同時に満席が
続く人気店



▲かさね丸玉とんこつしお650円。味噌や坦味もある

屋台文化が育んだ味を店舗で満喫!

屋台発祥の店

あの名店も、あの店も、実は屋台発祥。今や全国に
広がった豚骨ラーメンも1軒の屋台から生まれた。今では
店を構えた4店舗で、それぞれの名物料理に舌鼓を打とう。



▲創業当時の屋台には中華そばの文字が

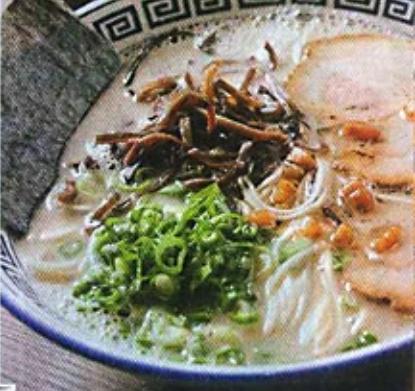
新旧のファンの心を揃む
名店の味が再び!

◎ 清陽軒 本店

セイヨウケン
ほんてん

その起源は1952年に創業した屋台に
さかのぼる。2006年に一度店を閉じたが、2009年5月に久留米市・諏訪野町に
復活。県内外のラーメンフリーク、当時を
知る地元のオールドファンが沸いた。九
州産の豚の頭骨だけを3日煮込んだスー
ブはあっさりしているがコク深い。

☎ 0942-32-9736 福岡県久留米市諏
訪野町1798-6 定11時~22時(L.O.) 便なし
西鉄花畠駅より徒歩5分 P25台



▲屋台仕込みラーメン並550円。背脂を揚
げた自家製「カリカリ」が食欲をそそる



▲外観も昭和レトロな雰囲気



▲スープ室の様子。羽釜6つを使ってブレンド



▲店内には屋台を再現した待合スペースがある

磨き抜かれた久留米ラーメン
原点の餃子で日本一を勝ち取る。

◎ 満一 GOLD LABEL 久留米店

久留米ラーメンの人気店「満一屋」がグレードアップ。空間、井がゴージャスに、ラーメンはいっそう洗練された。店の原点は餃子屋台で創業は1953年。そのスピリッツを引き継ぎ、テレビ番組の企画で餃子日本一に輝いたこともある。

☎ 0942-38-4955 福岡県久留米市城南町
2-34JR久留米駅フレスタ久留米2階 定11時~23時
便なし JR久留米駅より徒歩すぐ Pなし



▲黒を基調にし、シックに
まとめられた店内

アレンジ麺いろいろ

「大砲ラーメン」で最近注目を集めるのが特製マー油を使った黒とんこつラーメン500円だ。豚骨の旨味が凝縮した呼び戻しスープにマー油のコクが加わり食欲をかき立てる。「ラーメン GAKU」ではたんたん麺850円が人気を集め定番以外の麺も楽しんでみよう。