



伝説の清陽軒

2006年2月16日久留米の名店と謳われた清陽軒最後の店、大善寺宮本店が突然の閉店をした。

それから2年後の2008年5月1日ある常連客が清陽軒二代目の一木公治に、熱い想いを綴った一通の手紙を出した。「もう一度清陽軒のラーメンを食べたい」「清陽軒を復活させたい」その手紙が、一木公治と余命半年の宣告を受けていた清陽軒初代の香月浩の心を動かした。

こうして清陽軒初代・香月浩、清陽軒二代目・

一木公治、清陽軒初代 香月浩の娘・一木みとえ（一木公治の妻）清陽軒の常連客たちで、清陽軒復活計画がスタートした。それが「清陽軒復活プロジェクト」のはじまりだった。既に、医師から余命半年の宣告を受けていた師匠の香月浩は、病床の身体でありながら、唯一の弟子である一木に教える、これが最後なるであろうスープ作りを筆談で説いた。一木は師匠の教えと自分の経験を基にスープ作りを開始した。

究極の一杯と復活した清陽軒

清陽軒二代目一木公治が作る、一切妥協を許さないラーメンは、国産の豚の頭のみでラードは使用しない丸3日間掛かって丁寧に作りあげる純粋なトンコツスープだ。

豚の骨だけを煮出して出来上がるスープは、純粋なコラーゲンの固まりである。

一木はスープを煮込む際に、豚の頭以外は一切使用しない。本来の久留米のトンコツラーメンはそんなに短時間では出来ない究極の職人技なのだ。だから、あっさりなのに「コク」がある。これが本物の「コク」と言うものだ。また、よく「井の底に骨粉が溜まるのをダシが出て良い仕事をしている」などとと言われるが、実際には逆で、骨粉はえぐみに繋がるのでスープを煮出す時に何度も濾して取り除かなければいけない。

一木が作るラーメンはスープを飲み干しても井の底に骨粉が全く残らない。一木はこの作業を3日間掛けて何度も何度も繰り返す。だから、初めスープを吸った時、サラッと

昭和二十七年創業

時代に流されない伝統の味 それが清陽軒のラーメン

試行錯誤を繰り返しスープ作りをする日々が何ヶ月も続いた。医師の余命宣告から半年が経ち香月浩は昏睡状態が続き予断を許さない状態になっていた。

2009年1月8日そして、ついに香月浩と一木公治が手懸けた最後のスープが完成した。一木は師匠がいる病院に行き、いま完成したばかりのスープを運び込み「おやじ、スープが出来たばい。」無意識の中を彷徨う、師匠香月浩の枕元に向かい報告した。

翌2009年1月9日まるで、一木のスープの完成を見守るかのように、香月浩は天国に召された。

2009年5月2日久留米ラーメン清陽軒 復活オープン！清陽軒はオープン告知を一切しなかったにも関わらず、初日の開店前から長蛇の列が出来た。大盛況！店はおろか駐車場までお客さんで溢れ返り、関係者一同驚きと感動だった。我々は改めて、清陽軒の歴史と暖簾の重さ、ファンたちの想いの大きさを肌で感じた。ある常連客の手紙から、ちょうど一年後のことだった。



した飲み口なのに、あとから本来のトンコツスープが持つ「コク」が追いかけてくる。食べ進む毎にだんだんスープの美味しさがまわっていき、気が付くと最後の一滴までスープを飲み干せるのだ。九州ラーメンの元祖である「昔の久留米ラーメンを、今に伝える究極の一杯」それが清陽軒のラーメンなのだ。

復活した清陽軒は、昭和27年頃の「第一銀行」と、その前で営業していた旧清陽軒の屋台を模した建物。暖簾をくぐり屋台のエントランスを抜けると、広々とした店内は昭和レトロ調の落ち着いた空間。

通路は広く車椅子のお客様でも直接、席に着ける。座席の幅もゆつたりで、対面カウンター席の他、女性のお客様でも周りに気兼ねなく座れる窓向きのカウンター席、4人掛けのボックス席、小さなお子様連れのお客様もおくつろぎ頂けるように配慮した畳敷きのお座敷もある。

トイレは高級ホテルを思わせるような綺麗な空間で、男女別それぞれ個室が二つずつ完備されている。女性トイレはパウダールームにもなっている。まさに至れり尽くせりで、とてもラーメン店とは思えない造りに感動だ。

久留米ラーメン
清陽軒
昭和二十七年創業
☎0942-32-9736
久留米市諏訪野町1798-6
[営]11:00~22:00
[休]無 [駐]有



屋台仕込みラーメン

昭和二十七年に屋台から始まった、創業来の清陽軒初代の味。九州産のとんこつ頭のみの使ったスープは雑味が少なく、あっさりだけどコク深い味。昔ながらの久留米ラーメンです。豚背油の自家製カリカリの香ばしさが食欲をそそります。



▲屋台仕込みラーメン (並) 480円

焼めし

お持ち帰りOK

清陽軒のチャーシューを使い秘伝の元ダレ醤油で仕上げた、これぞ「久留米のラーメン屋の焼めし」です。



▲焼めし 390円

すっぴんラーメン

清陽軒元来の味をそのままに、純粋なコラーゲンたっぷり美肌効果もあるとんこつラーメンです。ラード不使用でお年寄りから小さなお子様、女性にもお奨めです。1杯にコラーゲン13,500mgも!!(手羽先約70本分のコラーゲン)



▲すっぴんラーメン (並) 480円

餃子

お持ち帰りOK

国産100%の野菜と豚ミンチ肉を使用した自家製あんで作った、包みたての餃子をご場で焼きます。清陽軒こだわりの「包みたて手作り餃子」サクッとジューシーな味わいです。



▲餃子(8個) 290円

からあげ

お持ち帰りOK

特製ダレに漬けた鶏モモ肉を、低温と高温で二度揚げ。カラッとしてジューシー。食べやすい大きさにカットしています。



▲からあげ 390円

清陽軒の薬味

- **からし高菜** **用途** ラーメン・白ごはん・焼きめし
高菜の名産地、福岡県筑後地方の瀬高産の高菜を使用。一味唐辛子と秘伝のかくし味で油炒めしているため風味が高く、あつあつの白ごはんとの相性は抜群です。ラーメンに入れると「ピリ辛の高菜ラーメン」になります。
- **にんにく醤油** **用途** ラーメン・餃子・からあげ
すりおろした生のにんにくに醤油を加え、とんこつラーメンに逢うように味付けしました。濃い味がお好みの方はラーメンに少量加えますと味の深みが増し、パンチの効いた「こってり系の久留米ラーメン」になります。餃子、からあげの薬味としても美味しくいただけます。
- **焦がし一味** **用途** ラーメン・餃子・からあげ
国内産の一味唐辛子をごま油で炒りました。餃子、からあげの薬味としての他、ラーメンに加えますと「激辛ラーメン」になります。



お得なセットメニュー

セットメニュー 890円

ラーメン+焼きめし+餃子4個

※セットメニューのラーメンは屋台仕込み・すっぴんのいずれかをお選び頂けます。
※プラス100円で大盛、プラス100円でワンタンメン、プラス170円でチャーシューメンに変更できます。

近日発売予定!!

お持ち帰り



● **からし高菜 500円**

一味唐辛子と秘伝の隠し味でじっくり炒めました。あつあつのご飯との相性は抜群です。

● **手作り餃子(生) 500円**

一つ一つお店で手作りしている清陽軒自慢の一口餃子です。具材はすべて国産食材を使用。