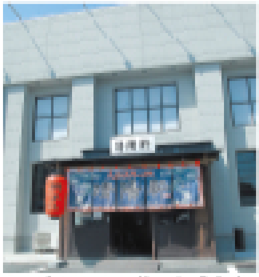
すべては一軒の屋台から
それが「清陽軒」でした。

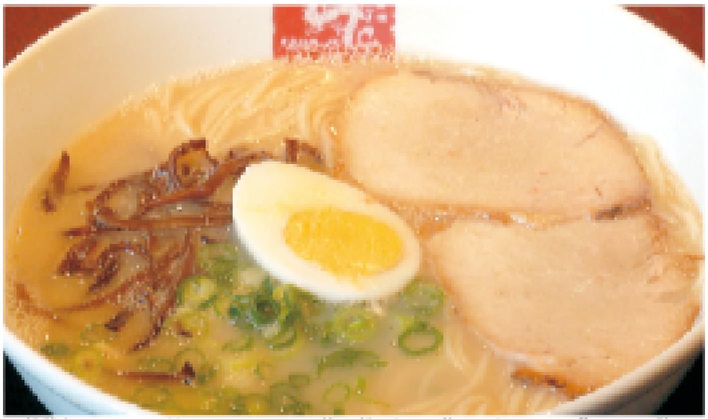
▲大人気のお得なセット。焼めしも主役級のうまさ!

▲レトロな雰囲気の店内



▲原点でもある、第一勧業銀行前の屋台をイメージした外観

▲創業来の清陽軒初代の味、屋台仕込みラーメン。豚背油の自家製カリカリがたまらない!

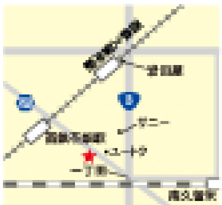


▲純粋なコラーゲンがなんと13,500mgで美肌効果もある"すっぴんラーメン"ラード不使用。

久留米ラーメン **清陽軒**

昭和27年創業の老舗 久留米ラーメンの名店と謳われた清陽軒、完全復活! また 新たな歴史を刻んでいく

今年5月、多くのファンの後押しを受け久留米ラーメンの名店、あの清陽軒が復活した。外観は、清陽軒創業当初、第一勧銀前で小さな屋台を立ち上げた頃の様子を再現。オープン以来多くの客が押し掛け、わずか数ヶ月後の8月の来客数は14,000人を越え、凄まじいインパクトを与えている。清陽軒二代目、一本公治氏が作る一切妥協を許さないラーメンは、国産豚の頭のみでラードは使用せず、丸三日かけて作りあげる純粋なとんこつスープ。だから、あっさりなのに「コク」がある。ここを訪れる客は老若男女問わず、常に色んな世代の男女で賑わっている。おすすめは、創業当時の味「屋台仕込みラーメン」と美肌効果もある「すっぴんラーメン」。秘伝の元ダレ醤油で仕上げた「焼めし」、包みたての「焼き餃子」もぜひ味わってほしい。各テーブルにある「からし高菜」や「にんにく醤油」、「こがし一味」などこだわりの薬味も全て手作り。お好みでアレンジしてみて。また、レトロ調の店内で圧巻なのがラーメン店なのに高級ホテルのトイレを彷彿とさせる綺麗なトイレ。男女別個室が二つあり、ディテーィルまでこだわるその姿勢に脱帽だ!



☎0942-32-9736

住久留米市諏訪野町1798-6
営11:00~22:00
休なし
Pあり
http://seiyo-ken.jp