

熊本ラーメンの魅力!

ラーメンプロデューサー
石山勇人が語る

ラーメン食べ歩き歴10数年の若手ラーメン評論家、TV、情報誌、Webなど数々のメディアでラーメン情報を発信、ラーメンの魅力を国民に伝えるべく日々奔走する。



docomo, au, SoftBank公式サイト
「石山勇人の快食! ラーメン情報」<http://m-bui.com>

熊 本ラーメンの歴史の支店が、熊本県の玉名駅前にできたことに始まる。「玉名に美味しいラーメン店がある」との噂を聞きつけた男性3人が玉名に赴き、その味に衝撃を受けて、熊本市内に次々とラーメン店を開業、この3人

とは、現在でも市内で営業を続ける「松葉軒」創業者・木村氏、「こむらさき」創業者・山中氏、「味千ラーメン」創業者・重光氏である。熊本ラーメンのスープは、博多や久留米が豚骨100%であるのに対して、鶏ガラや野菜を加えるクリーミーなもの。そして「マー油」やニンニクチップなどを使用するのが、最大の特徴だろう。

優しい白濁スープにパンチを効かせ、そのスープに中細のストレート麺がよく絡み合う。一度食べたら忘れられない、独特な風味だ。ちなみに熊本ラーメンの名を全国的なものにしたのは、昭和43年の「桂花」の東京進出の功績が大きい。ご当地ラーメンブームが起るはるか前から、「熊本ラーメン」の名は、全国に轟いている。

王道・とんこつから、熊本ラーメンの進化系など、街中には様々なラーメン店がいっぱい。スタンプラリーで食べ歩きこう♪

熊本ラーメン 街中マップ

新



ひこまる

地元タウン誌推薦!!

まじっ、うまかつ!





満遊くまもと

熊本市観光情報サイト

満遊くまもと

検索

熊本 街中マップ KUMAMOTO TOWN

浄行寺文差点 松葉軒

熊本城周遊バス「しろめぐりん」



熊本城本丸御殿
2008年4月1日一般公開された本丸御殿。当時の姿を忠実に再現した建物ととも、数々の貴重な歴史資料も一見の価値あり。

桜の馬場 城彩苑
熊本城の歴史と城下町独自の文化をのびのびと楽しむことができます。

お城の周りには馬道バスが走っているよ。ぜひ乗ってみてね!!

2大アーケードを歩こう!

上通りアーケード

下通りアーケード

バリのオルセー美術館をイメージして作られた、長さ約360m、道幅約11mのアーケード。多くの老舗が軒を連ねているのも特徴的。

長さ約511m、道幅約15mの巨大アーケードで、熊本の繁華街。飲食店や洋服屋、デパートなど様々な店が立ち並び、夜も賑やか。

熊本駅周辺



高平周辺





あ ターローメン
太肉麺
[桂花 本店 / 850円]

豚骨のコクと甘み、赤鶏のガラの旨みを凝縮した、まろやかなこってりスープ。独特の風味、そしてふわりと柔らかな舌触りの“太肉”は、後を引く旨さ♡

トッピング各種
100円引き



え ラーメン (スタンダード)
[元祖熊本ラーメン こむらさき 本店 / 550円]

余分な脂を抑えたスープは、あっさりだけどコク深い味わい。秘伝のロースト製法で旨味を増した自家製ニンニクチップで、さらに風味倍増!



く ラーメン
[ラーメン専門店 天外天 / 650円]

豚骨、バラ肉、鶏がらを使ったスープは、ニンニクの効いたほどよいこってり感。細麺との相性が抜群で、「これぞ熊本ラーメン!」な一杯

煮豚
1個サービス



け とまとラーメン
[黒龍紅 新市街店 / 700円]

豚骨の風味にトマトの甘味と酸味が加わり、絶妙なコラーゲンをみせる。スープはコクがあるのに後味サッパリで女性に人気。飲んだ後にもいい



こ 黒味
[山水亭 / 680円]

“山水亭ラーメン”の味を基本に、香りとコクを大幅に増したスープが特徴。特製の辛味ダレが効いた、こってりラーメンをお好みの方にオススメ

“黒味”
100円引き



さ こだいこ
[元祖熊本ラーメン こむらさき 本店 / 550円]

こだいこは、豚骨のスープに、手間をかけたオリジナルの焼ニンニクを添えれば香ばしさが増し、より奥深い味わいに

ソフトドリンク or
杏仁豆腐サービス

熊本に根付いて半世紀
本格派熊本ラーメン
豚骨スープにマー油やニンニクチップが効き、1度食べたら忘れられないこってり味!

2012年12月より、一部店舗で変更する場合がございます。



え バイクー麺
[味千ラーメン 銀座店 / 550円]

ラーメンの“千味”は、醤油独特の旨味とコクを醸し出す唯一無二の味。軟骨までとろける柔らかなアバラ肉“バイクー”はキャベツとの相性もバツグン!

半熟玉子 1個
サービス

お にんにくラーメン
[熊本ラーメン 赤のれん / 780円]

弾力のあるオリジナルの麺に、一昼夜かけて炊きだすスープがよく絡む。“これぞ豚骨!”な熊本ラーメンの王道をどうぞ

味付け玉子 1個
サービス



ろ らーめん
[松葉軒 / 530円]

乳白色のスープは見ただ目よりあっさり、濃厚さが苦手な人にもおすすめ。揚げニンニクと醤油ダレで煮込んだチャーシューが味に深みを与える

し とんこつラーメン
[居酒屋風らーめん屋 一麺や / 600円]

産地限定の豚頭骨と豚足のみを用い、10時間以上煮込んで作るスープは、こってり系だが飽きのこない味。自慢のシンコ熟成麺とも相性バツグン



か ラーメン
[黒亭 / 590円]

豚の頭だけを使ったスープは脂が少なく旨味たっぷり。コシのある自家製麺との相性も抜群だ。秘伝のタレや揚げニンニクで熊本の代表格と呼ぶにふさわしい一杯

卵 1個
サービス



あ 桂花 本店
[元祖熊本ラーメン こむらさき 本店 / 550円]

作り餃子も人気。30年の歴史を持つ老舗。毎日朝7時から営業

☎096-325-9609
新熊本市中央区花畑町11-9K1ビル1F
営11:00~24:00(全土曜は翌2:00、日曜は~2:00) 休なし 席45席 IPなし

Menu 桂花拉麺……600円
こたろう……680円
チャーハンセット……730円

う 元祖熊本ラーメン こだいこ
[元祖熊本ラーメン こむらさき 本店 / 550円]

昭和29年の創業以来、手作りにこだわる老舗の味を守る店。月~金曜はランチも登場。570円〜と気軽に楽しめる。

☎096-352-2058
新熊本市中央区花畑町10-4
営11:30~15:00 / 17:00~翌3:00
(土・日曜、祝日は11:30~翌3:00)
休第1月曜 席39席 IPなし

Menu 激辛たかならーめん……800円
焼豚らーめん……950円
味付け玉子らーめん……800円

え 味千拉麺 銀座店
[味千ラーメン 銀座店 / 550円]

熊本で生まれて40年以上の老舗。現在アジアの主要都市やアメリカ、オーストラリアにも出店する。熊本ラーメンの人気店。

☎096-354-9822
新熊本市中央区花畑町13-4
営11:00~15:00 / 18:00~翌2:00
(土曜は11:00~翌3:00、日曜は~24:00)
休元旦 席16席 IPなし

Menu 味千ラーメン……550円
全のせラーメン……1,000円
阿蘇高菜ラーメン……650円

お 熊本ラーメン 赤のれん
[熊本ラーメン 赤のれん / 780円]

新市街アーケード内にあり、アクセス◎。名物“エビギョウザ”をはじめ、女性にはヘルシーなきくらげラーメンも人気。

☎096-322-9662
新熊本市中央区新市街8-1坂田ビル1F
営11:00~22:00(第1・3木曜は~15:00)
休不定 席25席 IPなし

Menu ワンタンメン……880円
チャーシューメン……820円
エビギョウザ(7個)……680円

か 黒亭
[黒亭 / 590円]

県外でも評判が高く、週末はもちろん平日でもお客さんが絶えない老舗。熊本ラーメンの魅力やギョウザと凝縮した品が揃う。

☎096-352-1648
新熊本市西区二本木2-1-23
営10:30~20:30
(休第1・3木曜(祝日の場合は前日) 席32席 IP13台)

Menu もやしラーメン……620円
ラーメンセット……820円
大盛りラーメン……860円

き 大黒ラーメン
[大黒ラーメン / 800円]

地元はもちろん、県外のラーメンファンにも根強い人気。下準備から丁寧なアーク取りまで、手間を惜しまない濃厚な豚骨スープが自慢。

☎096-352-7418
新熊本市北区高平1-1-14
営11:00~22:00(第1・3木曜は~15:00)
休第2・4木曜 席35席 IP15台

Menu チャーシューラーメン……800円
ラーメンセット……980円
くらまるラーメン……750円



さ ラーメン
[大黒ラーメン / 600円]

ニンニクと豚骨の力強さを感じるスープは、熊本ラーメンの王道らしくスツツと引く後味で、あっさりとした旨味、脂身の少ないチャーシューも当然の旨さ

い 元祖熊本ラーメン こむらさき
[元祖熊本ラーメン こむらさき 本店 / 550円]

“熊本ラーメン”を全国に発信する創業59年の老舗ラーメン店。創業時から変わらない味にリピーターが多い

☎096-352-8070
新熊本市中央区上林町3-32
営11:00~19:30
休火曜(祝日の場合は翌日) 席29席 IPなし

Menu 納豆ラーメン……560円
特製チャーシューメン……1,000円
トンむす……120円

く ラーメン専門店 天外天
[ラーメン専門店 天外天 / 650円]

根強いファンが多く、週末は店外まで行列ができることも。遅くまで空いているので、飲み会のシメにオススメ。

☎096-354-8458
新熊本市中央区安政町2-15
営19:00~翌4:00(売切次第終了)
休日曜 席12席 IPなし

Menu 辛口ラーメン……700円
チャーシューメン……900円
ギョウザ……350円

け 黒龍紅 新市街店
[黒龍紅 新市街店 / 700円]

県外のお客さんにも人気の「黒龍紅 熊本駅前店」の2号店。野菜を140gのせた“ちゃんめん”もオススメ。

☎096-356-1450
新熊本市中央区新市街5-2
営11:00~15:00 / 17:00~翌4:00
(金・土曜は~翌6:00)
休なし 席35席 IPなし

Menu ラーメン……600円
ちゃんめん……700円
馬刺し盛合せ……1,200円

こ 山水亭
[山水亭 / 680円]

家族連れで代々通う地元ファンも多い。店前ではトレードマークの蒸籠で豚まん、“角煮まん”、“本格台湾まきまき”が蒸したてだ。

☎096-325-1800
新熊本市中央区上通町6-18KOSHINビル1F
営11:00~21:00
(休第2・4火曜(祝日の場合は翌日) 席33席 IPなし)

Menu ルーロー麺……840円
山水亭ラーメン……580円
鶏湯麺……750円

さ 松葉軒
[松葉軒 / 530円]

熊本ラーメンの黎明期から看板を掲げる老舗。店内は昔ながらの素朴な雰囲気。定食メニューは量も申し分なし。

☎096-343-7767
新熊本市中央区妙体寺町5-14
営11:00~23:00
休不定 席20席 IP2台

Menu ちゃんぽん……600円
野菜らーめん……700円
みそらーめん……750円

し 居酒屋風らーめん屋 一麺や
[居酒屋風らーめん屋 一麺や / 600円]

店名通り、麺にこだわりを持つ1軒。独自の製法で芯を作り、歯ごたえのある麺を生み出している。リピーターが多いのも納得。

☎096-351-7810
新熊本市中央区中央街1-1
営11:30~翌5:00(日曜は~翌3:00)
休なし 席26席 IPなし

Menu つげ麺(並)……700円
味噌ラーメン……700円
黒味ラーメン……700円

熊本ラーメン街中マップ

共通クーポン

1枚につき1名様有効

各店舗のサービスのうち、どれか1店舗のみで使用できます。裏面の「ご利用上の注意」をよく読み、ご利用ください。

有効期限:2013年12月31日まで

熊本はトンコツだけじゃない!!

~番外編~ ラーメン

王道だけだと思ったら大間違い。“進化系豚骨”や醤油、つけ麺なども大人気!

つけ麺

(三点盛り、濃厚魚介豚骨、太麺)

[麺屋 宗運 / 1,000円]

※マル1,700円

10時間以上煮込んでとろみを出す“魚介豚骨”の濃厚つけ汁。宇都宮メイドの“モチツルッ”の太麺を絡ませ、最後は雑炊で食べよう!



塩らーめん

[塩・醤油専門らーめん三楠 / 680円]

鶏ガラを主体に、たっぷりの香味野菜と魚介系のダシを合わせた黄金色のスープが主役。フワリと香る柚子が全体をキリッと引き締めている



と 古風もっちりらーめん/並(塩)

[亜和麵 / 800円]

カツオなど5種の魚介類からダシをたっぷり抽出して調整するスープは、純和風のコク深い塩味。あっさりテイストなので女性にも評判よし



な 特製中華そば あっさり

[中華そば 高松食堂 / 800円]

スープには、旨味豊富な鶏もも肉と臭みのない阿蘇自然豚を抜擢。良質の特製麺で、麺本来の味と風味を最後までダイレクトに楽しめる一杯だ

トッピング1品サービス

熊本はトンコツだけじゃない!!

~番外編~ ラーメン

王道だけだと思ったら大間違い。“進化系豚骨”や醤油、つけ麺なども大人気!

す ラーメン

[麵食堂 大金豚 二丁目店 / 650円]

極上の風味とコクが味わえる。強火で炊き出した豚骨100%の濃厚スープ。自家製麺との相性◎で、替え玉せずにはられない、迫力一杯

小ギョーザ(3個入り)サービス



せ 黄金完熟とんこつラーメン

[黄金ラーメン 銀座通店 / 850円]

秘伝のタレをブレンドして完成させる“黄金スープ”には、旬の果物と野菜がたっぷり! ほんのり甘め&トロツとしたまるやかな味わいが◎

ラーメンご注文の方にグランプリ餃子(1人前)半額サービス(250円→120円)



そ 天草大王塩ラーメン

[マルイチ食堂 / 650円]

天草大王のコクと旨みに、沖縄産の塩の自然な甘みが相まって、最後の一滴まで飲み干したくなる美味さ。ちぢれ太麺かストレートの中太麺から選べる

ギョーザ100円引き



た 味噌らーめん

[らーめん なごみや / 650円]

豚骨と鶏ガラで長時間かけて作った琥珀色のスープに、信州味噌と十数種類の食材をブレンドした味噌を加える。深いコクと味噌の甘味がクセになる!

つ 麵屋 宗運

全国行脚で修業した若手オーナーが手掛ける話題の新鋭店。本格豚骨から和風醤油系、熊本そばまで県内外客を魅了する。



☎096-356-0650
新熊本市中央区下通1-12-3高津ビルB1F
営業18:00~翌3:00(日曜11:30~21:00)
休月曜 昼8席 夜なし

Menu 博多とんこつ(極細麺).....600円
魚介系醤油とんこつ(中太麺).....680円
醤油らーめん(平打ち麺).....680円

て 塩・醤油専門らーめん 三楠

中華料理店と和食店がコラボして誕生した路地裏の軒。醤油や塩、担々麺などメニュー豊富だ。遅くまで営業しているので、飲んだ後のシメに◎。



☎096-324-6648
新熊本市中央区下通1-6-21センタービル1F奥
営業18:00~翌3:30
夜なし 昼14席 夜なし

Menu 海老塩ラーメンこく味.....750円
シャキシャキ野菜入りの餃子(8個).....400円
豚バラロース肉チャーシュー(小).....300円

と 亜和麵

ビルの奥の隠れ家的な空間で、日本人好みに調整された魚介系スープもっちり麺をベースにしたメニューが楽しめる。



☎096-355-7087
新熊本市中央区下通1-4-19辰巳ビル1F
営業20:00~翌2:00(金・土曜・祝前日は~翌4:00)
休日曜 昼13席 夜なし

Menu 和風もっちりらーめん(醤油).....650円
和風もっちりざる麺(醤油).....650円
古風もっちりざる麺(塩).....650円

な 中華そば 高松食堂

醤油や塩、のりに至るまで最上級の素材選びを惜しまない。阿蘇自然豚の旨味を活かし、ニンニク不使用のシンプルな味付けにした餃子も◎。



☎096-355-5228(出前なし)
新熊本市中央区新市街2-5サンクスビル1F
営業11:30~14:30 / 18:00~翌4:00
夜なし 昼18席 夜なし

Menu 梅湯麺.....550円
赤担々麺(激辛).....800円
ぎょうざ(ニンニクなし、6個).....400円



ち もり野菜

[肥後 大勝軒 / 830円]

醤油ベースの“もりそば”のつけ汁に、香ばしく炒めた野菜をどっさりトッピング。甘辛いつけ汁とシャキシャキ野菜、極太麺が三位一体に

“通り”別 紹介ラーメン店一覧

下通り界隈		上通り界隈	
あ 桂花本店 ☎096-325-9609 11:00~24:00(金・土曜は~翌2:00、日曜は~20:00)	そ マルイチ食堂 ☎096-355-1109/18:00~翌3:00	い 元祖熊本ラーメン こむらさき本店 ☎096-352-8070/11:00~19:30	き 山手亭 ☎096-325-1800/11:00~21:00
う 元祖熊本ラーメン こだいこ ☎096-352-2058 11:30~15:00/17:00~翌3:00(土・日曜、祝日は11:30~翌3:00)	た らーめん なごみや ☎096-323-7538 11:30~15:00/18:00~翌2:00(祝日は~22:00)	こ 松葉軒 ☎096-343-7767/11:00~23:00	さ 松葉軒 ☎096-343-7767/11:00~23:00
え 味千拉麺 銀座通店 ☎096-354-9822/11:00~15:00 /18:00~翌2:00(土曜は11:00~翌3:00、日曜は~24:00)	ち 肥後 大勝軒 ☎096-355-5021/11:30~翌2:30	か 熊本らーめん 赤のれん ☎096-322-9662/11:00~翌3:00	さ ☎096-355-5021
く ラーメン専門店 天外天 ☎096-354-8458 19:00~翌4:00(売切次第終了)	つ 博多 麵屋 宗運 ☎096-356-0650 18:00~翌3:00(日曜11:30~21:00)	け 黒龍紅 新市街店 ☎096-356-1450 11:00~15:00 / 17:00~翌4:00(金・土曜は~翌6:00)	さ ☎096-355-5021
し 居酒屋風らーめん屋 一穂や ☎096-351-7810 11:30~翌5:00(日曜は~翌3:00)	て らーめん 三楠 ☎096-324-6648 18:00~翌3:30	け ☎096-355-7600	さ ☎096-355-5021
せ 黄金ラーメン 銀座通店 ☎096-355-1800 / 24時間営業	と 亜和麵 ☎096-355-7087 20:00~翌2:00(金・土曜・祝前日は~翌4:00)	す 麵食堂 大金豚 二丁目店 ☎096-356-7600 11:30~14:00(土・日曜は~15:00) / 18:00~23:30(スープがなくなり次第終了)	さ ☎096-355-5021
	な 中華そば 高松食堂 ☎096-355-5228/11:30~14:30/18:00~翌4:00		さ ☎096-355-5021

す 麵食堂 大金豚 二丁目店

熱血オーナー率いる、元気な大金豚軍団。“濃厚豚骨魚介系ラーメン”を中心に、インパクト大のメニューが揃う。

☎096-356-7600
新熊本市中央区下通2-7-25
営業11:30~14:00(土・日曜は~15:00)
18:00~23:30(スープがなくなり次第終了)
休不定 昼34席 夜なし

Menu とんこつラーメン(つけ汁).....650円
中華そば.....750円
マグマつけめん.....880円

せ 黄金ラーメン 銀座通店

熊本観光しるめぐり認定“黄金完熟とんこつラーメン”が人気。餃子選手権最優秀賞の“グランプリ餃子”ほか、名物メニューが揃う。

☎096-355-1800
新熊本市中央区下通1-7-23銀座タワービル1F(銀座通り沿い)
営業24時間営業 夜なし
休日曜 昼23席 夜なし

Menu グランプリ餃子(1人前).....250円
黄金完熟とんこつラーメン.....850円
九州とんこつラーメン.....680円

そ マルイチ食堂

熊本ではお馴染み塩ラーメン専門店でお品書きは“天草大王塩ラーメン”のみ。麺とスープとの絡み具合も良く、優しい味わい。

☎096-355-1109(出前なし)
新熊本市中央区下通1-5-21有楽ビル1F
営業11:30~15:00
18:00~翌2:00(祝日は~22:00)
休日曜 昼11席 夜なし

Menu 天草大王スープ入りのギョーザ6個.....350円
秋玉(手もみ)玉子炒め(豚の串刺し).....150円
秋玉(手もみ)玉子炒め(豚の串刺し).....850円

た らーめん なごみや

熊本市役所のすぐ近くにあり、お昼時には近隣のサラリーマンなどで満席になる人気店。味噌と醤油を二枚看板に、つけ麺なども揃う。

☎096-323-7538
新熊本市中央区手取本町3-11花ビルB1F
営業11:30~15:00
18:00~翌2:00(祝日は~22:00)
休日曜 昼23席 夜なし

Menu 醤油らーめん.....600円
つけ麺.....700円
チャーシュー(小).....300円

ち 肥後 大勝軒

“つけ麺”の元祖として知られる東京の人気店。地元産の醤油を使用してつけ汁を甘めに仕上げるなど、熊本人に合わせてアレンジを加えている。

☎096-355-5021
新熊本市中央区下通2-1-29やぶビル1F
営業11:30~15:00
18:00~翌2:00(祝日は~22:00)
休日曜 昼14席 夜なし

Menu もりそば.....680円
中華そば.....650円
特製餃子(3個).....200円

クーポンご利用上の注意

- クーポンは1枚につき1名様、1つのみ有効
- クーポンはラーメンご注文の方に限る
- コピーでの使用不可
- クーポンは必ず注文時に提示して、お店の方にお渡し下さい
- 他のサービスやクーポンとの併用はできません
- このクーポンの換金には一切応じられません