

熊本ラーメン

熊本ラーメンとして知られるこのラーメンは、日本の豚骨ラーメンの元祖である久留米ラーメンから派生したものです。熊本ラーメンは、豚骨スープの中に太麺を入れたもので、これに黒ニンニクを揚げたり焼いたりしたチップとニンニク油（マー油）が加わります。鶏がらスープを混ぜたものもあります。これにタマネギ、キクラゲ、海苔、豚バラ肉の煮込みなどをトッピングします。

熊本ラーメンは、豚骨スープのみで生ニンニク（ニンニクの口臭が出る危険性があります）の入った太麺の博多ラーメンと比べて、あっさりとしていて、肉感は少ないです。ラーメンはボリュームがあり、年間を通して元気と満足感を与えてくれます。