

## 熊本拉麵

久留米位於福岡縣西南部，被認為是日本豚骨拉麵的發源地。熊本拉麵作為久留米拉麵的一個分支，也充滿了地域特色。熊本拉麵通常選用粗麵條，除了豚骨湯底以外，有時也會加入雞湯，同時還要添加油炸或烤至黑色的蒜片以及蒜油（炸完蒜的麻油）——這一點具有鮮明的熊本風格，最後撒上蔥末及切成細條的木耳、海藻和叉燒。

相比之下，博多拉麵使用細麵條，只用豚骨湯底，通常會加生蒜（會帶來口臭的風險）。而熊本拉麵更精細，少了幾分豬骨腥味，味道更為清淡。一碗拉麵像是一頓豐盛的大餐，隨時隨地都能讓人恢復元氣，心滿意足。