

熊本拉面

久留米位于福冈县西南部，被认为是日本豚骨拉面的发源地。熊本拉面作为久留米拉面的一个分支，也充满了地域特色。熊本拉面通常选用粗面条，除了豚骨汤底以外，有时也会加入鸡汤，同时还要加入油炸或烤至黑色的蒜片以及蒜油（炸完蒜的麻油）——这一点具有鲜明的熊本风格，最后码上葱末和切成细条的木耳、海藻及叉烧。

相比之下，博多拉面使用细面，只用豚骨汤底，并常会加生蒜（有带来口臭的风险）。熊本拉面更精细，少了几分猪骨腥味，味道更为清淡。一碗拉面像是一顿丰盛的大餐，随时随地都能让人恢复元气，心满意足。