

구마모토 라멘

구마모토 라멘으로 알려진 이 라멘은 일본 돈코쓰(돼지 뼈 수프) 라멘의 원조라고 불리는 후쿠오카현 구루메시의 구루메 라멘에서 파생되었습니다. 구마모토 라멘은 돈코쓰 국물 안에 굵은 면을 넣어 만드는데, 여기에 노릇노릇해질 때까지 튀기거나 구운 마늘 칩과 마늘 기름(마유)을 더합니다. 닭고기 국물을 섞어 만든 라멘도 있습니다. 여기에 파와 목이버섯, 김, 차슈 등을 토핑으로 올립니다.

구마모토 라멘은 돈코쓰 국물에 생마늘을 넣고 얇은 면을 사용하는 하카타 라멘에 비해 담백하고 고기에서 나는 특유의 냄새도 적습니다. 푸짐한 양으로 제공되는 구마모토 라멘을 먹으면 연중 시간과 장소를 가리지 않고 활력과 만족감을 느낄 수 있습니다.