店舗名：ラーメン 無法松
産品名：ラーメン

細部までこだわり抜く
自主独往のラーメン

↑無法松ラーメン（￥790）。2 種のチャーシューや白ネギなどにぎやかな具材。一般的な北九州の豚骨ラーメンとは異なるビジュアルだ

濃厚な豚骨らしさをしっかりと感じながらも、臭みがなく口当たり滑らか。女性も食べやすい“洗練豚骨”で名を馳せるのが「ラーメン無法松」。店主は前職でロボット関連の企業に勤務。ラーメン作りにおいても透徹とした理論をもつ。

↑全国にファンをもつ、北九州ラーメンの代表格

材料は鹿児島産の豚骨をアルカリイオン水で煮出し、天候、気温、湿度に合わせ水量、火加減を微調整。骨の部位により絶妙のタイミングで出し入れしながら十数時間をかけてダシを取る。化学調味料は不使用。丁寧な“濾し”をほどごし、よりピュアな“上澄み”のみを使うスープは、口当たりが驚くほど滑

らかで、奥深いコク、旨味が押し寄せる。

↑上澄みのみを使用するピュアな豚骨スープ

人気 No.1 の「無法松ラーメン」は、食感のアクセントになる白ネギなどがセンスよく盛り付けられ、見た目にも上品さを感じさせる豚骨ラーメンだ。そのほか、同店では店主が麺を空中に舞わせる湯切りパフォーマンスも話題になっている。

↑無法松ラーメンに入る、辛味ダレは十数種類のスパイスを調合して作る

←店主の笈木（おいき）裕治さん。しっかりと水気を切り、コシを出したいという思いから、高々と麺を投げ上げ湯切りを行う

↑チャーシューは鹿児島産の豚バラ肉。化学調味料を使用しないため、しつこ過ぎずちょうど良い濃さ

↑卓上に置かれる高菜もこだわり抜く。シャキッとした
みずみずしい食感を残してあるのがポイント

→姫ぎょうざ（￥400）。中に貝が入りコリコリした食感が楽しめる

↑ロース太肉麺は 1 日 20 食の限定

↑店主の湯切りを見るならカウンター席がベスト。
開店から閉店まで客の波が途切れない人気店

※表記の価格はすべて税込。取材時のものになります。

DATA
ラーメン 無法松
住所：北九州市小倉北区神岳 2-10-24
電話：093−533-6331
時間：11:00〜21:00、売り切れ次第終了
休み：水曜
席数：20 席
駐車場：5 台
交通：北九州都市高速足立 IC より約 5 分

（取材日：2018 年 1 月 23 日）