

店舗名：らーめん工房 龍

製品名：ラーメン



↑ラーメン（¥600）。濃厚濃密な豚骨 100%スープ。麺は小倉の老舗「安部製麺」のストレート麺を使用

大量の豚頭をとことん炊き込み
北九州随一の濃厚スープを作る

食べ歩きを重ね、豚骨ラーメンの奥深さに魅せられた今山龍彦店主（昭和 43 年北九州市出身）が 1995（平成 7）年、27 歳の時に開業。今山さんは、久留米ラーメンの経験者に教えを受けたため、製法や使う道具、海苔がのるビジュアルは“古の久留米系”であるが、味わいはより濃厚。自作したレンガ造りの竈でグツグツ煮立てた白濁スープは、一般的な豚骨ラーメンと比べ大量の骨を使っているためより濃密でクリーミーな印象を受ける。材料となるのは豚の頭骨をメインに背骨、背脂（豚頭 8、背骨 1、背脂 1 の割合）。種スープを残し、継ぎ足しながら旨味を増幅させていく手法で毎日 13 時間かけて仕込んでいる。



↑店主の今山龍彦さん。血抜きを徹底した豚骨を強火で炊き込んでいく



↑愛おしそうに麺をほぐす今山さん

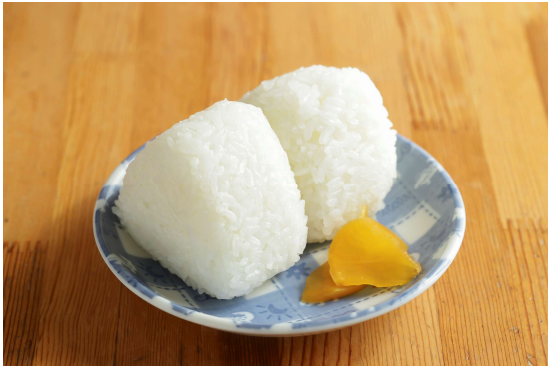


↑ 麺は釜で泳がせて湯切りする昔ながらの手法。
替え玉はなく大盛りで対応

また、同店はチャーシューも旨いと評判。肉と脂身のバランスを考慮した国産豚バラ肉を濃口醤油、砂糖、秘伝のタレで煮込み、冷蔵庫で1日寝かし味を馴染ませる。しつこすぎない甘さでトロリと柔らかいチャーシューが濃厚豚骨スープとベストマッチ。今山さんはストイックな職人で、納得のいくスープができない日は店を開けない。営業時間が11:30から14:30ごろとレアな一杯であることもツウ心をくすぐる。



↑チャーシューは、国産豚バラ肉を厳選。肉が丼を覆うチャーシューメンのオーダー率も高い



↑シンプルなおにぎり（2個¥160）がラーメンのスープと合う！



↑卓上の高菜（無料）も手作りにこだわる



↑店内はカウンターと小上がり席がある。特に週末は順番待ち覚悟で



↑脇道にある穴場的立地。白い看板と暖簾が目印



※表記の価格はすべて税込。取材時のものになります。(2019 年 10 月から価格改定あり)

DATA

らーめん工房 龍

住所：北九州市八幡西区三ヶ森 2-3-28

電話：093-612-8868

時間：11:30～売切れ次第終了（14:30 ごろ）

休み：水曜、第 2 木曜

席数：13 席

駐車場：9 台

交通：筑豊電鉄三ヶ森駅より徒歩約 6 分

（取材日：2018 年 1 月 22 日）