



▲自家製チャーシューは、豚バラ肉の薄切りを使用  
スープとの相性にこだわって、しょう油だけで炊く

何も足さない。  
何も引かない。

御船山を間近に仰ぎ見る場所に  
店を構える「来久軒」。武雄のラーメ  
ン好きが太鼓判を押す、とんこつ  
ラーメンの名店である。

店主の奥安弘さんに話をうかが  
うと、「ウチのラーメンは、サントリ  
ーとアサヒのいいとことりですから」  
といきなりの謎掛け。

降参して訊くと、「何も足さない、  
何も引かない」「コクがあるのにキレ  
がある」と、その「コクを笑顔で明か  
してくれた。シンプルで、濃厚だが後  
味すっきり」のラーメンだということ  
らしい。

とにかく食べれば分かります、とい  
うことでさっそく「ラーメン」(550  
円)をいただいでみることに。

かすかにとろみがついた白濁スー  
プは、一口すると力強く骨太な味  
わい。しかし、口に脂っぽさが残るこ  
ともなく、まさにコクとキレが見事に  
同居している感じだ。最後の一滴ま  
でスープを飲み干すお客さんも少な  
くないそうだ。

山内町の契約農家から仕入れる  
新鮮なネギも、アクセントとして効  
いている。シンプルゆえにごまかしが  
きかない、それだけに味にとんこつ  
こだわった一杯を堪能した。



▲ストレートの細麺にスープが絶妙に  
からむ。地元では絶大な支持を得る

地域に愛される味を目指して

奥さんは、かつて一流ホテルのシェ  
フを経験。その後、ラーメン店で修行  
して独立した。来久軒は今年で37年

目を迎えるが、とにかく地元の  
お客さんが求める味を追求し続  
けてきたとのこと。

麺の太さやチャーシューを切る  
厚さなど、細部に至るまで研究  
を重ねて、ようやく今のラーメン  
にたどり着いたのだという。

極上の一杯に

スターも舌鼓

さて、店内を見回すとサイ  
ンや写真に気づく。実は、タレント  
などの著名人が何度かお忍び  
で訪れたこともあるという。

しかし奥さんは、「有名人だ  
からと特別なことはしません。  
自分の店のいつものラーメンを  
出すだけです」と言う。その言  
葉には、来久軒のラーメンに対  
する確かな自信と誇りが感じ  
られた。



▲とんこつスープは、豚の頭のみを使っ  
た白濁タイプ。濃厚だが、後口はすっきり



来久軒 武雄町大字武雄4190-2

☎0954(22)2522

営業時間 11:00~22:00

月曜定休(祝日は営業)

武雄温泉駅南口からJRバス(嬉野温泉・彼杵行)で  
6~8分「御船山楽園」下車、徒歩6分

◆おもなメニュー

ラーメン	550円
卵入りラーメン	600円
チャーシューメン	700円
大盛ラーメン	700円
特製ラーメン	750円



▲店主の奥安弘さん(中央)とスタッフの  
のみなさん。「これからも地元で愛され  
続けるよう頑張ります」と話していた