

くまもっと ラーメン 得クーポン Ramen coupon

熊本ラーメンの魅力

The beauty of Kumamoto Ramen

特徴は、豚骨を超強火でグツグツ煮出した白濁の豚骨スープと相性のいい中太のストレート麺。そこにマー油と呼ばれる香味油と焦がしめて揚げたニンニクチップがのっているのが、本来の熊本ラーメン。もともと、熊本ラーメンは福岡の久留米ラーメンが、玉名へ渡り、昭和29年以降に老舗店の店主たちが熊本の街に持ち帰ったもの。博多とは異なる、独特のまろやかなコクを味わってみてください。

The beauty of Kumamoto ramen is the milky pork bone soup simmered with strong fire and the straight medium sized noodles which are compatible with the soup. The original Kumamoto ramen is served with flavored oil called ma-oil and crispy garlic chips. Kumamoto ramen was created based on Kurume ramen in Fukuoka. It was transmitted to Tamana area in northern Kumamoto, then to Kumamoto city after 1955. Please enjoy the unique mellow taste different from Fukuoka.

桂花本店 細麺叉焼麺

Keika honten Hosomenchashumen

TEL.096-325-9609

住所：熊本市中央区花畑町11-9

店休日：元日・不定 席数：47席 駐車場：なし

Address 11-9 Hanabata-cho, Chuo-ku,

Kumamoto City/47 seats/There is no parking lot



昭和30年創業の老舗店で、昭和43年に東京へ進出後、全国区で愛されるようになった老舗のラーメン屋。今回は、豚骨と赤鶏、マー油を使った濃厚でまろやかなスープと細めのストレート麺が奏で、細麺叉焼麺。桂花特製のタレで煮込んだチャーシューがたっぷり入り大満足の一杯に。

Keika ramen was established in Kumamoto in 1955. They expanded their business to Tokyo in 1968. After that they have come to be loved by many Japanese. The soup is made from pork bones, chickens and garlic oil. Their noodles are thin and straight, served with pork slices, cooked in special sauce.



市街地エリアマップ



人気店のラーメンをいつもより お得に楽しめるクーポンです

ご予約
ご購入

お電話または『くまもっと旅行社』専用
ホームページから簡単にご予約できます

Tel.096-300-5535 九州産交ツーリズム(株)

※クーポン引換場所、ラーメン店の営業時間に関しては店舗ごとにお問い合わせください。

〈クーポン引換場所〉①旬彩館 JR 熊本駅店：熊本市西区春日3-15-30

②旬彩館城彩苑桜の小路店：熊本市中央区 二の丸1-1-2

③SAKURA MACHI Kumamoto2階くまモンビレッジ：熊本市中央区桜町3-10

〈料金〉800円(税込) 〈代金に含まれるもの〉参画店舗で使えるお得なラーメンクーポン

〈参加条件〉1名以上 〈申込締切〉当日まで

※ご利用にあたってはラーメン得クーポン(専用券)への引換が必要です

各店舗の店休日等は2026年9月現在の情報です。予告なく変更になる場合がございます。

The business hours of each store are as of August 2023. Subject to change without notice.

こむらさき上通中央店

Komurasaki

王様ラーメン
Oosama Ramen



Tel.096-325-8972

住所：熊本市中央区上通町8-16

店休日：年末年始 席数：40席

駐車場：提携パーキング有

Address 8-16 Kamitoori-cho, Chuo-ku, Kumamoto City/40 seats/There is a parking lot that is affiliated

1954年創業の元祖的熊本ラーメン。初代より受け継がれる豚骨に鶏ガラをブレンドした秘伝のスープは、余分な脂をカットしているため、あっさりながらも深いコクがあり、オリジナルの中細麺とマッチ。さらに、カリカリのニンニクチップが絶妙なアクセントに、全国から根強いファンが訪れる。

Komurasaki was established in 1954, and it is known as the original Kumamoto ramen. The special secret soup based on pork bone and chicken broth has been used since then. Their ramen is low fat, yet simple but rich taste, and you will love the combination of thin noodle and the soup. Moreover, the crispy garlic chips are the key of their ramen. They have many fans across the country.

味千ラーメン 本店

AjisenRamen Honten



味千ラーメン（大盛り）
Ramen (largesize)

Tel.096-384-4433

住所：熊本市中央区水前寺6-20-24

店休日：不定 席数：65席 駐車場：18台

Address 6-20-24 Suizenji, Chuo-ku, Kumamoto City/

IrrerularHolidays/No store holiday/65 seats/18 parking lots



1968年創業で、海外13カ国・地域と国内に850店以上展開する『味千ラーメン』の総本山。クーポンの対象は、定評ある「味千ラーメン」の大盛り。秘伝の「千味油」タレが豚骨の白濁スープにコクと風味を醸し出す、味もボリュームも満足一杯だ。

The first shop of Ajisen-ramen was established in 1968. Today, there are more than 850 shops in 13 overseas countries. You can taste the large size of Ajisen ramen with this coupon. Their special "senmi-oil" (means thousand flavored oil) makes the pork bone soup rich in flavors. You will surely be satisfied with both the taste and the volume of their ramen.

伝統熊本豚骨 伝

Den

薫（くん）
Kun



Tel.096-354-9822

住所：熊本市中央区花畑町13-4

店休日：元日 席数：16席 駐車場：なし

Address 13-4 Hanabata-cho, Chuo-ku,

Kumamoto City/16 seats/There is no parking lot



熊本を代表するラーメン店『味千ラーメン』の新ブランドのお店で、昔ながらの熊本ラーメンの基本を大切に守り、伝えていくとともに、未来まで記憶に残る味を追求する『伝』。中でも薫り高くほろ苦い黒マー油がたっぷりの「薫」は、白濁の豚骨スープとの相性がばっちり一杯です。

Den is a new brand shop of Ajisen ramen. They try to adopt the traditions of Ajisen ramen into the modern society. Among them, "Kun", which is full of bittersweet black mara oil, is a perfect match with the cloudy pork bone soup.

黒龍紅 新市街店

KokuryukouShinshigaitein

ラーメン
Ramen



Tel.096-356-1450

住所：熊本市中央区新市街5-2

店休日：日曜(昼営業無し) 席数：18席 駐車場：なし

Address 5-2 Shinshigai, Chuo-ku, Kumamoto City /

Closed Sunday/18 seats/There is no parking lot



中心街にあり、深夜まで営業しているため、飲み会の帰りに立ち寄るファンも多い。食材はもちろん、塩や水にもこだわるラーメン店。豚骨とたっぷりの野菜、魚介、鶏ガラが入るスープは、深いコクとまろやかな味、スッパリしたあと口が特長だ。名物の「手作り棒餃子」もどうぞ。

For its convenient location and opening hours, many people stop by this restaurant after having dinner and drinks. The ramen shop selects not only qualities of ingredients but also qualities of salt and water. The soup is made from pork bone, vegetable, seafood and chicken bone. You will experience pure taste of ramen. We also recommend handmade dumplings on sticks.

味千×桂花

ajisen×Keika

サクラマチクマモト店



味千ラーメン Ramen

桂花ラーメン Ramen

TEL.096-325-9609

住所：熊本県熊本市中央区桜町3

店休日：不定 駐車場：あり(有料)

Address 3 Sakuramachi, Chuo-ku,

Kumamoto City/Parking lot paid



海外を含めて650店舗以上のお店を展開する「味千ラーメン」と、熊本ラーメンの先駆者とも言われる「桂花ラーメン」の味を一度に楽しむことが出来る店舗です。

At this store, you can enjoy the flavors of "Ajisen Ramen," which has over 650 stores including overseas, and "Keika Ramen," said to be the pioneer of Kumamoto ramen.

味千ラーメン 富合店

AjisenRamen Tomiaiten



黒マー油ラーメン
Kuromayu Ramen

Tel.096-288-2357

住所：熊本市南区富合町志々水49-1

店休日：元日 席数：70席 駐車場：20台

Address 49-1 Shijimizu, Tomiai-machi, Minami-ku,

Kumamoto City 70seats/20 parking lots



開店11年目を迎え、家族連れやサラリーマンなどで賑わう富合店。ニンニクをゴマ油で炒め揚げて作る「マー油」は、熊本ラーメンを代表する調味料。薫り高くほろ苦さを備えた黒きマー油が白濁の豚骨スープと合わさることで、ラーメンに魔法をかける。奥深い味わいにヤミツキ！

Now in its 11th year, Ajisen Ramen's Tomiai location is popular with both families and office workers out for lunch. A unique ingredient of Kumamoto ramen is mayu, a flavorful oil made by frying garlic in sesame oil. We add this aromatic and slightly bitter black mayu oil to our creamy tonkotsu broth to make a truly magical combo that'll hook you on your first bite!

味千ラーメン 東バイパス店

AjisenRamen Higashibaipasuten



高菜ラーメン
Takana Ramen

Tel.096-380-8937

住所：熊本市東区下南部3-13-57

店休日：不定 席数：72席 駐車場：30台

Address 8-15-5 Shimo-nabe, Higashi-ku,

Kumamoto City /IrrerularHolidays/72 seats/30 parking lots



今や世界中に広がる「熊本ラーメン」を代表する『味千ラーメン』。しっかりとコクのある豚骨の白濁スープと風味豊かな黒マー油が合わさる「黒マー湯ラーメン」に、熊本特産の高菜をトッピングした渾身の一杯。高菜の辛さは控えめで、ゴマの風味も加わりマイルドな味わいに。

Ajisen-ramen helped Kumamoto ramen to be recognized by the world. It is served with black garlic oil and takana-zuke; (pickled vegetable, a specialty of Kumamoto). The takana on this ramen is not so spicy, and the sesame on this ramen makes the taste milder.

黒龍紅 本店（にんじん）

KokuryukouHonten

ラーメン
Ramen



Tel.096-353-0929

住所：熊本市西区春日2-5-7

店休日：日曜 席数：25席 駐車場：2台

Address 2-5-7 Kasuga, Nishi-ku, Kumamoto City/

Closed Sunday/25 seats/2 parking lots



熊本駅近くにある人気店。地産地消を心がけ、豚骨をベースにたっぷりの野菜や魚介、鶏ガラの旨味が溶けだしたスープはコク深い味わいながら、まろやかな後味スッパリで、油分少なめな健康志向の一杯。

Kokuryukou is a popular ramen restaurant located near Kumamoto station. They use ingredients produced locally. The soup is rich in flavors as it uses not only pork bones, but also vegetables, seafood, and chicken bones. Despite its richness, this ramen is low fat and healthy.