

一口で、博多にハマる。

濃厚なのに、飲み干せる一杯。
旨味が凝縮されたスープと細麺の極上バランス。
博多区で愛される本格九州ラーメン。



こんなラーメン、
探していませんか？



本当に美味しい豚骨に
出会えていない



濃すぎて最後まで
食べられない



観光向けじゃない
“本物”を食べたい

“なんとなく選び”が 失敗の原因

見た目や口コミだけで
選んでいませんか？

量産されたスープでは、
味の深みや完成度に
圧倒的な差が出ます。

その一杯、 妥協していませんか？

せっかくの食事時間。
「普通だったな…」で
終わらせていいですか？



本当の正解は…



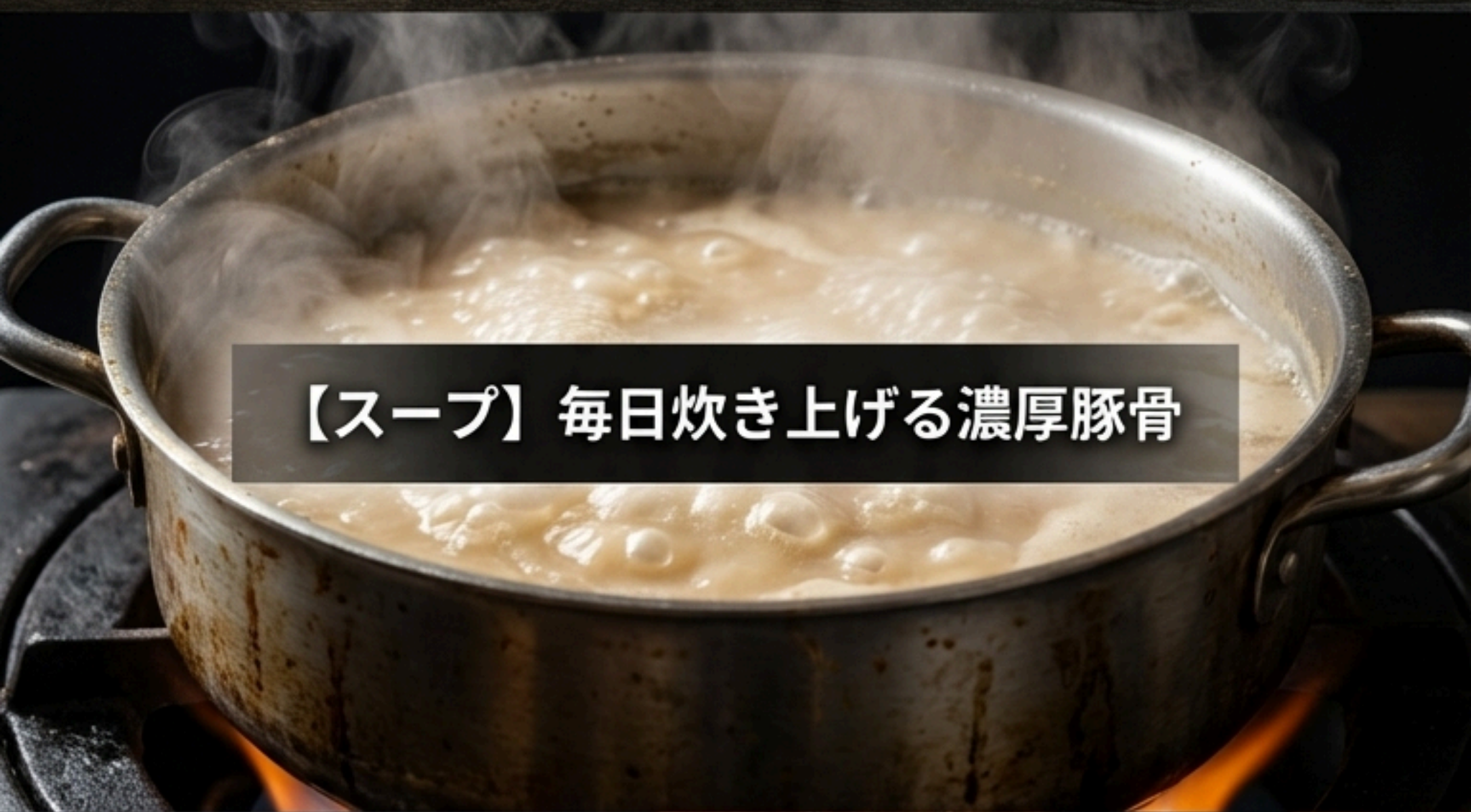
A close-up photograph of a bowl of ramen. A pair of wooden chopsticks is lifting a thick bundle of thin, yellow noodles from a dark, textured bowl. Steam is rising from the bowl, creating a soft, ethereal atmosphere. The background is dark, making the steam and the noodles stand out.

答えは、“浜荘の一杯”

長時間炊き出した濃厚スープ

歯切れの良い極細麺が織りなす本場の味

こだわり抜いた一杯



【スープ】 毎日炊き上げる濃厚豚骨



【麺】 特製細麺との黄金比



【替え玉】 最後まで味がブレない

地元で愛され続ける理由



- 博多区で長年支持される確かな味。
- 観光客だけでなく、リピーターが
通い詰める信頼の一杯。

「また来たくなる」の声多数

★★★★★

「スープまで一滴残らず
完飲した！」

★★★★★

「博多で色々食べたけど、
ここが一番好き」

気軽に楽しめる本格ラーメン

ラーメン一杯から、どうぞお気軽に。
替え玉やトッピングで自分好みにの
カスタマイズ可能。





今すぐ、この一杯を体験

博多区で本物の豚骨を味わうなら「浜荘」へ。
皆様のご来店を心よりお待ちしております。

 [Googleマップで経路を見る](#)

 [営業時間を確認](#)