

吉田のうどんとは？

よく「吉田うどん」と呼ばれますが、地元富士吉田では「吉田のうどん」として親しまれており、通称となっております。
 ○吉田のうどん ×吉田うどん

～富士吉田市の風土・文化によって生まれた吉田のうどん～

富士吉田名物

吉田のうどん

富士山湧水仕込みの歯ごたえのある麺に、相性抜群の茹でキャベツの付け合せ。出汁のきいた味噌と醤油の合わせつゆが、うどんの風味をいっそう引き立てます。

風土

富士吉田市は、富士山の標高650mから850mに市街地を有する高原都市です。年間平均気温は11℃という環境に加え、富士山噴火による溶岩流や火山灰という土壌のため、土地は非常にやせており稲作には不適な地域でした。そのため畑作が中心で小麦・小麦・粟(あわ)・稗(ひえ)・とうもろこしなど雑穀類の栽培を行い、それを粉にして水をこね、汁の中に野菜と一緒に煮込んで食べる、「すいとん」を主食としていました。この粉食中心の食生活がうどん文化の基盤となっていると考えられます。



富士吉田市街と富士山

文化

昭和初期、富士吉田の主産業である織物が好景気で隆盛を極め、当時富士吉田の上吉田地区の世帯のうち半数以上が繊維業を営んでおり、はた織りの音は市内中で聞こえていたといえます。この織物業が吉田のうどんを生み出していたといえます。一般家庭では、自宅で織物の機械を動かしている女性に昼食の手間をかけさせないよう、また織物を扱う女性の手が荒れないように簡単にできるうどんを男性がつくるようになったといわれています。男の人が力任にうどんを練り、腹持ちをよくするために、歯ごたえのあるこしのあるうどんが主流になったといわれています。その中で、下吉田地区を中心に近所のはた織関係者や、東京や大阪などから織物を買付にくる問屋あるいは仲介業者にお昼を提供する場所として一時的に自宅の居間などを開放してうどん店を始める人たちが現れました。その名残が、のれんや看板がない民家でうどんを食べさせる店であり、吉田のうどんの特徴の一つとなっています。また富士山信仰の拠点であった上吉田地域では富士山を訪れる富士講の信者に登山前に麺とその麺を茹でた汁でつくる「湯盛りうどん」を振る舞っていたこともあったようです。織れない透明で白い色のうどんを食べ、神聖な富士へ足を踏み入れていくという意味があったようです。このような湯盛りうどんも富士吉田のうどん食文化の一つといえます。



はた織りをする女性

特徴

富士山の湧水がうどんの味をいっそう引き立てます

麺

吉田のうどんを提供するお店のほとんどが自家製麺。手ごね、寝かせ、足踏み、と惜しみなく手間暇をかけます。麺に小麦の味わいがギュッと閉じ込められ、つゆの旨さに負けない、噛めばかむほど味の出る硬めのねじれ麺ができあがります。

つゆ

吉田のうどんのつゆは味噌ベース、醤油ベース、醤油&味噌ブレンド。お店によっては自家製の味噌を1年以上かけてゆっくりと熟成させるこだわりぶり。かつおだしが味噌本来のうま味と風味を引き立てます。

具

キャベツ、油揚げ、肉、ネギ、ニンジンなどが多く、なかでも肉は馬肉であることが多い。キャベツは、そのシャキシャキ感が弾力ある麺に合うばかりでなく、消化を助けるビタミンUを含み、硬い麺との相性が抜群。

薬味

ゴマ、山椒、唐辛子、などから作られる薬味は「すりだね」といい、店ごとに研究を重ね、味もさまざま。初めての人は最初から入れず、つゆをまず味わってあとに好みで入れてみましょう。

メニュー&価格

かけうどん、肉うどん、さんびらうどん、さんぶら肉うどん、冷やしうどん、等等。値段は350円から400円が中心で家庭にやさしい価格帯です。

吉田のうどんPRキャラクター

吉田のうどんぶりちゃん

- プロフィール—
- ・年齢：3歳
 - ・性別：女の子
 - ・誕生日：7月1日 (富士山開きの日)
 - ・性格：コシが強く、粘り強い
 - ・口癖：“日本一”

@udonburichan

オリジナルグッズも好評発売中!

道の駅富士吉田キャラクターグッズ売場にあるよ～



メラミン器 (大、小)

ぬいぐるみ

山下製麺

国内産小麦粉使用
添加物は使用していません



【住】松山 3-6-23 【問】0555-22-1227 (FAX共通)
【営】9:00～15:00【小売・通販：不可】
【休】日曜日【販売場所】道の駅富士吉田

麵'ズ富士山

生麺を手作りの製法で
しっかり歯ごたえとした吉田のうどん



【住】上吉田 6-9-1 【問】0555-21-5035
0555-21-5036 (FAX)
【営】9:00～16:00【通販：可】
【休】火・日曜日【販売場所】店、道の駅富士吉田

岩田食品

富士山の湧水で練り上げた吉田のうどん



【住】大見見 2-25-18【問】0555-23-6693
【営】8:30～17:30【通販：可】
【休】日曜日【販売場所】店、道の駅富士吉田

丸新製麺

安心・安全・健康・環境・美味



【住】竜ヶ丘 2-5-7【問】0555-23-5209
0555-24-8367 (FAX)
【営】8:00～18:00【通販：可】
【休】日曜日【販売場所】店、道の駅富士吉田

田辺製麺所

安心・安全・健康・環境・美味



【住】新西原 2-27-6【問】0555-22-2835
0555-22-2921 (FAX)
【営】9:00～18:00【通販：可】
【休】日曜日【販売場所】店

吉田のうどんだしMAX

- しょうゆと味噌を絶妙のバランスで合わせ、煮干の旨味を加えた「吉田のうどんだし」です。煮干の香りが立ち、素材な味わいです。
- 本品1に対して、お湯8の割合でうすめてお使いください。

◆山梨県立ひばりが丘高校うどん部監修



株式会社 テンヨ武田

吉田のうどんの味を 縦型カップめんて手軽においしく

- コンビニ・スーパー・道の駅・お土産店等で販売。
- コシのある硬めのうどんと醤油と味噌をあわせてつゆ、キャベツ・ニンジン等の具材が絶妙の商品です。

東洋水産より発売中



TOYO SUISAN

セブン-イレブン 年中無休、24時間営業

朝でも夜でも吉田のうどんを食べたいという方におススメです!

◆山梨県下 205 店舗 (令和6年11月末現在) にて好評発売中です。
◆十分な量を確保していますが、品切れしている場合もありますのでご了承ください。



■お問い合わせ■

一般財団法人ふじよしだ観光振興サービス

☎ 0555-21-1000

✉ kankou@mfi.or.jp

🌐 https://www.fujiyoshida.net

富士吉田 観光

検索

R6.11



吉田のうどんマップ 掲載店一覧



店舗情報の見方

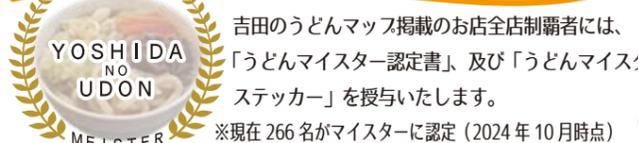
店舗番号
キャッチフレーズ
一押しメニュー



店舗名
店舗外観
基本情報

トッピングのお肉の種類、他、店舗の特徴「座敷あり」「夜間営業」のマークがついています。

吉田のうどんマイスター制度



吉田のうどんマップ掲載のお店全店制覇者には、「うどんマイスター認定書」、及び「うどんマイスターステッカー」を授与いたします。
※現在 266 名がマイスターに認定 (2024 年 10 月時点)
※マイスター取得は 1 人 1 回までとなります。

認定手順

- 吉田のうどんマップに掲載しているお店全てに行き、うどんを食べる。
※全店舗を訪問する期間に制限はございません。
- お店の「うどん」と「店の外観」の画像を写真で撮り記録する。
※写真はお店の方のご承諾の上、お取り下さい。
- ②の画像と参考にしたうどんマップをご持参の上、道の駅富士吉田の観光案内所窓口にて提出・提示する。

吉田のうどんマイスターに認定!!!

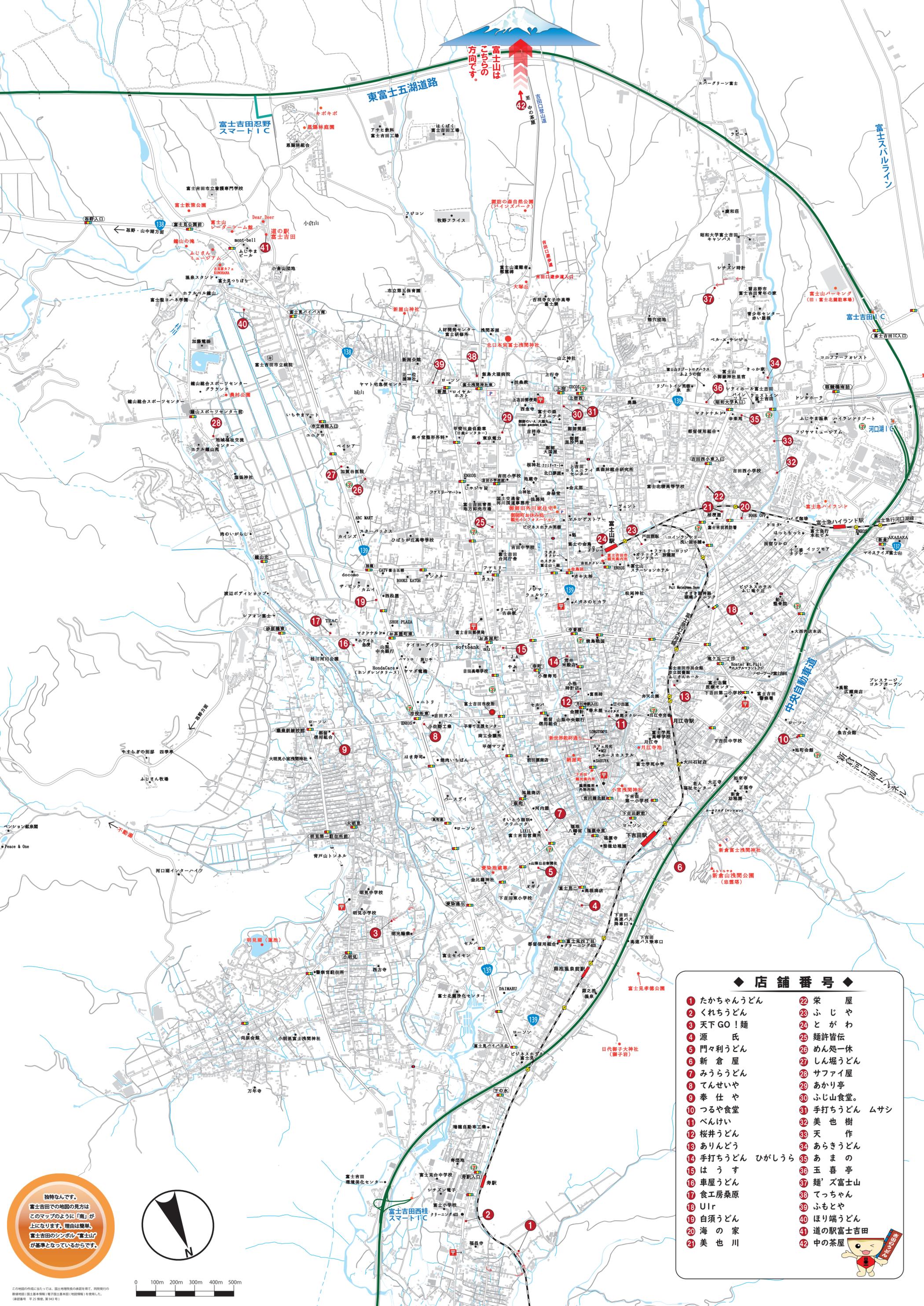
<p>1 たかちゃんうどん (馬肉、あさり)</p> <p>おばちゃんのリペリカ人形が目印</p> <p>上暮地 2295-3 ☎ 0555-24-3146 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 木曜日</p>	<p>2 くれちうどん (馬肉、あさり)</p> <p>すべて手作業の本格手打ち</p> <p>上暮地 1-18-22 ☎ 0555-24-3461 🕒 10:00 ~ 14:00 📍 火曜日</p>	<p>3 天下GO! 麺 (馬肉、あさり)</p> <p>新しい吉田のうどん</p> <p>小明見 1-10-40 ☎ 090-4452-2544 🕒 10:30 ~ 14:00 (平日) 🕒 10:30 ~ 15:00 (土日) 📍 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>4 源氏(げんじ) (馬肉、あさり)</p> <p>のどごしが良いつるつる麺はどなたでも好まれます</p> <p>富士見 2-6-29 ☎ 0555-23-1921 🕒 11:00 ~ 13:30 📍 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日休)</p>	<p>5 門々利うどん(かがり) (馬肉、あさり)</p> <p>さっぱりしょう油ベースの汁に手打ち麺</p> <p>下吉田 9-4-1 ☎ 080-5096-0743 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 日曜日 最終月曜日</p>	<p>6 新倉屋(あらくらや) (馬肉、あさり)</p> <p>もちもち感のあるどごしのよい麺</p> <p>新町 3-11-11 ☎ 0555-23-1661 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火・水曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>7 みうらうどん (馬肉、あさり)</p> <p>河口湖、都留に姉妹店があるここが元祖(本家)!</p> <p>下吉田 1-22-5 ☎ 0555-30-2377 🕒 10:00 ~ 14:00 📍 水曜日 (祝日の場合は営業)</p>
<p>8 てんせいや (馬肉、あさり)</p> <p>セットメニューがおすすめ!</p> <p>下吉田 7-34-12 ☎ 0555-23-9163 🕒 11:30 ~ 14:30 📍 木曜日</p>	<p>9 奉仕や (馬肉、あさり)</p> <p>肉天うどんのおすすめの店! 席数52席</p> <p>大明見 4-9-26 ☎ 0555-22-6770 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火曜日 (祝日の場合は営業、翌日休)</p>	<p>10 つるや食堂 (馬肉、あさり)</p> <p>創業60年の歴史ある店。変わらぬ味を是非一度!</p> <p>旭 2-12-9 ☎ 0555-22-4137 🕒 11:00 ~ 13:45 🕒 11:00 ~ 14:30 (土日祝) 📍 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日休)</p>	<p>11 べんけい (馬肉、あさり)</p> <p>創業70年の店。うどん他メニューも豊富!</p> <p>下吉田 3-21-11 ☎ 0555-22-2358 🕒 10:00 ~ 17:00 🕒 ラストオーダー 16:30 📍 不定休</p>	<p>12 桜井うどん (馬肉、あさり)</p> <p>元祖キャベツうどん。シンプルな味はやみつきに...</p> <p>下吉田 5-1-33 ☎ 0555-22-2797 🕒 10:00 ~ 14:30 📍 日曜日</p>	<p>13 ありんどう (馬肉、あさり)</p> <p>富士山と電車が臨めるうどんcafe</p> <p>緑ヶ丘 2-5-23 ☎ 080-9504-9770 🕒 11:00 ~ 14:30 🕒 ※14:00ラストオーダー 随時次次終了</p>	<p>14 手打ちうどん ひがしうら (馬肉、あさり)</p> <p>ボリューム満点! 味噌汁最高!</p> <p>下吉田 5-5-9 ☎ 0555-22-0123 🕒 11:00 ~ 14:30 📍 不定休</p>
<p>15 はうす (馬肉、あさり)</p> <p>富士山が一望できる立地と健康に配慮したコンのあるうどん</p> <p>下吉田 5-35-20 ☎ 0555-23-2060 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 11:00 ~ 15:00 (土日祝日) 📍 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>16 車屋うどん (馬肉、あさり)</p> <p>冷やし、鍋焼き、そばもいける!</p> <p>下吉田東 1-14-11 ☎ 0555-24-8805 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 不定休</p>	<p>17 食工房桑原 (馬肉、あさり)</p> <p>うどんはもちろん、定食等も用意しております</p> <p>下吉田東 1-22-19 ☎ 0555-23-7918 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 年中無休</p>	<p>18 Uir(あんだーわん-ふ) (馬肉、あさり)</p> <p>一見うどん屋に見えませんが吉田のうどん屋です!</p> <p>竜ヶ丘 3-3-5 ☎ 090-3388-8838 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 月曜日</p>	<p>19 白須うどん (馬肉、あさり)</p> <p>打ち立て、ゆてたて本格手打麺老舗の味</p> <p>上吉田東 6-1-44 ☎ 0555-22-3555 🕒 11:00 ~ 15:00 🕒 ラストオーダー 20:30 📍 日曜日</p>	<p>20 海の家 (馬肉、あさり)</p> <p>こしの強さと、こくのある汁にこだわっています</p> <p>松山 5-14-22 ☎ 0555-23-7448 🕒 11:00 ~ 15:00 🕒 ※14:00ラストオーダー 随時次次終了</p>	<p>21 美世川 (馬肉、あさり)</p> <p>コロッケ・メンチカツをのせても美味しいです</p> <p>松山 5-9-12 ☎ 0555-23-2428 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 日曜日</p>
<p>22 栄屋 (馬肉、あさり)</p> <p>創業90年余の手打ち麺の店</p> <p>新西原 3-1-25 ☎ 0555-22-2246 🕒 8:00 ~ 18:00 📍 日曜日</p>	<p>23 ふじや (馬肉、あさり)</p> <p>地みそと醤油を使った田舎風うどん</p> <p>松山 4-6-9 ☎ 0555-24-3271 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 ラストオーダー 13:00 📍 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>24 とがわ (馬肉、あさり)</p> <p>富士山駅地下フードコートで本格派「吉田のうどん」</p> <p>上吉田 2-5-1 (B1F) ☎ 0555-23-9858 🕒 10:00 ~ 19:00 🕒 ラストオーダー 18:15 📍 木曜日</p>	<p>25 麺許皆伝 (馬肉、あさり)</p> <p>具沢山の欲ばりうどんは大人気!</p> <p>上吉田東 1-4-58 ☎ 0555-23-8806 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 日曜日</p>	<p>26 めん処一休 (馬肉、あさり)</p> <p>メニュー豊富50種類以上! 夜も営業しています</p> <p>上吉田東 4-14-70 ☎ 0555-23-4222 🕒 11:00 ~ 15:00 🕒 17:00 ~ 21:00 🕒 ラストオーダー 20:30 📍 第1・3・5 日曜日</p>	<p>27 しん堀うどん (馬肉、あさり)</p> <p>吉田のおいしい水と小麦を人力で練り上げた自家製麺</p> <p>上吉田東 4-15-24 ☎ 0555-25-6244 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 ラストオーダー 15:00 📍 火曜日</p>	<p>28 サファイ屋 (馬肉、あさり)</p> <p>打ち立て、ゆてたてを提供</p> <p>上吉田東 9-3-1 (ホテル鐘山南館) ☎ 0555-23-1550 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 水曜日</p>
<p>29 あかり亭 (馬肉、あさり)</p> <p>東京電力の目の前のお店。ボリュームのかき揚げが大人気!</p> <p>上吉田 7-1-12 ☎ 0555-24-5172 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 月曜日</p>	<p>30 ふじ山食堂 (馬肉、あさり)</p> <p>周辺散策や富士登山者のために腹持ちの良い料理を大盛で提供します</p> <p>上吉田 6-9-6 ☎ 0555-23-3697 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 ※夜予約営業可(5名以上)</p>	<p>31 手打ちうどん ムサン (馬肉、あさり)</p> <p>トッピングも豊富! お試しあれ!</p> <p>上吉田 6-10-19 ☎ 090-5768-8644 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 木曜日</p>	<p>32 美世樹 (馬肉、あさり)</p> <p>自家製手打ち</p> <p>新西原 4-3-6 ☎ 0555-24-2448 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 土・日・月曜日 祝日</p>	<p>33 天作 (馬肉、あさり)</p> <p>ゆず、しそ、山椒、ローズ&バジル、さくら切り、ラベンダー6品</p> <p>新西原 4-5-10 ☎ 0555-24-1195 🕒 11:00 ~ 15:00 🕒 17:00 ~ 21:00 📍 年中無休</p>	<p>34 あらきうどん (馬肉、あさり)</p> <p>中央道河口湖ICから2分!</p> <p>松山 1240-18 ☎ 0555-23-5509 🕒 10:30 ~ 15:30 🕒 ラストオーダー 15:00 📍 木曜日</p>	<p>35 あまの (馬肉、あさり)</p> <p>シルクパウダーを練り込んでいて美容と健康に良いうどん</p> <p>新西原 4-11-8 ☎ 0555-75-1078 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 17:00 ~ 21:00 📍 年中無休</p>
<p>36 玉喜亭 (馬肉、あさり)</p> <p>国道沿いの目立つ店! 駐車場も広く、店内もゆったりです</p> <p>松山 1386 ☎ 0555-24-1573 🕒 10:30 ~ 16:30 📍 金曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>37 麵'ズ富士山 (馬肉、あさり)</p> <p>ボリューム満点のふじやまうどん!!</p> <p>上吉田 4419-6 ☎ 0555-24-1608 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>38 てっちゃん (馬肉、あさり)</p> <p>手打ち麺、肉天、肉きんうどんがうまい店!</p> <p>新屋 1-8-91 ☎ 0555-24-2794 🕒 11:00 ~ 14:00 (月~金) 🕒 11:00 ~ 15:00 (土日) 📍 不定休</p>	<p>39 ふもとや (馬肉、あさり)</p> <p>国道沿いで広い店内が魅力</p> <p>新屋 1-3-2 ☎ 0555-24-5187 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火・水曜日</p>	<p>40 ほり端うどん (馬肉、あさり)</p> <p>とにかく食べてほしいこの一杯</p> <p>上吉田東 7-30-32 ☎ 0555-23-6117 🕒 11:00 ~ 14:00 🕒 ラストオーダー 13:30 📍 月曜日</p>	<p>41 道の駅富士吉田 (馬肉、あさり)</p> <p>自家製麺の本格吉田のうどんが味わえる!</p> <p>新屋 3-7-3 ☎ 0555-21-1033 🕒 10:00 ~ 16:00 📍 年中無休</p>	<p>42 中の茶屋 (馬肉、あさり)</p> <p>麓からの吉田口登山道で吉田のうどん</p> <p>上吉田 5601-1 ☎ 090-4614-0223 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 平日(7月中旬~8月以降) 土11~4月中旬以降</p>

うどん店の詳細はこちら

営業時間が短縮されている店舗
もありますのでご注意ください。

吉田のうどんの最新情報をチェック
Instagram

富士吉田市の観光情報をチェック
Instagram

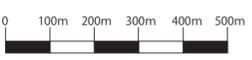


富士山は
この方向
です。

◆ 店舗番号 ◆

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 たかちゃんうどん | 22 栄屋 |
| 2 くれちうどん | 23 ふじや |
| 3 天下GO！麺 | 24 とがわ |
| 4 源氏 | 25 麺許皆伝 |
| 5 門々うどん | 26 めん処一休 |
| 6 新倉屋 | 27 しん堀うどん |
| 7 みうらうどん | 28 サファイ屋 |
| 8 てんせいや | 29 あかり亭 |
| 9 奉仕や | 30 ふじ山食堂 |
| 10 つるや食堂 | 31 手打ちうどん ムサシ |
| 11 べんけい | 32 美也樹 |
| 12 桜井うどん | 33 天作 |
| 13 ありんどう | 34 あらきうどん |
| 14 手打ちうどん ひがしうら | 35 あまの |
| 15 はうす | 36 玉喜亭 |
| 16 車屋うどん | 37 麵ズ富士山 |
| 17 食工房桑原 | 38 てっちゃん |
| 18 Uir | 39 ふもとや |
| 19 白須うどん | 40 ほり端うどん |
| 20 海の家 | 41 道の駅富士吉田 |
| 21 美也川 | 42 中の茶屋 |

独特なんです。
富士吉田での地図の見方は
このマップのように「南」が
上になります。理由は簡単、
富士吉田のシンボル「富士山」
が基準となっているからです。



この地図の作成に当たっては、国土情報院長の承認を得て、同院発行の
数値地図(富士山周辺)電子富士山(地形情報)を使用した。
(図例番号 平25情報 第94号)