

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。



おいしい水と伝統が生んだ味
『吉田のうどん』
富士吉田市の名産
『吉田のうどん』
馬場町店

吉田のうどんとは？

～富士吉田市の風土・文化によって育まれた吉田のうどん～

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



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大麦・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、当時富士吉田の下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。この繊維業が吉田のうどんを生むきっかけになっています。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作ることが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食塩をいれたため、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す。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。穢れの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。



昭和30年代の織物問屋



はた織りをする女性

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、嚼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お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、きんぴらうどん、きんぷら肉うどん、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。

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

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
(FAX) 0555-21-5036
【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】大月見 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

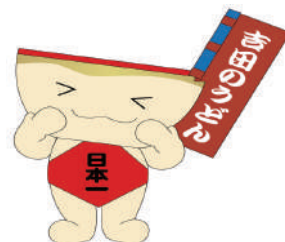


【住】竜ヶ丘 2-5-7 【問】0555-23-5209
(FAX) 0555-24-8367
【営】8:00～18:00 【通販：可】
【休】日曜日 【販売場所】店、道の駅富士吉田

田辺製麺所



【住】新西原 2-27-6
【問】0555-22-2835 (FAX) 0555-22-2921
【営】8:00～19:00 【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、素朴な味わいです。
- 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 罐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かつゆ、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206店舗（令和4年12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下さい。

■ 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 R5.4 発行

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

① たかちゃんうどん

おばちゃんのリブリカ人形が目印

国 上郷地 2295-3
☎ 0555-24-3146
🕒 10:30～14:00
📌 木曜日 P15台

店舗名
店舗外観
基本情報

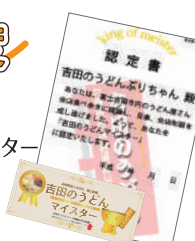
豚肉 鶏肉 野菜 夜間営業 サイクルステッド

トッピングのお肉の種類の他、
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

YOSHIDA
NO
UDON
MEISTER

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 224 名がマイスターに認定 (2023 年 4 月末時点)



認定手順

① 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。
※過去発行のうどんマップを参考にしても構いません。
② 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。
③ ②の画像と参考にしたい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</p> <p>おばちゃんのリブリカ人形が目印</p> <p>国 上郷地 2295-3 ☎ 0555-24-3146 🕒 10:30～14:00 📌 木曜日 P15台</p>	<p>② くれちうどん</p> <p>すべて手作業の本格手打ち</p> <p>国 上郷地 1-18-22 ☎ 0555-24-3461 🕒 10:00～14:00 📌 火曜日 P25台</p>	<p>③ きよちゃんうどん</p> <p>薬味のゴマ味噌・青唐辛子を多めに入ると美味</p> <p>国 向原 2-5-32 ☎ 0555-24-1345 🕒 11:30～14:00 📌 月～木曜日 P10台</p>	<p>④ 天下GO! 麵</p> <p>新しい吉田のうどん</p> <p>国 小見見 1-10-40 ☎ 090-4452-2544 🕒 11:00～14:00 (平日) 🕒 10:30～15:00 (土日祝) 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P10台</p>	<p>⑤ 源氏</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>国 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) P30台</p>	<p>⑥ 門々利うどん</p> <p>さっぱりしょう油ベースの汁に手打ち麺</p> <p>国 下吉田 9-4-1 ☎ 080-5096-0743 🕒 10:30～14:00 📌 日曜日 P12台</p>	<p>⑦ 新倉屋</p> <p>もちもち感のある のどごしのよい麺</p> <p>国 新町 3-11-11 ☎ 0555-23-1661 🕒 11:00～14:00 📌 火・水曜日 (祝日の場合は営業) P15台</p>
<p>⑧ 入山うどん</p> <p>麺に絶対の自信あり! 目印は大きな櫛の木!</p> <p>国 浅間 1-7-30 ☎ 0555-22-5550 🕒 11:00～14:00 📌 月・火曜日 P10台</p>	<p>⑨ みうらうどん</p> <p>河口湖、都留に姉妹店があるがここが元祖(本家)!</p> <p>国 下吉田 1-22-5 ☎ 0555-30-2377 🕒 10:00～14:00 📌 水曜日 (祝日の場合は営業) P25台</p>	<p>⑩ てんせいや</p> <p>セットメニューがおすすめ!</p> <p>国 下吉田 7-34-12 ☎ 0555-23-9163 🕒 11:30～14:30 📌 木曜日 P10台</p>	<p>⑪ 幸仕や</p> <p>肉天うどんのおすすめの店! 席数 52 席</p> <p>国 大見見 4-9-26 ☎ 0555-22-6770 🕒 11:00～14:00 📌 火曜日 (祝日の場合は営業、翌日) P20台</p>	<p>⑫ つるや食堂</p> <p>創業 60 年の歴史ある店。変わらぬ味を是非一度!</p> <p>国 旭 2-12-9 ☎ 0555-22-4137 🕒 11:00～12:30 (土日祝) 📌 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日) P12台</p>	<p>⑬ べんけい</p> <p>創業 70 年の店。うどん他メニューも豊富!</p> <p>国 下吉田 3-21-11 ☎ 0555-22-2358 🕒 9:30～20:30 📌 不定期休 P5台</p>	<p>⑭ 桜井うどん</p> <p>元祖キャベツうどん。シンプルな味はみよつきに...</p> <p>国 下吉田 5-1-33 ☎ 0555-22-2797 🕒 10:00～14:30 📌 日曜日 P5台</p>
<p>⑮ 羅王</p> <p>手打ちで もちもちうどんです</p> <p>国 下吉田 5-28-3 ☎ 0555-24-0911 🕒 11:00～13:30 🕒 17:00～22:00 (土日祝) 📌 水曜日 P6台</p>	<p>⑯ ありんどう</p> <p>富士山と電車が臨めるうどん cafe</p> <p>国 緑ヶ丘 2-5-23 ☎ 080-9504-9770 🕒 11:00～14:30 🕒 14:00ラストオーダー 📌 月曜日 (祝日の場合は営業) P25台</p>	<p>⑰ 手打ちうどん ひがしうち</p> <p>ボリューム満点! 味噌汁最高!</p> <p>国 下吉田 5-5-9 ☎ 0555-22-0123 🕒 11:00～14:30 📌 不定期休 P6台</p>	<p>⑱ はうす</p> <p>富士山が一望できる立地と健康に配慮したコシのあるうどん</p> <p>国 下吉田 5-35-20 ☎ 0555-23-2060 🕒 11:00～14:00 🕒 11:00～15:00 (土日・祝) 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P16台</p>	<p>⑲ 車屋うどん</p> <p>冷やし、鍋焼き、そばもいける!</p> <p>国 下吉田東 1-14-11 ☎ 0555-24-8805 🕒 11:00～14:00 📌 不定期休 P10台</p>	<p>⑳ 食工房桑原</p> <p>うどんはもちろん、定食等も用意しております</p> <p>国 下吉田東 1-22-19 ☎ 0555-23-7918 🕒 11:00～14:00 📌 年中無休 P10台</p>	<p>㉑ 白須うどん</p> <p>打ちたて、ゆでたて 本格手打麺 老舗の味</p> <p>国 上吉田東 6-1-44 ☎ 0555-22-3555 🕒 11:00～15:00 📌 日曜日 (祝日の場合は営業) P13台</p>
<p>㉒ 海の家</p> <p>こしの強さと、こくのある出汁にこだわっています</p> <p>国 松山 5-14-22 ☎ 0555-23-7448 🕒 11:00～15:00 🕒 16:30～22:00 (土日祝) 📌 不定期休 P40台</p>	<p>㉓ 美也川</p> <p>コロッケ・メンチカツをのせても美味しいです</p> <p>国 松山 5-9-12 ☎ 0555-23-2428 🕒 10:30～14:00 📌 日曜日 P20台</p>	<p>㉔ 栄屋</p> <p>創業 90 年余の手打ち麺の店</p> <p>国 新西原 3-1-25 ☎ 0555-22-2246 🕒 8:00～17:00 📌 売切次第 終了 P2台</p>	<p>㉕ ふじや</p> <p>地みそと醤油を使った田舎風うどん</p> <p>国 松山 4-6-9 ☎ 0555-24-3271 🕒 11:00～14:00 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P30台</p>	<p>㉖ とがわ</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>国 下吉田 2-5-1 ☎ 0555-23-9858 🕒 10:00～19:00 🕒 ラストオーダー 18:30 📌 木曜日 P15台</p>	<p>㉗ 神うどん</p> <p>トッピング・セットメニューが豊富 ボリューム満点!</p> <p>国 中曽根 2-9-20 ☎ 0555-24-7433 🕒 11:00～14:00 📌 月曜日 P20台</p>	<p>㉘ 麵許皆伝</p> <p>具沢山の欲ばりうどんは大人気!</p> <p>国 上吉田東 1-4-58 ☎ 0555-23-8806 🕒 11:00～14:00 📌 日曜日 P20台</p>
<p>㉙ めん処一休</p> <p>メニュー豊富 50 種類以上! 夜も営業しています</p> <p>国 上吉田東 4-14-70 ☎ 0555-23-4222 🕒 11:00～19:00 🕒 ラストオーダー 20:30 📌 木曜日 P6台</p>	<p>㉚ しん堀うどん</p> <p>吉田のおいしい氷と小麦を人力で練り上げた自家製麺</p> <p>国 上吉田東 4-15-24 ☎ 0555-25-6244 🕒 11:00～14:00 🕒 14:00ラストオーダー 📌 火曜日 P25台</p>	<p>㉛ サファイヤ</p> <p>打ちたて、ゆでたてを提供</p> <p>国 上吉田東 9-3-1 ☎ 0555-23-1550 🕒 11:00～14:00 📌 水曜日 P20台</p>	<p>㉜ あかり亭</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>国 上吉田 7-1-12 ☎ 0555-24-5172 🕒 11:00～14:00 📌 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日) P10台</p>	<p>㉝ ふじ山食堂。</p> <p>周辺散策や富士登山者のために腰持ちがよい料理を大盛りでご提供致します</p> <p>国 上吉田 6-9-6 ☎ 0555-23-3697 🕒 11:00～14:00 🕒 14:00ラストオーダー (5名以上) 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P15台</p>	<p>㉞ 手打ちうどん ムサシ</p> <p>トッピングも豊富! お試しあれ!</p> <p>国 上吉田 6-10-19 ☎ 090-5768-8644 🕒 10:30～14:00 📌 木曜日 P30台</p>	<p>㉟ 美也樹</p> <p>自家製手打ち</p> <p>国 新西原 4-3-6 ☎ 0555-24-2448 🕒 11:00～14:00 🕒 14:00ラストオーダー 📌 日・月曜日 (祝日の場合は営業) P15台</p>
<p>㊱ 天作</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>国 新西原 4-5-10 ☎ 0555-24-1195 🕒 17:00～23:00 📌 年中無休 P10台</p>	<p>㊲ あらきうどん</p> <p>中央道 河口湖 IC から 2 分!!</p> <p>国 松山 1240-18 ☎ 0555-23-5509 🕒 11:00～15:30 (平日) 🕒 10:30～15:30 (土日・祝) 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P30台</p>	<p>㊳ あまの</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>国 新西原 4-11-8 ☎ 0555-75-1078 🕒 11:00～14:00、17:00～22:00 📌 年中無休 (土日祝日) P20台</p>	<p>㊴ 玉喜亭</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>国 松山 1386 ☎ 0555-24-1573 🕒 10:30～16:30 📌 金曜日 (祝日の場合は営業) P15台</p>	<p>㊵ 麵ズ富士山</p> <p>ボリューム満点のふじやまうどん!!</p> <p>国 上吉田 4419-6 ☎ 0555-24-1608 🕒 11:00～14:00 📌 火曜日 (祝日の場合は営業) P30台</p>	<p>㊶ てっちゃん</p> <p>手打ち麺、肉天、肉きんうどん うまい店!</p> <p>国 新屋 1-8-91 ☎ 0555-24-2794 🕒 11:00～14:00 (月・金) 🕒 11:00～15:00 (土日) 📌 木曜日 (祝日の場合は営業) P17台</p>	<p>㊷ ふもとや</p> <p>国道沿いで広い店内が魅力</p> <p>国 新屋 1-3-2 ☎ 0555-24-5187 🕒 11:00～14:00 📌 火曜日 P25台</p>
<p>㊸ ほり端うどん</p> <p>とにかく食べてほしいこの一杯</p> <p>国 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 P20台</p>	<p>㊹ 道の駅富士吉田</p> <p>自家製麺の本格吉田のうどんが味わえる!</p> <p>国 新屋 3-7-3 ☎ 0555-21-1033 🕒 10:00～16:00 📌 年中無休 P 道の駅</p>	<p>㊺ 中の茶屋</p> <p>麓からの吉田口登山道で吉田のうどん</p> <p>国 上吉田 5601-1 ☎ 090-4614-0223 🕒 11:00～14:00 📌 平日 (7月・8月・9月・10月・11月・12月) 休業 P20台</p>				



フジサンノフモトで
綴られる物語から、
富士山の麓へ訪れる
きっかけを探してみてください。

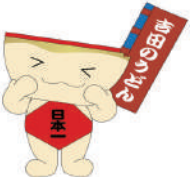
Instagram
【公式】吉田のうどん



動画配信中



うどん店の
詳細はこちら



上

富士山は
この方向です。

東富士五湖道路

富士吉田忍野
スマートIC

富士スバルライン

富士吉田IC

富士山パーキング
(旧:富士北麓駐車場)

河口湖IC

富士急ハイランド駅

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

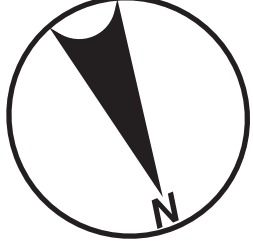
富士急バス

富士急バス

富士急バス

富士急バス

発祥なんです。
富士吉田での地図の見方は
このマップのように「龍」が
上になります。理由は龍が
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。



0 100m 200m 300m 400m 500m

この地図の内部に描かれている、富士山と富士湖の位置関係は、実際の地形と一致するように作成されています。また、富士山の位置関係は、実際の地形と一致するように作成されています。

◆ 店舗番号 ◆

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 たかちゃんうどん | 31 サファイヤ |
| 2 くれちゃんうどん | 32 あかり亭 |
| 3 きよちゃんうどん | 33 ふじ山食堂 |
| 4 天下GO! 麵 | 34 手打ちうどん ムサン |
| 5 源 氏 | 35 美 也 樹 |
| 6 門々利うどん | 36 天 作 |
| 7 新 倉 屋 | 37 あちきうどん |
| 8 入山うどん | 38 あまの |
| 9 みうらうどん | 39 玉 喜 亭 |
| 10 てんせいや | 40 麵 王 富士山 |
| 11 奉 仕 や | 41 てつちゃん |
| 12 つるや食堂 | 42 ふ も と や |
| 13 べんけい | 43 ほり端うどん |
| 14 桜井うどん | 44 道の駅富士吉田 |
| 15 羅 王 | 45 中の茶屋 |
| 16 ありんどう | |
| 17 手打ちうどん ひがしうら | |
| 18 は う す | |
| 19 車屋うどん | |
| 20 食工房桑原 | |
| 21 白須うどん | |
| 22 海 の 家 | |
| 23 美 也 川 | |
| 24 栄 屋 | |
| 25 ふ じ や | |
| 26 と が わ | |
| 27 丸神うどん | |
| 28 麵許皆伝 | |
| 29 めん処一休 | |
| 30 しん郷うどん | |

