

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。
出汁のさ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。



吉田のうどんとは？

～富士吉田市の風土・文化によって生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織維業を営んでおり、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むきっかけになっていきます。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に、また織物を扱う女性の手が荒れないように簡単につくることができると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。



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、さんびらうどん、さんびら肉うどん、冷やしうどん、等等。値段は400円から500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

吉田のうどんがりちゃん

—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〜

山下製麺 国内産小麦粉使用 添加物は使用していません <p>【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</p>	麺'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 <p>【住】上吉田 6-9-11【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</p>	岩田食品 富士山の湧水で練り上げた吉田のうどん <p>【住】大明見 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</p>	丸新製麺 安心・安全・健康・環境・美味 <p>【住】電ヶ丘 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</p>	田辺製麺所 <p>【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</p>
---	---	--	---	---

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
株式会社デンヨ武田

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たつゆ、
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7年10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御了承ください。

■お問合わせ■

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 🔍

R8.3

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

店舗名
店舗外観
基本情報

上郷地 2295-3
0555-24-3146
10:30~14:00
木曜日

トッピングのお肉の種類や他、店舗の特徴「座敷あり」、「夜間営業」のマークがつけられています。

豚肉 馬肉 鶏肉 魚肉 夜間営業 サイクルステック

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 298 名がマイスターに認定 (2026年2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。
※過去発行のうどんマップを参考にしても構いません。
- お店の「うどん」と「店の外観」の画像を写真で撮影記録する。
- 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</p> <p>おばちゃんのリブリカ人形が目印</p> <p>上郷地 2295-3 0555-24-3146 10:30~14:00 木曜日</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>上郷地 1-18-22 0555-24-3461 10:00~14:00 火曜日・第1月曜日</p>	<p>3 天下GO! 麺</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)</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)</p>	<p>5 門々利うどん (かがり)</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</p>	<p>6 みうらうどん</p> <p>河川湖、都留に姉妹店があるがここが元祖 (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>7 てんせいや</p> <p>コスパがイイです!</p> <p>下吉田 7-34-12 0555-23-9163 11:30~14:30 木曜日</p>
<p>8 奉仕や</p> <p>肉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)</p>	<p>9 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>旭 2-12-9 0555-22-4137 11:00~13:45 麺切れ次第終了 月曜日</p>	<p>10 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>下吉田 3-21-11 0555-22-2358 10:00~17:00 ラストオーダー 16:30 麺切れ次第終了 不定休</p>	<p>11 Cafe&Bar SHIBA (しば)</p> <p>本町通りから、世界へ伝える吉田のうどん文化</p> <p>下吉田 3-19-5 090-5444-7979 10:00~16:00 不定休</p>	<p>12 桜井うどん</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</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 11:00~14:00 麺切れ次第終了 月・火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>14 手打ちうどん ひがしうら</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</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>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</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</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 (あんだーわんるーふ)</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>電ヶ丘 3-3-5 090-3388-8838 11:00~14:00 月・木曜日</p>	<p>19 白須うどん</p> <p>打ちたて、ゆでたて本格手打ち麺老舗の味</p> <p>上吉田東 6-1-44 0555-22-3555 11:00~15:00 麺切れ次第終了 日曜日</p>	<p>20 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>松山 5-14-22 0555-23-7448 11:00~13:00 17:00~20:30 ラストオーダー 20:30 不定休</p>	<p>21 美也川</p> <p>コロケ・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</p> <p>創業90年余の手打ち麺の店</p> <p>新西原 3-1-25 080-7575-3771 8:00~18:00 日曜日</p>	<p>23 ふじや</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 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>24 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>上吉田 2-5-1 (Q.E.ビル 8F) 0555-23-9858 10:00~19:00 ラストオーダー 18:15 木曜日</p>	<p>25 なないろや</p> <p>昼はうどん屋、夜はMIXバーの異色の店</p> <p>上吉田 1-1-15 080-8572-8294 11:30~15:30 11:30~16:00 (日・祝) 月・火曜日</p>	<p>26 麺許皆伝</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>27 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>上吉田東 4-14-70 0555-23-4222 11:00~15:00 ラストオーダー 14:45 17:00~20:45 ラストオーダー 20:15 第1・3・5日曜日</p>	<p>28 しん堀うどん</p> <p>究極の全工程手作り麺</p> <p>上吉田東 4-15-24 0555-25-6244 11:00~14:00 火曜日 (麺切れ次第終了)</p>
<p>29 サファイヤ</p> <p>打ちたて、ゆでたてを提供</p> <p>上吉田東 9-3-1 (ホテル鐘山苑前) 0555-23-1550 11:00~14:00 水曜日</p>	<p>30 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>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)</p>	<p>31 ふじ山食堂</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 ※夜子約営業可 (5名以上) 火曜日</p>	<p>32 手打ちうどん ムサン</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>33 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>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>新西原 4-11-8 0555-75-1078 11:00~14:00 17:00~21:00 年中無休</p>	<p>35 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>松山 1386 0555-24-1573 10:30~16:30 金曜日 (祝日の場合は営業)</p>
<p>36 麺'ズ富士山</p> <p>ボリューム満点のふじやまうどん!!</p> <p>上吉田 44-9-6 0555-24-1608 11:00~14:00 火曜日 (祝日の場合は営業)</p>	<p>37 ふもとや</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>38 ほり端うどん</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 11:00~13:30 麺切れ次第終了 月曜日</p>	<p>39 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>新屋 3-7-3 0555-21-1033 10:00~16:00 年中無休</p>	<p>40 中ノ茶屋</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月は無休) ※11~4月中旬は休業</p>		



うどん店の詳細はこちら



富士吉田市の観光情報をチェック
公式ホームページ



富士吉田市の観光情報をチェック
Instagram