

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・文化によって育まれた吉田のうどん～

吉田のうどん食文化の一つといえます。

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

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。

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） ゆいぐるみ

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、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。

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

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

【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 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つつ、
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

◆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御了承ください。

おいしい水と伝統が生んだ味
吉田のうどん
「国産6ヵ月熟成」を証明
【道の駅富士吉田】



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

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

- 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、お撮り下さい。
- ③ 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!!

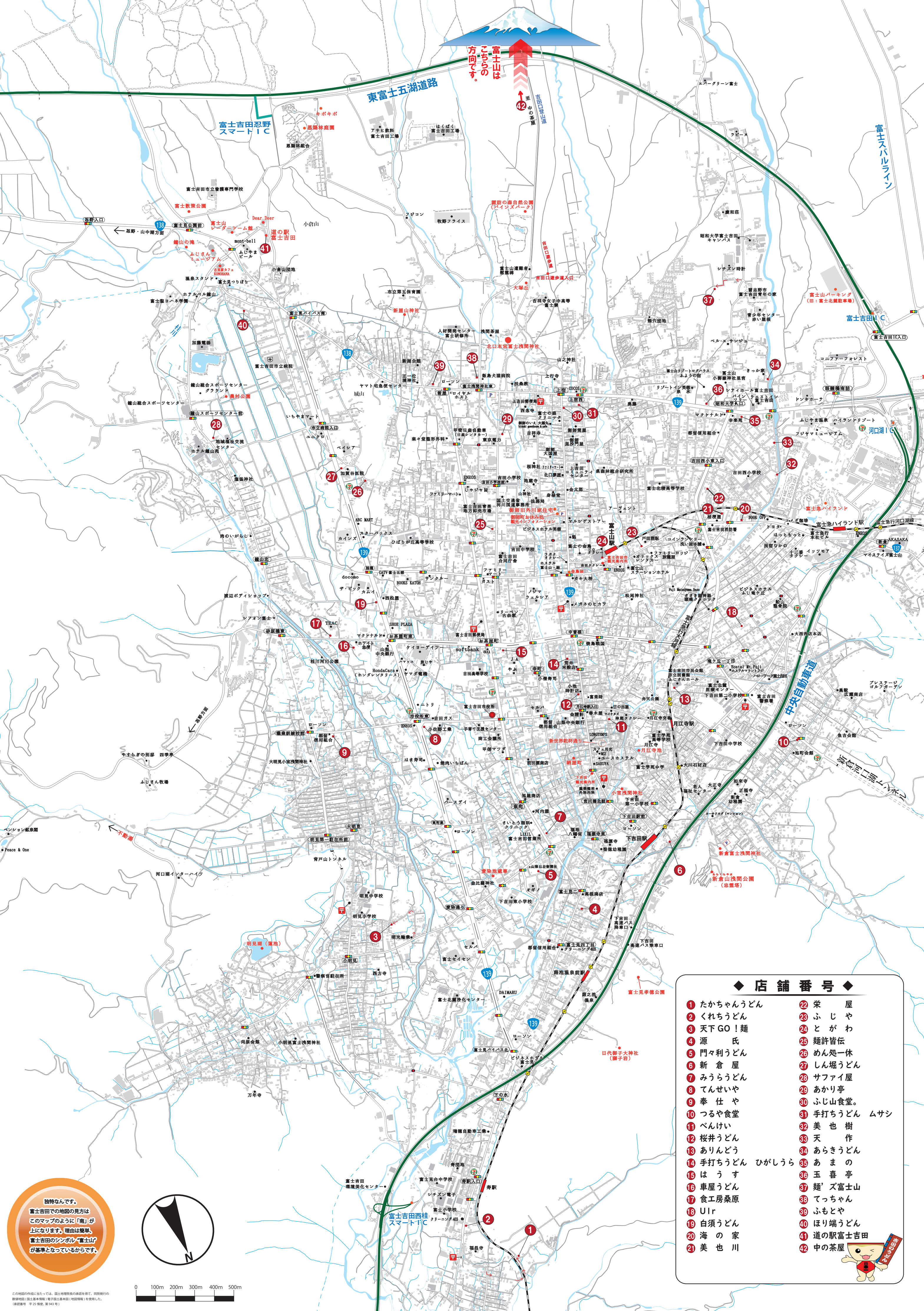
1 たかちゃんうどん おばちゃんのリプリカ人形が目印 上暮地 2295-3 ☎ 0555-24-3146 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 木曜日 P15台	2 くれちうどん すべて手作業の本格手打ち 上暮地 1-18-22 ☎ 0555-24-3461 🕒 10:00 ~ 14:00 📍 火曜日 P25台	3 天下GO! 麺 新しい吉田のうどん 小明見 1-10-40 ☎ 090-4452-2544 🕒 10:30 ~ 14:00 (平日) 10:30 ~ 15:00 (土日) 📍 火曜日 (祝日の場合は営業) P10台	4 源氏 (げんじ) のどごしが良いつるつる麺はどなたでも好まれます 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) P30台	5 門々利うどん (かがり) さっぱりしょう油ベースの汁に手打ち麺 下吉田 9-4-1 ☎ 080-5096-0743 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 日曜日 最終月曜日 P12台	6 新倉屋 (あらくらや) もちもち感のあるのどごしのよい麺 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	7 みうらうどん 河口湖、都留に姉妹店があるここが元祖 (本家) ! 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
8 てんせいや セットメニューがおすすめ! 下吉田 7-34-12 ☎ 0555-23-9163 🕒 11:30 ~ 14:30 📍 木曜日 P10台	9 奉仕や 肉うどんのおすすめの店! 席数52席 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) P20台	10 つるや食堂 創業60年の歴史ある店。変わらぬ味を是非一度! 旭 2-12-9 ☎ 0555-22-4137 🕒 11:00 ~ 13:45 11:00 ~ 14:30 (土日祝) 📍 月曜日 麺切れ次第終了 P12台	11 べんけい 創業70年の店。うどん他メニューも豊富! 下吉田 3-21-11 ☎ 0555-22-2358 🕒 10:00 ~ 17:00 ラストオーダー 16:30 📍 月曜日 不定休 P5台	12 桜井うどん 元祖キャベツうどん。シンプルな味はやみつきに... 下吉田 5-1-33 ☎ 0555-22-2797 🕒 10:00 ~ 14:30 📍 日曜日 P5台	13 ありんどう 富士山と電車が臨めるうどん cafe 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 P15台	14 手打ちうどん ひがしうら ボリューム満点! 味噌汁最高! 下吉田 5-5-9 ☎ 0555-22-0123 🕒 11:00 ~ 14:30 📍 不定休 P6台
15 はうす 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 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) P16台	16 車屋うどん 冷やし、鍋焼き、そばもいける! 下吉田東 1-14-11 ☎ 0555-24-8805 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 不定休 P10台	17 食工房桑原 うどんはもちろん、定食等も用意しております 下吉田東 1-22-19 ☎ 0555-23-7918 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 年中無休 P10台	18 Uir (あんだーわん-ふ) 一見うどん屋に見えませんが吉田のうどん屋です! 電ヶ丘 3-3-5 ☎ 090-3388-8838 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 月曜日 P20台	19 白須うどん 打ちたて、ゆでたて本格手打ち老舗の味 上吉田東 6-1-44 ☎ 0555-22-3555 🕒 11:00 ~ 15:00 麺切れ次第終了 📍 日曜日 P13台	20 海の家 こしの強さと、こくのある汁にこだわっています 松山 5-14-22 ☎ 0555-23-7448 🕒 11:00 ~ 15:00 ラストオーダー 20:30 📍 不定休 P40台	21 美也川 コロッケ・メンチカツをのせても美味しいです 松山 5-9-12 ☎ 0555-23-2428 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 日曜日 P20台
22 栄屋 創業90年余の手打ち麺の店 新西原 3-1-25 ☎ 0555-22-2246 🕒 8:00 ~ 18:00 📍 日曜日 P2台	23 ふじや 地みそと醤油を使った田舎風うどん 松山 4-6-9 ☎ 0555-24-3271 🕒 11:00 ~ 14:00 麺切れ次第終了 📍 火曜日 (祝日の場合は営業) P30台	24 とがわ 富士山駅地下フードコートで本格派「吉田のうどん」 上吉田 2-5-1 (Gスタウ B1F) ☎ 0555-23-9858 🕒 10:00 ~ 19:00 ラストオーダー 18:15 📍 木曜日 P10台	25 麺許皆伝 具沢山の欲ばりうどんは大人気! 上吉田東 1-4-58 ☎ 0555-23-8806 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 日曜日 P20台	26 めん処一休 メニュー豊富 50種類以上! 夜も営業しています 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 P6台	27 しん堀うどん 吉田のおいしい水と小麦を人力で練り上げた自家製麺 上吉田東 4-15-24 ☎ 0555-25-6244 🕒 11:00 ~ 14:00 麺切れ次第終了 📍 火曜日 P25台	28 サファイ屋 打ちたて、ゆでたてを提供 上吉田東 9-3-1 (ホテル鍾山苑前) ☎ 0555-23-1550 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 水曜日 P20台
29 あかり亭 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! 上吉田 7-1-12 ☎ 0555-24-5172 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日休) P8台	30 ふじ山食堂。 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ご提供します 上吉田 6-9-6 ☎ 0555-23-3697 🕒 11:00 ~ 14:00 ※夜予約営業可 (5名以上) 📍 火曜日 P20台	31 手打ちうどん ムサシ トッピングも豊富! お試しあれ! 上吉田 6-10-19 ☎ 090-5768-8644 🕒 10:30 ~ 14:00 📍 木曜日 P30台	32 美也樹 自家製手打ち 新西原 4-3-6 ☎ 0555-24-2448 🕒 11:00 ~ 14:00 麺切れ次第終了 📍 土・日・月曜日 祝日 P15台	33 天作 ゆず、しそ、山椒、ローズ&バジル、さくら切り、ラベンダー 6品 新西原 4-5-10 ☎ 0555-24-1195 🕒 11:00 ~ 15:00 17:00 ~ 21:00 📍 年中無休 P10台	34 あらきうどん 中央道河口湖 IC から 2 分 ! 松山 1240-18 ☎ 0555-23-5509 🕒 10:30 ~ 15:30 ラストオーダー 15:00 📍 木曜日 P30台	35 あまの 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 新西原 4-11-8 ☎ 0555-75-1078 🕒 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00 📍 年中無休 P20台
36 玉喜亭 国道沿いの目立つ店! 駐車場も広く、店内もゆったりです 松山 1386 ☎ 0555-24-1573 🕒 10:30 ~ 16:30 📍 金曜日 (祝日の場合は営業) P15台	37 麺'ズ富士山 ボリューム満点のふじやまうどん!! 上吉田 4419-6 ☎ 0555-24-1608 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火曜日 (祝日の場合は営業) P40台	38 てっちゃん 手打ち麺、肉天、肉きんうどんがうまい店! 新屋 1-8-91 ☎ 0555-24-2794 🕒 11:00 ~ 14:00 (月~金) 11:00 ~ 15:00 (土日) 麺切れ次第終了 📍 不定休 P17台	39 ふもとや 国道沿いで広い店内が魅力 新屋 1-3-2 ☎ 0555-24-5187 🕒 11:00 ~ 14:00 📍 火・水曜日 P25台	40 ほり端うどん とにかく食べてほしいこの一杯 上吉田東 7-30-32 ☎ 0555-23-6117 🕒 11:00 ~ 14:00 ラストオーダー 13:30 麺切れ次第終了 📍 月曜日 P20台	41 道の駅富士吉田 自家製麺の本格吉田のうどんが味わえる! 新屋 3-7-3 ☎ 0555-21-1033 🕒 10:00 ~ 16:00 📍 年中無休 P道の駅 駐車場	42 中の茶屋 麓からの吉田口登山道で吉田のうどん 上吉田 5601-1 ☎ 090-4614-0223 🕒 11:00 ~ 14:00 ※11~4月中旬休業 📍 休 P20台

うどん店の
詳細はこちら

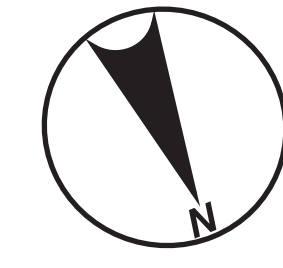
営業時間が短縮されている店舗
もありますのでご注意ください。

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



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。



0 100m 200m 300m 400m 500m

- ### ◆ 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 食工房楽原 | 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 |



この地図の作成に当たっては、国土院院長の承認を得て、同院発行の
数値地図（富士山基本情報）電子富士山基本図（地図情報）を使用した。
（地図番号 平25 情報 第943号）