

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。



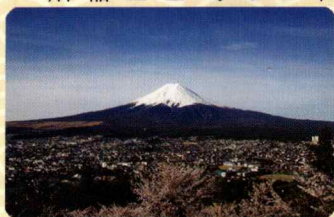
吉田のうどんとは？

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～

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われています。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、下吉田地区を中心とした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



昭和30年代の織物問屋

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。

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、きんぴら肉うどん、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。

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
(富士山山開きの日)
- ・性格：コシが強くて
粘り強い
- ・口癖：“日本一”

✕@udonburichan



ぬいぐるみ

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



【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 6-9-11【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

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混ぜ、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 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

おばちゃんのリプリカ人形が目印

店舗名
店舗外観
基本情報

上幕地 2295-3
0555-24-3146
10:30 ~ 14:00
休 木曜日

① たかちゃんうどん

おばちゃんのリプリカ人形が目印

住 上幕地 2295-3
☎ 0555-24-3146
営業 10:30 ~ 14:00
休 木曜日

P15台

② くれちうどん

すべて手作業の本格手打ち

住 上幕地 1-18-22
☎ 0555-24-3461
営業 10:00 ~ 14:00
休 火曜日・第1月曜日

P25台

③ 天下GO! 麺

新しい吉田のうどん

住 小見見 1-10-40
☎ 090-4452-2544
営業 10:30 ~ 14:00 (平日)
10:30 ~ 15:00 (土日)
休 火曜日 (祝日の場合は営業)

P10台

④ 源氏(げん)

のどろろがおいしいつる

⑧ 奉仕や

肉うどんのおすすめの店! 席数52席

住 大見見 4-9-26
☎ 0555-22-6770
営業 11:00 ~ 14:00
休 火曜日 (祝日の場合は営業、翌日休)

P20台

⑨ 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!

住 旭 2-12-9
☎ 0555-22-4137
営業 11:00 ~ 13:45
休 月曜日

P12台

⑩ べんけい

創業70年の店。うどん他メニューも豊富!

住 下吉田 3-21-11
☎ 0555-22-2358
営業 10:00 ~ 17:00
ラストオーダー 16:30
休 不定休

P5台

⑪ Cafe&Bar St

本町通りから、世界へ伝え

⑮ はうす

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

住 下吉田 5-35-20
☎ 0555-23-2060
営業 11:00 ~ 14:00
11:00 ~ 15:00 (土日祝日)
休 火曜日 (祝日の場合は営業)

P16台

⑮ 車屋うどん

冷やし、鍋焼き、そばもいける!

住 下吉田東 1-14-11
☎ 0555-24-8805
営業 11:00 ~ 14:00
休 不定休

P10台

⑮ 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

住 下吉田東 1-22-19
☎ 0555-23-7918
営業 11:00 ~ 14:00
休 年中無休

P10台

⑮ Uir (あんだ)

一見うどん屋に見えませ

⑲ 栄屋

創業90年余の手打ち麺の店

住 新西原 3-1-25
☎ 080-7575-3771
営業 8:00 ~ 18:00
休 日曜日

P2台

⑲ ふじや

地みそと醤油を使った田舎風うどん

住 松山 4-6-9
☎ 0555-24-3271
営業 11:00 ~ 14:00
休 火曜日 (祝日の場合は営業)

P30台

⑲ 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」

住 上吉田 2-5-1 (Qスタ内 8F)
☎ 0555-23-9858
営業 10:00 ~ 19:00
ラストオーダー 18:15
休 木曜日

P10台

⑲ なないろや

昼はうどん屋、夜はMI

⑲ サファイ屋

打ちたて、ゆでたてを提供

住 上吉田東 9-3-1 (ホテル鐘山前)
☎ 0555-23-1550
営業 11:00 ~ 14:00
休 水曜日

P20台

⑲ 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人気!

住 上吉田 7-1-12
☎ 0555-24-5172
営業 11:00 ~ 14:00
休 月曜日 (祝日の場合は営業、翌日休)

P8台

⑲ ふじ山食堂。

周辺散策や富士登山者のために腹持ちが良い料理を大盛で提供します

住 上吉田 6-9-6
☎ 0555-23-3697
営業 11:00 ~ 14:00
※夜予約営業可 (5名以上)
休 火曜日

P15台

⑲ 手打ちうどん

トッピングも豊富! お試

⑳ 麺'ズ富士山

ボリューム満点のふじやまうどん!!

住 上吉田 4419-6
☎ 0555-24-1608
営業 11:00 ~ 14:00
休 火曜日 (祝日の場合は営業)

P40台

⑳ ふもとや

国道沿いで広い店内が魅力

住 新屋 1-3-2
☎ 0555-24-5187
営業 11:00 ~ 14:00
休 火・水曜日

P25台

⑳ ほり端うどん

とにかく食べてほしいこの一杯

住 上吉田東 7-30-32
☎ 0555-23-6117
営業 11:00 ~ 13:30
休 月曜日

P20台

⑳ 道の駅富士吉

自家製麺の本格吉田のう



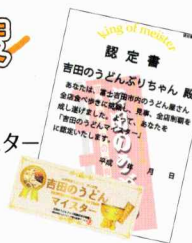
うどん店の
詳細はこちら

吉田のうどんマイスター制度

YOSHIDA
NO
UDON
MEISTER

吉田のうどんマッス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**
- ① 吉田のうどんマッスに掲載している
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ス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スをご持参
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!!

じ)

題はどなたでも好まれます

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

佳 富士見 2-6-29
☎ 0555-23-1921
☎ 11:00 ~ 13:30
休 月曜日
(祝日の場合は営業、翌日休) P30台

6 みうらうどん

河口湖、都留に姉妹店があるがここが元祖 (本家) !

佳 下吉田 1-22-5
☎ 0555-30-2377
☎ 10:00 ~ 14:00
休 水曜日
(祝日の場合は営業) P25台

7 てんせいや

コスバがいます!

佳 下吉田 7-34-12
☎ 0555-23-9163
☎ 11:30 ~ 14:30
休 木曜日 P10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...

佳 下吉田 5-1-33
☎ 0555-22-2797
☎ 10:00 ~ 14:30
休 日曜日 P5台

IIBA (しば)

る吉田のうどん文化

佳 下吉田 3-19-5
☎ 090-5444-7979
☎ 10:00 ~ 16:00
休 不定休 P6台

13 ありんどう

富士山と電車が臨めるうどん cafe

佳 緑ヶ丘 2-5-23
☎ 080-9504-9770
☎ 11:00 ~ 14:00
麺切れ次第終了
休 月・火曜日 P市民会館
徒歩5分

14 手打ちうどん ひがしうら

ボリューム満点! 味噌汁最高!

佳 下吉田 5-5-9
☎ 0555-22-0123
☎ 11:00 ~ 14:30
休 不定休 P6台

19 白須うどん

打ちたて、ゆでたて本格手打ち麺老舗の味

佳 上吉田東 6-1-44
☎ 0555-23-3555
☎ 11:00 ~ 15:00
麺切れ次第終了
休 日曜日 P18台

一わんるーふ)

んが吉田のうどん屋です!

佳 竜ヶ丘 3-3-5
☎ 090-3388-8838
☎ 11:00 ~ 14:00
休 月・木曜日 P20台

20 海の家

こしの強さと、こくのある出汁にこだわっています

佳 松山 5-14-22
☎ 0555-23-7448
☎ 11:00 ~ 15:00
ラストオーダー 20:30
休 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

佳 松山 5-9-12
☎ 0555-23-2428
☎ 10:30 ~ 14:00
休 日曜日 P20台

26 麺許皆伝

具沢山の欲ばりうどんは大人気!

佳 上吉田東 1-4-58
☎ 0555-23-8806
☎ 11:00 ~ 14:00
休 日曜日 P20台

バーの異色の店

佳 上吉田 1-1-15
☎ 080-8572-8294
☎ 11:30 ~ 15:30
☎ 11:30 ~ 16:00 (日・祝)
休 月・火曜日 P40台

27 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

佳 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
休 第1・3・5日曜日 P6台

28 しん堀うどん

究極の全工程手作り麺

佳 上吉田東 4-15-24
☎ 0555-25-6244
☎ 11:00 ~ 14:00
麺切れ次第終了
休 火曜日 P25台

ムサシ

しあれ!

佳 上吉田 6-10-19
☎ 090-5768-8644
☎ 10:30 ~ 14:00
休 木曜日 P30台

33 天作

ゆず、しそ、山椒、ローズ&パジル、さくら切り、ラベンダー 6品

佳 新西原 4-5-10
☎ 0555-24-1195
☎ 11:00 ~ 15:00
☎ 17:00 ~ 21:00
休 年中無休 P10台

34 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

佳 新西原 4-11-8
☎ 0555-75-1078
☎ 11:00 ~ 14:00
☎ 17:00 ~ 21:00
休 年中無休 P20台

35 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

佳 松山 1386
☎ 0555-24-1573
☎ 10:30 ~ 16:30
休 金曜日
(祝日の場合は営業) P15台

40 中ノ茶屋

麓からの吉田口登山道で吉田のうどん

佳 上吉田 5601-1
☎ 090-4614-0223
☎ 11:00 ~ 14:00
休 平日 (7月中旬~8月は無休)
※11~4月中旬は休業 P20台

田

どんが味わえる!

佳 新屋 3-7-3
☎ 0555-21-1033
☎ 10:00 ~ 16:00
休 年中無休 P道の駅
徒歩5分

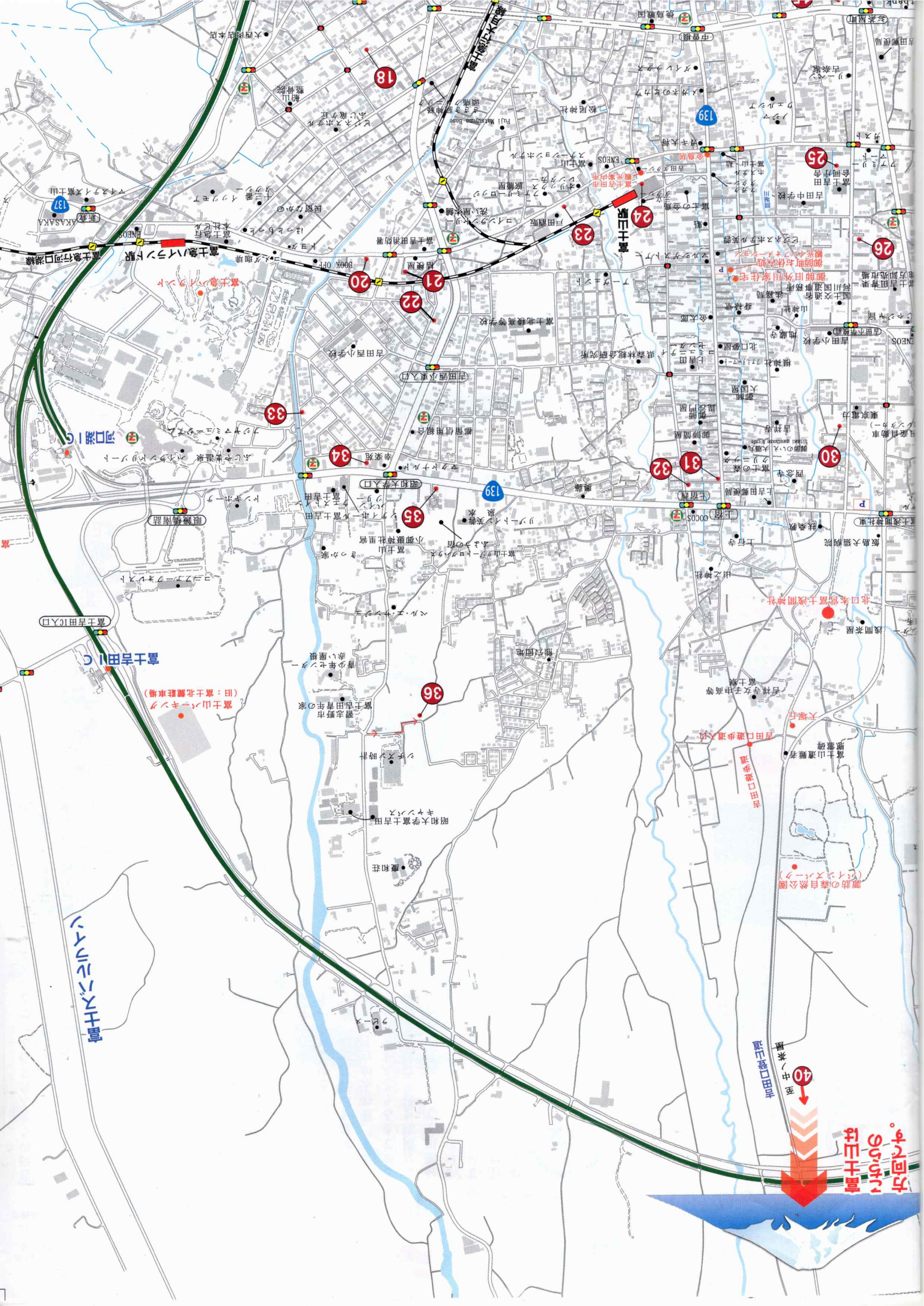


富士吉田市の観光情報をチェック
公式ホームページ

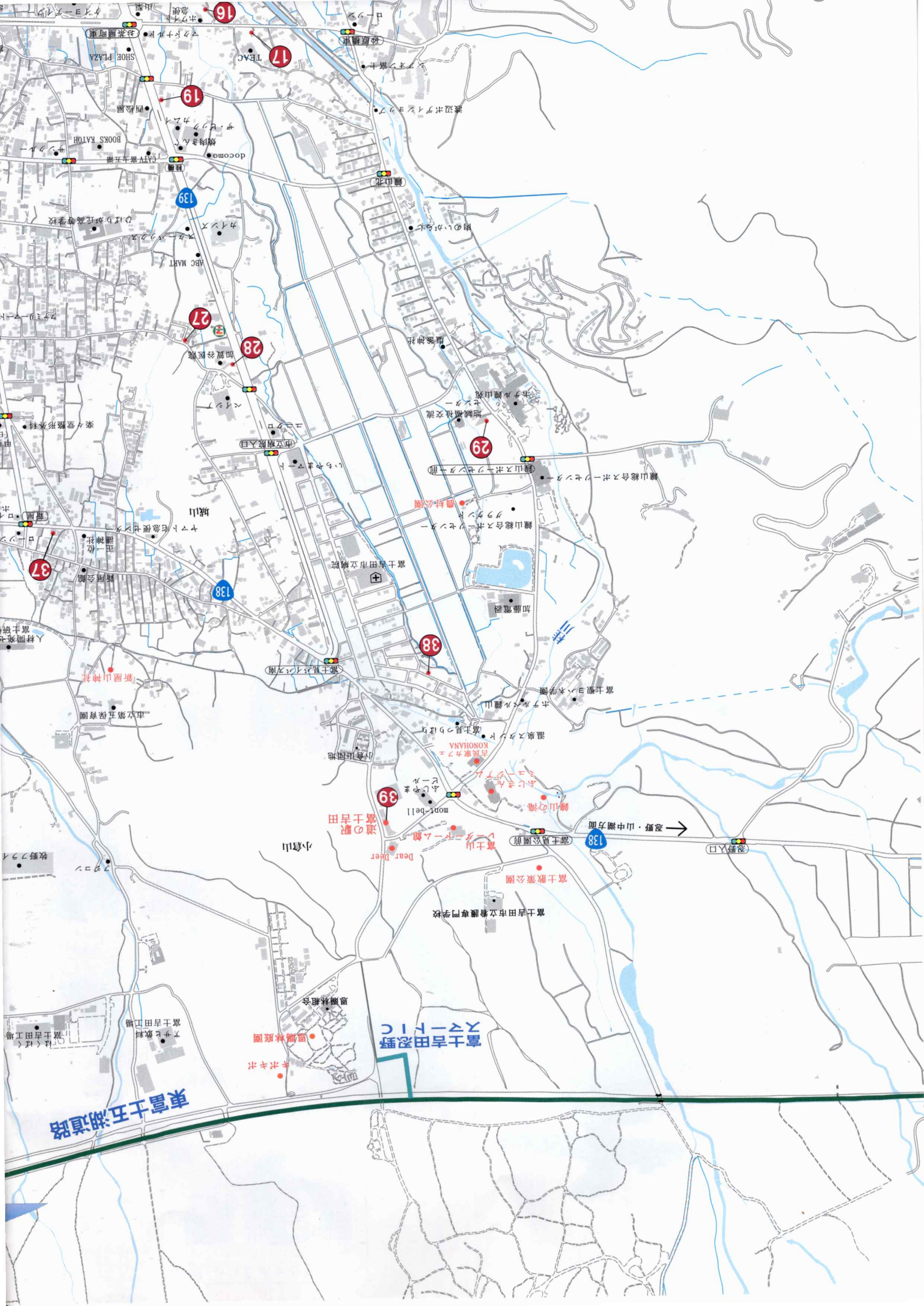


富士吉田市の観光情報をチェック
Instagram





40 至 河口湖
富士山



東富士五湖道路

富士吉田忍野
スマートIC

富士吉田市立看護専門学校

富士散策公園

富士見公園前

忍野・山中湖方面

忍野入口

富士山の滝

富士山ロープウェイ

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

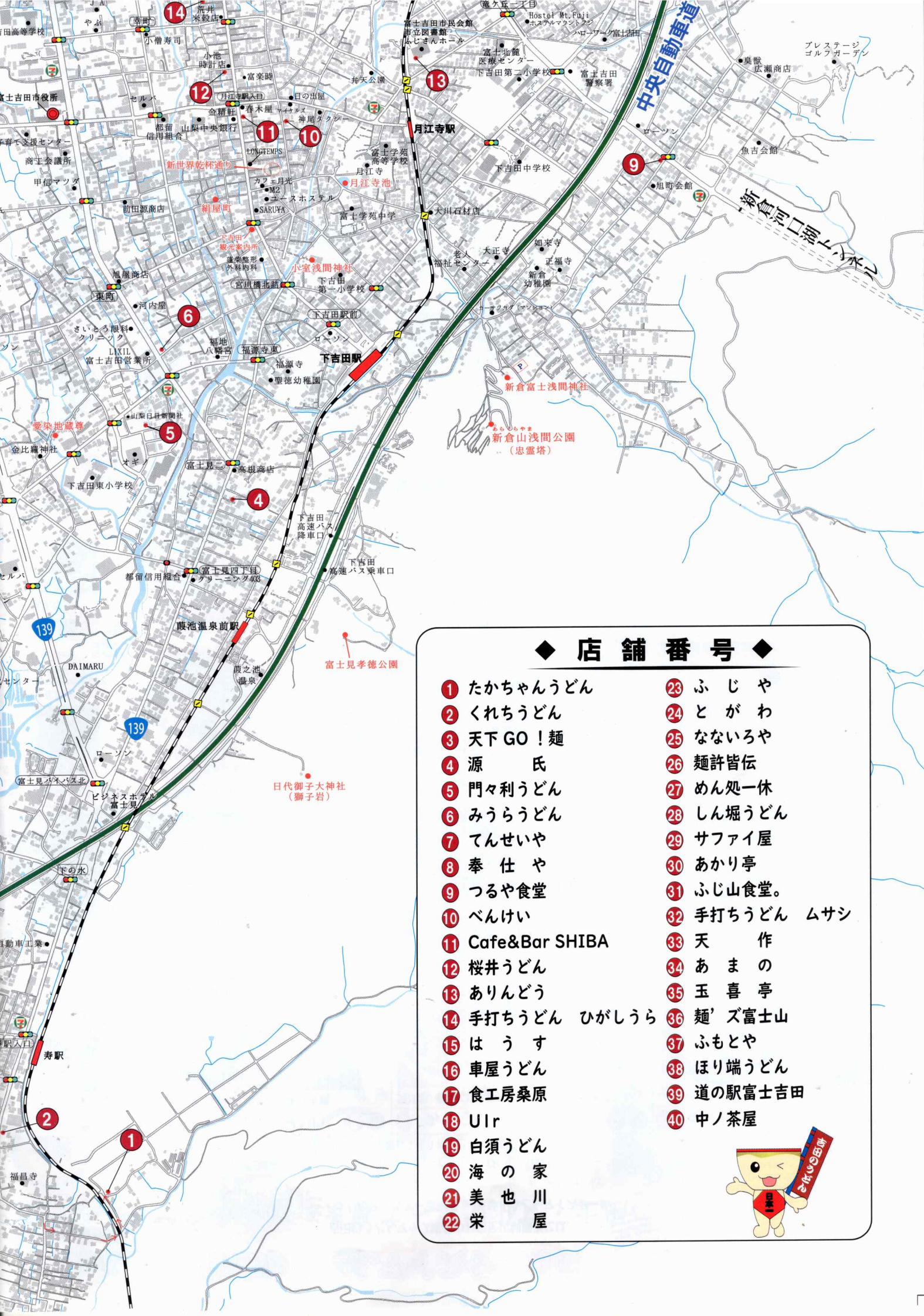
富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

富士山レスト

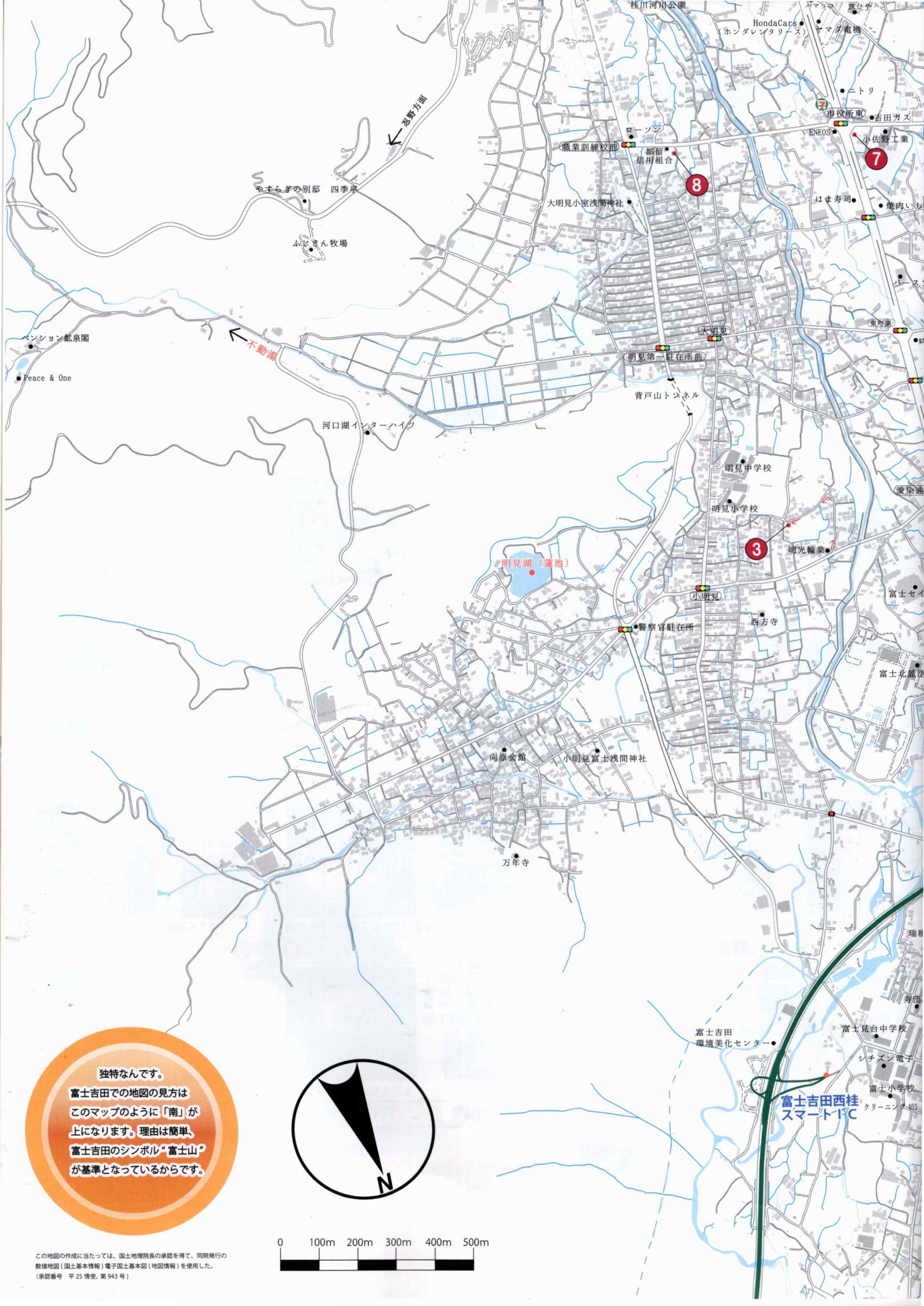
富士山レスト



◆ 店 舗 番 号 ◆

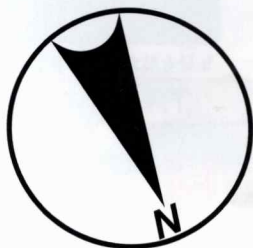
- | | |
|-------------------|---------------|
| 1 たかちゃんうどん | 23 ふ じ や |
| 2 くれちうどん | 24 と が わ |
| 3 天下GO!麺 | 25 なないろや |
| 4 源 氏 | 26 麺許皆伝 |
| 5 門々利うどん | 27 めん処一休 |
| 6 みうらうどん | 28 しん堀うどん |
| 7 てんせいや | 29 サファイ屋 |
| 8 奉 仕 や | 30 あかり亭 |
| 9 つるや食堂 | 31 ふじ山食堂。 |
| 10 べんけい | 32 手打ちうどん ムサシ |
| 11 Cafe&Bar SHIBA | 33 天 作 |
| 12 桜井うどん | 34 あ ま の |
| 13 ありんどう | 35 玉 喜 亭 |
| 14 手打ちうどん ひがしうら | 36 麵'ズ富士山 |
| 15 は う す | 37 ふもとや |
| 16 車屋うどん | 38 ほり端うどん |
| 17 食工房桑原 | 39 道の駅富士吉田 |
| 18 Uir | 40 中ノ茶屋 |
| 19 白須うどん | |
| 20 海 の 家 | |
| 21 美 也 川 | |
| 22 栄 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。



0 100m 200m 300m 400m 500m