

しっかり噛むと、麺の旨みがしみてくる
 富士吉田市内のうどん屋さんには60軒以上。
 しかも昼時ともなると、どのお店もお客さんでいっぱい。
 ここには、富士山のわか水と、冬の蔵しに育まれ、
 何世代にもわたって根付いた独自の「うどん文化」があります。

吉田のうどんの特徴!

メニュー&価格 今どき、価値ある350円

かけうどん、肉うどん、きんぴらうどん、きんぴら肉うどん、冷やしうどん等々。お店によっては「冷たいの」と「熱いの」という2つだけの所も。値段は350円から400円が中心。100円玉の価値を再発見します。

麺 硬い!噛むほどに旨い!

「吉田のうどん」は手打ち麺。手ごね、寝かせ、足踏み、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こめられ、しるの旨さに負けない、噛めば噛むほど味の出る硬めのねじれ麺がで上がります。

つゆ 味噌、醤油で素朴な味わい

「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 キャベツには理由がある

キャベツ、油揚げ、肉、ネギ、ニンジンが多く、中でも肉は馬肉であることが特徴。キャベツは、そのシャキシャキ感が弾力ある麺にあうばかりでなく、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 辛さがきつとクセになる

ゴマ、山椒、唐辛子などから作る薬味は「すりだね」といい、店ごとに研究を重ね味もさまざま。かなり辛いので、初めての人は最初から入れずに、つゆをまず味わってみましょう。この辛さがきつとクセになります。

溶岩の下から湧き出る水がいつそう味を引き立てます


うどんマイスター制度認定

平成21年4月から、認定方法は

- ①参考にしたうどんマップを持参していただく。(複数枚可)
- ②各うどん店の「うどん」と「外観」のデジカメ画像を見せていただく。上記2点になります。

皆さん、うどんマイスターを目指してうどんを食べ歩こう!!

うどん完全制覇者には「うどんマイスター」として当財団より認定いたします。



山下製麺

しっかりとした歯ごたえと小麦粉の風味の吉田うどん
 味はみそ、一味、黒糖、白。

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

種'ズ富士山

生めんを手作りの製法でかりんとうに。味はみそ、一味、黒糖、白。

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

めんの岩田食品

富士の湧水で練り上げた吉田のうどん

【住】大見110-1【問】0555-23-6693(FAX共通)
 【密】8:00~18:00【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
 【密】8:00~18:00【通販:可】
 【休】年中無休【販売場所】店・道の駅富士吉田

田辺製麺所

【住】富士吉田市新西原2-27-6
 【問】0555-22-2835(FAX)0555-22-2921
 【密】8:00~19:00【通販:可】
 【休】日曜日【販売場所】店

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合わせたつゆ、キャベツ・ニンジン等の具材が絶妙の商品です。

の東洋水産より発売中。

“吉田のうどんつゆ”

～桜井うどん監修～

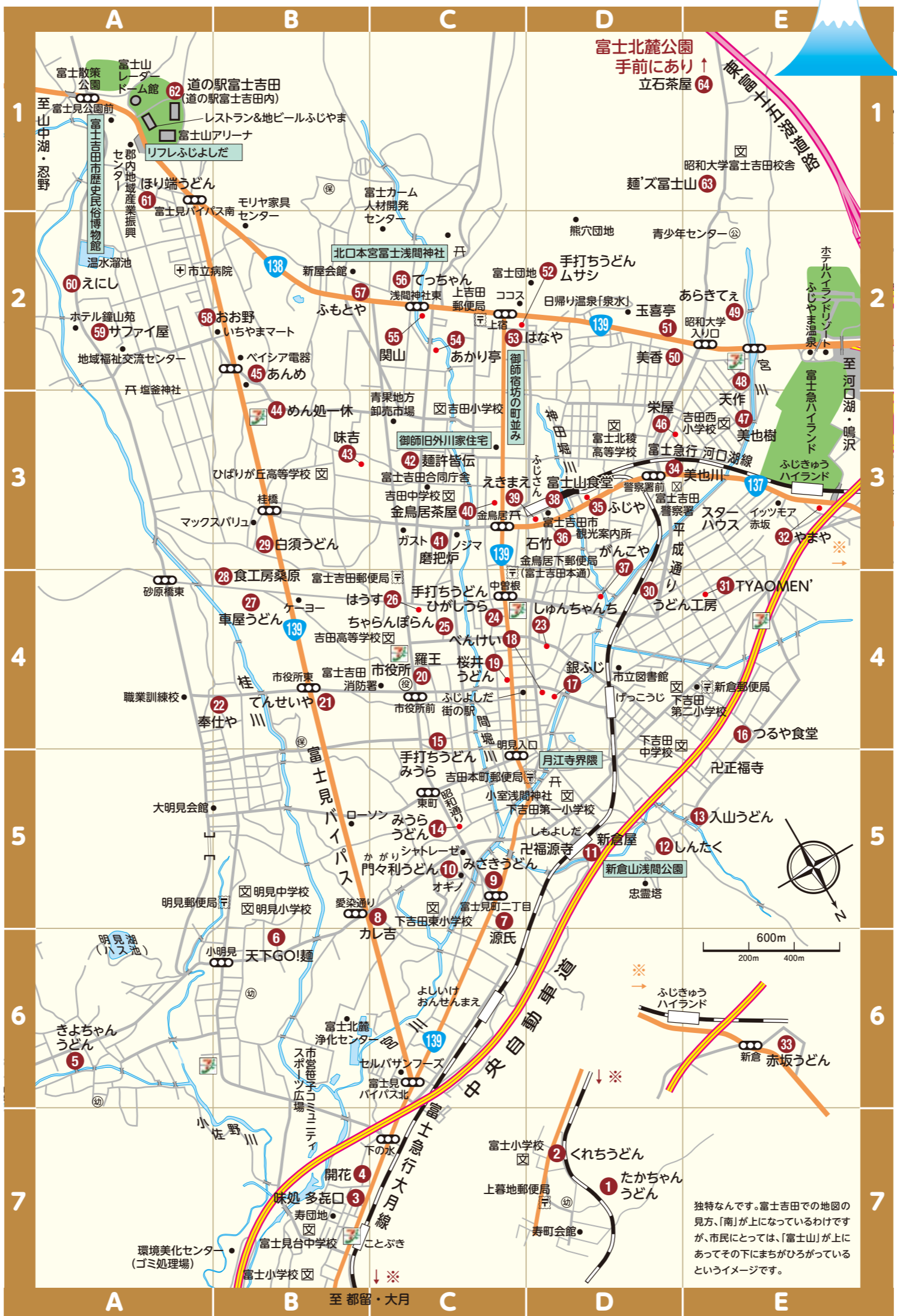
■しょうゆと味噌を絶妙のバランスであわせ、にぼしの旨味を加えた吉田のうどんつゆです。
 ■化学調味料は使用しておりません。
 ■本品1に対して、お湯7～8の割合でうすめてお使いください。

テコ武田より発売中。

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勧めです。
 ●山梨県下162店舗(平成23年7月末現在)にて好評発売中です(予約も承ります)。
 ●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
 (財)ふじよしだ観光振興サービス TEL.0555-21-1000 URL <http://www.fujiyoshida.net>
 H23.8.10



吉田のうどんマップ

農林水産省「郷土料理百選」

富士山のふもとのまち
 富士吉田ご当地キャラクター
 吉田のうどんぶりちゃん

富士吉田市内のうどん屋さんガイド



独特なんです。富士吉田での地図の見方、「南」が上になっているわけですが、市民にとっては、「富士山」が上にあってその下にまちがひろがっているというイメージです。

山梨県富士吉田市 FUJIYOSHIDA

富士山を世界文化遺産に