

「吉田のうどん」専門フリーペーパー



うどんナビ vol.12

UdonNavi

英語訳記載！
Written in English



掲載数
82店

モバイル版



富士吉田市内のうどん店

日曜定休の店

桜井うどん・・・04
白須うどん・・・06
美也樹・・・04
麵許皆伝・・・05
美也川・・・19

火曜定休の店

くれちうどん・・・08
天下GO!麵・・・09
ふじや・・・09
ふじ山食堂・・・10
ふもとや・・・10
奉仕や・・・11
麵'ズ富士山・・・11
新倉屋・・・12

金曜定休の店

玉喜亭・・・16

不定休の店

車屋うどん・・・15
手打ちうどんひがしうら・・・19
べんけい・・・19

月曜定休の店

源氏・・・06
うどんカフェありんどう・・・07
丸神うどん・・・07
あかり亭・・・08
美也樹・・・04
つるや食堂・・・19

水曜定休の店

新倉屋・・・12
サファイ屋・・・12
みうらうどん・・・13

年中無休の店

食工房楽原・・・16
道の駅富士吉田・・・19

木曜定休の店

手打ちうどんムサシ・・・13
てっちゃん・・・14
てんせいや・・・14
とがわ・・・15
たかちゃんうどん・・・19

平日定休の店

ひばりが丘高校うどん部・・・17



うどん店に行く前に
定休日を確認しよう!

注目のうどん店、富士吉田市外のうどん店

注目のうどん店

手打ちうどん和光・・・17
手打ちうどん力丸・・・18
自家製麵うどん五葵・・・18

富士吉田市外のうどん店

P19-21

県外のうどん店

P18.21

うどん部紹介

うどん部の目標は「讃岐うどんを超える」ことです。とてつもなく大きい目標ですが、うどん店の営業、SNSでの情報発信、イベントへの出店、商品開発などを通し「吉田のうどん」を全国へ広めるため活動しています。現在、過去最多の部員8人でさらなる活動の幅を広げています。これからのうどん部の活動にも注目してください!!

「吉田のうどん」

「吉田のうどん」は、主に山梨県富士吉田市を含む郡内地方で食べられている郷土料理です。硬い麺、馬肉、キャベツを使用したトッピング、味噌と醤油をあわせつつが特徴です。また、「すりだね」と呼ばれる辛味を入れて食べるのも、「吉田のうどん」ならではの食べ方です。

Yoshida Udon is a local dish eaten mainly in the Gunnai region, which includes Fujiyoshida City, Yamanashi Prefecture. It is made of very firm noodles and has unique toppings, horse meat, cabbage, and so on. The soup is a combination of miso and soy sauce. And it is often eaten with spice called "suridane."



Sakurai udon 桜井うどん

うどん (温) ¥450



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



吉田のうどんの元祖と言えば「桜井うどん」。吉田のうどんは麺の硬さではなく「コシ・風味・キャベツ」で決まるという信念のもと、受け継がれてきた伝説の味です！

Sakurai Udon is known as an originator of Yoshida Udon. The characteristics of Sakurai Udon are the firmness of the noodles, flavor, and cabbage and this idea has been passed down from generation to generation.

桜井うどん

月江寺駅

住所：富士吉田市下吉田5-1-33

電話：0555-22-2797

営業時間：10:00~14:30

定休日：日曜日

肉：なし

駐車場：7台



原点が
味わえる

Miyaki 美也樹

肉うどん ¥500



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



吉田のうどんの代名詞である「早い、安い、手軽に食べられる」をモットーに、麵にこだわりを持つ美也樹。地元常連客はもちろん、県外からも多くのお客さんが訪れる人気店です。

Miyaki Udon is unique for its noodles. Miyaki's motto is "fast, inexpensive, and easy to eat."

Miyaki attracts not only local customers but tourists from outside prefectures.

美也樹

富士急ハイランド駅

住所：富士吉田市新西原4-3-6

電話：0555-24-2448

営業時間：11:00~14:00

定休日：日曜日・月曜日

肉：馬肉

駐車場：13台



肉うどんが
おすすめ

Menkyokaiden

欲張りうどん ¥700



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



麵許皆伝

平日のお昼にもかかわらず、絶えず行列ができる人気店です。至高の1杯を食せば病みつきになること間違いなし！是非お早めにご来店下さい。

Menkyo Kaiden is a very popular Yoshida Udon restaurant. You can see many customers waiting outside of Menkyo Kaiden even during lunchtime on weekdays.

麵許皆伝

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田東
1-4-58

電話：0555-23-8806

営業時間：11:00~14:00

定休日：日曜日

肉：牛肉

駐車場：20台



有名人も
たくさん来店
しています

Sakaeya

肉玉ちからうどん ¥700



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



栄屋

100年愛された老舗店。創業当時と変わらぬ味を守り続けてきました。朝8時15分から営業しているので、朝食に吉田のうどんが食べられる貴重なお店です。

Sakaeya has been loved for over 100 years and you can enjoy the original taste, since it was established. This restaurant opens at 8:15 and you can eat Yoshida Udon for breakfast.

栄屋

富士山駅

住所：富士吉田市新西原
3-1-25

電話：0555-22-2246

営業時間：8:15~18:00

定休日：日曜日

肉：豚肉

駐車場：2台



ちからうどん
食べて
力いっぱい!!

Shirasu udon

白須うどん

肉かけうどん ¥550



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



メニューは、キャベツとにんじんが乗ったシンプルな「つけうどん」に、新たに「肉かけうどん」が追加！是非一度ご賞味ください！

The menu of Shirasu Udon is "Tsuke Udon," which is simple Yoshida Udon with cabbage and carrots on the top of Udon. And "Niku Kake Udon" is their new item. Please give it a try.

白須うどん

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田東
6-1-44

電話：0555-22-3555

営業時間：11:00~15:00
(麺がなくなり次第)

定休日：日曜日

肉：馬肉

駐車場：18台



手打ちしてる
所、見えちゃ
います

Genji

源氏

肉天うどん ¥550



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



昼はうどん店、夜は居酒屋として営業しているお店です。お客様に満足いただけるように、麺は打ちたて、茹でたてを提供しています。

Genji operates as an Udon restaurant in the day time and as an "Izakaya", a Japanese pub at night. They serve freshly made noodles to ensure customer satisfaction.

源氏

葭池温泉前

住所：富士吉田市富士見2-6-29

電話：0555-23-1921

営業時間：11:00~13:30

定休日：月曜日

肉：馬肉

駐車場：20台



うどんの硬さと
のど越しが
とてもいいです

Udoncafe Arindou

うどんカフェありんどう

うどん (温) ¥500



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

市民会館の中にある、社会福祉法人ありんこが運営するうどんカフェ。「地域の方が交流できる場を提供する」というコンセプトのもと、平日限定ケーキなども販売しています！

Udoncafe Arindou is located inside the civic center and run by "Arinko", a social welfare corporation. It is based on the concept of providing a place for local people to interact. They also sell cakes that are only available on a weekday.

ありんどう

月江寺駅

住所：富士吉田市緑ヶ丘2-5-23
富士吉田市民会館1F

電話：080-9504-9770

営業時間：11:00~14:00

定休日：月曜日

肉：なし

駐車場：145台



勉強の合間に一杯
いかがですか？

Marukami udon

とろろ釜玉うどん ¥600



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

丸神うどん

日々吉田のうどんらしさを追求しています。つゆは様々な素材を使って前日からだしを取り、大きなかき揚げは注文が入ってから揚げるのでいつでもサクサク！！インスタ限定メニューもあるので要チェック！

Every day they pursue the uniqueness of Yoshida Udon.

The soup stock is made from a variety of ingredients the day before.

"Kakiage," a kind of tempura, is very large.

And it is so crispy because it is deep-fried immediately after it is ordered.

丸神うどん

富士山駅

住所：富士吉田市中曽根2-9-10

電話：0555-24-7433

営業時間：11:00~14:00

定休日：月曜日

肉：馬肉

駐車場：15台



おむすびや定食
もありますよ♪

Akaritei

肉天うどん ¥700



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

あかり亭

以前営んでいた製麺屋の知識と経験をもとに作る麺と、かつお節、さば節などで作る、香り高く塩分控えめな優しいつゆを使用した自信の一杯！値段以上のボリュームに大満足間違いなし！

Noodles of "Akari tei" is great because it is made with the knowledge and experience based on the owner's previous noodle making shop. The Soup is made from dried bonito flakes and mackerel flakes, the Udon has low salt and smells good. You are sure to be satisfied with the amount and the price.

あかり亭

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田7-1-12

電話：0555-24-5172

営業時間：11:00~14:00

定休日：月曜日
(祝日の場合：翌日休み)

肉：馬肉

駐車場：10台



かき揚げが
すごいんだ！

Kurechiudon

くれちうどん ¥700



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

くれちうどん

本格手打ち麺は、抜群のコシで噛み応えは抜群！つゆには味噌と醤油を合わせて使用しており、うどん本来の味わい深さを引き出しています。お昼時には駐車場が満杯になるほどの人気店です！

Noodles of "Kurechi Udon" are handmade and have a really chewy texture. The combination of miso and soy sauce brings out the original flavor of Yoshida Udon soup. This restaurant is so popular that the parking spaces is full in lunchtime.

くれちうどん

寿駅

住所：富士吉田市上暮地1-18-22

電話：0555-24-3461

営業時間：10:00~14:00
(麺がなくなり次第終了)

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：30台



温かいうどんと冷たいうどんの「食べ比べセット」おすすめ！

TenkaGO!men

みそぜいたくうどん ¥670



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

天下GO! 麵

「みそぜいたくうどん」は、吉田のうどんと讃岐うどんのハイブリッドのような、のど越しのいい麵を使用し、濃厚な味噌つゆがからんで食欲増進間違いなし！トッピングには多くの種類を使用していて大満足です！

“Miso Zeitaku Udon” uses smooth noodles, like a hybrid of Yoshida Udon and Sanuki Udon. And the rich miso soup sure to increase your appetite. You will be satisfied with the variety of toppings there.

天下GO! 麵

下吉田駅

住所：富士吉田市小明見1-10-40

電話：090-4452-2544

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：10台



うどんの
後にプリン
もおすすめです

Fujiya

黒ふじやうどん ¥1000



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

ふじや

全てのトッピングをのせた「ふじやうどん」は、ボリューム満点の大迫力です。うどん部監修の竹炭麵は美容と健康に効果があり、美味しいと好評です！スパイスの効いたカレーうどんも絶品です。

“Fujiya” has a special menu item with all the toppings, “Fujiya Udon.” This restaurant serves charcoal noodles co-developed by the Udon Club and they are not only delicious but good for beauty and health. And “Spiced Curry Udon” is also recommended.

ふじや

富士山駅

住所：富士吉田市松山4-6-9

電話：0555-24-3271

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：12台



サービスの
レンコンの
きんぴらも絶品

Fujisansyokudou

富士登山うどん ¥800



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

ふじ山食堂

和モダンでおしゃれな雰囲気を持つ店内は御師の家を改装しています。「富士登山うどん」は、富士登山をする方が山頂まで登り切れるようにと願いを込められています。安くてボリューム一杯をご賞味ください！

This restaurant was originally the house of an "O-shi", but the interior has been remodeled to a stylish modern Japanese design. "Fuji Tozan Udon" is made for climbers to reach the top of Mt. Fuji. Please enjoy a hearty bowl at a low price.

ふじ山食堂

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田6-9-6

電話：0555-23-3697

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日

肉：豚肉

駐車場：15台



英語の
メニューあり
外国人でも行ける

Fumotoya

肉きんうどん ¥650



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

ふもとや

国道138号線沿いの人気店。麺は硬めで太く、つゆは味噌と醤油の合わせという吉田のうどんの王道に行くお店！お昼時には常連客や観光客で混みますが、回転が速くすぐにお食事ができます。

"Fumotoya" is popular restaurant along National Route 138. As the noodles are firm and thick and the soup is a combination of miso and soy sauce. The udon of this restaurant is traditional and standard.

ふもとや

富士山駅

住所：富士吉田市新屋1丁目3-2

電話：0555-24-5187

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：25台



国道沿いで
分かりやすい

Houshiya

肉きんぴらうどん ¥700



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



奉仕や

注文と同時に麺を茹でるため、いつでも茹でたてのうどんが味わえます。味噌と醤油を合わせたつゆは濃すぎず、薄すぎない絶妙な味わいで、麺との相性抜群！人気の混ぜご飯は値段以上のおいしさ！

Upon order, the noodles are freshly boil, so you can always enjoy fresh udon. The soup, which is a combination of miso and soy sauce, is not too strong or too light and perfect with the noodles.

And the Japanese mixed rice tastes good too.

奉仕や

月江寺駅

住所：富士吉田市大明見4-9-26

電話：0555-22-6770

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：25台



もちもちした
 麺が
 おいしい

Menzufujiyama

富士山うどん ¥800



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



麵'ズ富士山

メディアで紹介されるほどの有名店。麺は3種類の粉をブレンドした中太麺です。「富士山うどん」は富士山をイメージした盛り付けで、三本のちくわ天、煮卵をはじめトッピングがどっさりの一杯です！

This is a famous restaurant, which has been featured in the media. They use medium-thick noodles made with a blend of three types of flour. "Fujiyama Udon" brings to mind Mt. Fuji and has a variety of toppings, "three pieces of Chiku-ten," "boiled eggs," and so on.

麵'ズ富士山

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田4419-6

電話：0555-24-1608

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日
 (祝日の場合は営業)

肉：豚肉

駐車場：20台



メディアにもたび
 たび紹介されるほ
 どの有名店！

Arakuraya

肉天うどん ¥500



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

新倉屋

大きな民家をお店として使用しているため、店内は座席数が多く、家族連れでも訪れやすい雰囲気です。「肉天うどん」の天ぷらは、吉田のうどんには珍しいイカ天です！

Since this restaurant is housed in a large private house, there is plenty of seat inside and has an atmosphere that is suitable for families. You can eat squid tempura here though Yoshida Udon restaurants rarely have squid tempura.

新倉屋

下吉田駅

住所：富士吉田市新町3丁目11-11

電話：0555-23-1661

営業時間：11:00~14:00

定休日：火曜日・水曜日

肉：馬肉

駐車場：25台



忠霊塔の近くにあり
お昼にぴったり

Safai-ya

鍋焼きうどん並 ¥700



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

サファイ屋

湯盛うどんといえば「サファイ屋」。家庭では出せない打ちたて、ゆでたての弾力がたまりません。

If you want to eat "Yu-mori Udon," you should go to "Safai-ya."

You can eat freshly made, firm noodles. You can't find the kind of elasticity at home.

サファイ屋

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田東9-3-1

電話：0555-23-1550

営業時間：11:00~14:00

定休日：水曜日

肉：豚肉

駐車場：20台



納豆や明太の湯盛うどんもおすすめですよ！！

Miuraudon

肉うどん ¥550



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

みうらうどん

元祖吉田のうどんの人気店！地元常連客や県外からの観光客、日々賑わっています。人気店ですが回転率が良く、並んでもすぐに入店できます。

This popular restaurant serves original Yoshida udon noodles! It's bustling with local regular and tourists from outside the prefecture every day. Although it is a popular store, the turnover rate is good, so even if there is a line, you can get in right away.

みうらうどん

下吉田駅

住所：富士吉田市下吉田1-22-5

電話：0555-30-2377

営業時間：11:00~14:00

定休日：水曜日

肉：馬肉

駐車場：25台



月見うどんも
おすすめですよ☆

Teuchiudon musashi

ムサシうどん ¥700



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

手打ちうどんムサシ

二日間以上寝かせたコシのある太麺は、硬くて噛みごたえがあり、クセになります！そこにあっさりしながらもダシのきいた、深みのあるつゆがたまりません。

The chewy thick noodles are left to rest for more than two days and become firm and chewy, making them addictive! The light yet rich soup is irresistible.

手打ちうどん ムサシ

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田
6-10-19

電話：090-5768-8644

営業時間：10:30~14:00

定休日：木曜日

肉：馬肉

駐車場：30台



麺が太いから
お腹いっぱい、
超満足！！

Tecchan

肉天うどん ¥650



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



てっちゃん

富士浅間神社東交差点からすぐのこのお店、暖簾をくぐると、広い店内にはお座敷とテーブル席があり、家族連れでもおひとりさまでも来店しやすい落ち着いた雰囲気です。

This restaurant is located right next to the Fuji Sengen Shrine east intersection. Once you enter the restaurant, you'll find find spacious interior with "tatami mats" and table seats. The atmosphere is very easy for both families and solo tourists to visit.

てっちゃん

富士山駅

住所：富士吉田市新屋1丁目8-91

電話：0555-24-2794

営業時間：平日 11:00~14:00
土日祝 11:00~15:00
(無くなり次第終了)

定休日：木曜日

肉：豚肉

駐車場：17台



サクサクの
天ぷらが
うまい

Tenseiya

肉きんうどん ¥500



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



てんせいや

店主が厳選した産地限定の昆布・かつお・にぼしでダシをとったつゆは、最後まで飲み干してしまうほどの美味しさ！コストパフォーマンス最高のお店です。

The soup stock is made with kelp, bonito, and "niboshi(dried fish)" which are carefully selected by the owner. It is so delicious that you'll drink it to the last drop. This restaurant offers the best value for money.

てんせいや

月江寺駅

住所：富士吉田市下吉田7-34-12

電話：0555-23-9163

営業時間：11:30~14:30

定休日：木曜日

肉：馬肉

駐車場：15台



お持ち帰り
のすりだね
が人気

Togawa

富士山うどん ¥840



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



とがわ

富士山駅の駅ビル地下1階にあるうどん屋。人気メニュー「富士山うどん」は富士山の姿焼きのような、カリッカリで美味しい天ぷらが乗っています。

This restaurant is located on the first basement floor of the station buildings at Fujisan Station. The popular menu item is "Fujisan Udon." It features crispy and delicious tempura that looks like a "grilled" Mt. Fuji.

とがわ

富士山駅

住所：富士吉田市上吉田2-5-1
Qスタ地下1階

電話：0555-23-9858

営業時間：10:00~18:30
(18:00ラストオーダー)
(麺がなくなり次第終了)

定休日：木曜日

肉：豚肉

駐車場：100台以上



大食い
チューバー
も来店！

Kurumayaudon

肉きんうどん ¥550



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



車屋うどん

店内は広い座席でくつろぐことができ、どこか懐かしい雰囲気味わえます。開店から30年たった今でも手打ち麺にこだわり、すべて手作業で一杯一杯丁寧に作られています。

You can relax in the spacious seats and enjoy the nostalgic atmosphere. Thirty years after opening, they are still particular about handmade noodles, and each bowl is made carefully by hand.

車屋うどん

富士山駅

住所：富士吉田市下吉田東
1-14-11

電話：0555-24-8805

営業時間：11:00~14:00

定休日：不定休

肉：馬肉

駐車場：20台



店内が広く
家族連れ
にもお勧めです

ShokukoubouKuwabara

肉天うどん ¥500



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

食工房楽原

富士吉田市でもトップクラスの塩分の少ない手打ちうどんは、麺の硬さ・太さがほどよく、つゆとの相性も完璧。塩分が気になる方にも安心のお店です。

The firmness and thickness of the handmade noodles here, which have the lowest salt content, go perfectly with the soup. This is a safe restaurant for those who are concerned about salt content.

食工房楽原

富士山駅

住所：富士吉田市下吉田東
1-22-19

電話：0555-23-7918

営業時間：11:00~15:00

定休日：年中無休

肉：馬肉

駐車場：15台



うどん以外に
ラーメンなどの
料理があります

Tamakitei

玉喜亭うどん ¥940



硬さ ★★★★★
 太さ 太麺 中太麺 細麺
 つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



さらさら系

玉喜亭

国道139号線沿いの大きな看板と、広い駐車場で分かりやすく入りやすいお店です。店内はきれいで広く、カウンター席もあるのでおひとりさまでも利用しやすい雰囲気です。

This restaurant is easy to find and enter, with a large signboard along National Route 139 and a large parking spaces. The inside of this restaurant is clean and spacious.

And there are counter seats, so it's easy for solo customers.

玉喜亭

富士山駅

住所：富士吉田市松山1386

電話：0555-24-1573

営業時間：10:30~16:30
(ラストオーダー16:15)

定休日：金曜日
(祝日、繁忙期営業)

肉：牛肉

駐車場：15台



駐車場が広く
使いやすい

Hibarigaokakoukouudonbu

肉うどん ￥480



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



ひばりが丘高校うどん部

セルバ本店のフードコート内で営業しています。ウリは、私たちが手打ちした太くてコシのある麺に、出汁の効いたつゆです。定番の肉うどんや当店オリジナルのMAGMAうどんもおすすめです！

We are open in the food court of the Selva main store. Our Udon's special features are the thick, handmade chewy noodles and a soup stock with strong flavor. We recommend the standard "Niku-Udon" and our original "MAGMA-Udon."

ひばりが丘高校 うどん部

下吉田駅

Xで営業日を確認！！

住所：富士吉田市下吉田東
4丁目1-15

電話：0555-22-8015

営業時間：11:00~13:30

定休日：日曜日以外

肉：馬肉

駐車場：100台以上



高校生が
運営中

Teuchiudon Wakou

和光うどん ￥750



硬さ ★★★★★☆

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



手打ちうどん和光

厳選した国産小麦のみを使用し2~3日間熟成。そのため、外はツルツル、中はモチモチです。おすすめは和光シリーズ。週末限定ですが、夜営業があるのも嬉しいです！

This restaurant uses carefully selected domestic wheat. The noodles are aged for 2-3 days before boil, the texture of the outside is smooth and the inside is chewy. We recommend the "Wako-" series.

And this restaurant opens at night only on weekends.

手打ちうどん和光

国母駅

住所：甲府市国母3丁目2-1-105

電話：055-269-9009

営業時間：11:00~14:30

定休日：水曜日

肉：馬肉

駐車場：15台



夜に吉田のうどんが
楽しめる！！

Jikaseimenudon ITSUKI

冷やしうどん
五葵スペシャルA ¥1450



自家製麺うどん五葵 (ITSUKI) —

「吉田のうどん」の魅力を、広く知ってもらえるよう、葛飾区から日々情報を発信！基本のうどん（温・冷）以外にも、様々な創作うどんを準備しています。

Sending daily information from Katsushika-ku, they spread the appeal of Yoshida Udon. In addition to basic udon(hot/cold), they have variety of original menu.

自家製麺うどん 五葵 (ITSUKI)

亀有駅

住所：東京都葛飾区西亀有
3丁目20-14

電話：03-6321-5797

営業時間：平日11:30~14:00 (LO)
17:30~20:30 (LO)

定休日
第1・3・5木曜日
第2・4日曜日（月曜祭りの際は営業し、祭日明け
休み）日曜日夜
肉：馬肉
駐車場：4台



Teuchiudon rikimaru

肉うどん+ちくわ ¥850



手打ちうどん力丸 —

東京で「吉田のうどん」を広めたいと思い、名店「くれちうどん」に指導を仰いだオーナーが営業しています。人気メニューは、肉うどんと肉汁うどんです！

The owner hopes that Yoshida Udon becomes popular even in Tokyo. After he trained at the famous Yoshida Udon restaurant, "Kurechi-Udon", he became this restaurant owner. Popular menu items are "Niku-udon" and "Gravy-udon."

手打ちうどん 力丸

富士見台駅

住所：東京都練馬区富士見台
2丁目18-9

電話：03-6770-3749

営業時間：11:00~14:30
17:00~20:00

定休日：木曜日
肉：牛肉・豚肉
駐車場：なし



富士吉田市

美也川



富士吉田市松山5-9-12
☎0555-23-2428

つるや食堂



富士吉田市旭2-12-9
☎0555-22-4137

たかちゃんうどん



富士吉田市上暮地2295-3
☎0555-24-3146

手打ちうどんひがしうら



富士吉田市下吉田5-5-9
☎0555-22-0123

べんけい



富士吉田市下吉田3-21-11
☎0555-22-2358

道の駅富士吉田



富士吉田市新屋3-7-3
☎0555-21-1033



富士河口湖町

くらよし



富士河口湖町勝山5080-9
☎0555-72-6756

すかいぶるう



富士河口湖町小立2181
☎0555-73-1274

ひの樹



富士河口湖町小立2876-4
☎0555-72-9272

風林



富士河口湖町小立8006-4
☎0555-73-2204

きねつき



富士河口湖町船津1568-2
☎0555-72-2398

はちまんうどん



富士河口湖町船津2011
☎0555-72-0934

居酒屋笑顔



富士河口湖町船津2485-1
☎0555-28-5213

蔵ノ介



富士河口湖町船津2492-10
☎0555-72-2736

ふく助



富士河口湖町船津7203-4
☎非公開

彩花



富士河口湖町船津7436-2
☎0555-72-6606

西桂町

うどんの駅



西桂町小沼1112-1
☎0555-29-2040

しょうちゃんうどん



西桂町小沼2365-1
☎080-5036-9891



都留市

みやふじうどん



都留市桂町1129
☎0554-43-0948

うえちゃん



都留市夏狩1558-4
☎0554-43-1667

福ふじ



都留市夏狩1719関山ビル1F
☎090-3516-1691

好浩



都留市上谷6-7-11
☎0554-43-6318

手打ちうどん石井



都留市田原3-2-26リブタウン・コア1F
☎0554-45-7678

山椒



都留市田野倉1049-1
☎0554-45-8383

本格手打ちうどん荻窪



都留市上谷2-2-10
☎080-1230-4225

山もとうどん



都留市古川渡397-1
☎0554-45-8733

手打ちうどんこみや



都留市田野倉182-1
☎0554-43-7140



忍野村

我夢者来



都留市田野倉841-2
☎090-9964-3138

旭うどん



忍野村内野963-1
☎0555-84-2723

手打ちうどんいなか



忍野村忍草1189-1
☎0555-84-2907

柳原うどん



忍野村忍草1192-1
☎0555-84-7166

彦兵衛うどん



忍野村忍草256-4
☎0555-84-7744

道志村

大月市

甲府市

家庭Dining NAGOMI 和美



道志村笹久根2720
☎0554-52-2399

吉田屋



大月市大月3丁目1-15
☎0554-22-0071

麵ズ富士山セレオ甲府店



甲府市丸の内1-1-8セレオ甲府5F
☎055-225-3600

せんしゅう



甲府市高畑2-3-3
☎090-3245-2757

うどん屋源さん



甲府市上石田4-5-3
☎055-228-2883

手打ちうどんとだ



甲府市善光寺3-30-1
☎055-233-9497

手打ちうどんなべ



甲府市大里町2202-2
☎055-227-7990



甲府市

笛吹市

たかのはし



甲府市住吉5丁目2-7
☎非公開

うどんの佐助



甲府市城東2-19-29
☎055-267-8611

手打ちうどんいち



甲府里吉4-14-14
☎055-235-5811

手打ちうどんはちべえ



笛吹市石和町広瀬760
☎080-2105-3054

手打ちうどんろくてなし



笛吹市石和町四日市場1819-1
☎080-6699-6974

山梨市

甲州市

甲斐市



手打ちうどんみや



山梨市小原西1232
☎080-7358-4732

信玄



甲州市勝沼町綿塚600-1
☎0553-44-3368

うどんダイニングらんたん



甲斐市玉川256樋口貸店舗1-1
☎055-225-4320

韮崎市

韮崎うどん さくら



韮崎市本町1-18-1
☎090-1734-9167



東京都

埼玉県

長野県

山口県

大衆馬肉酒場富士山



千代田区神田三崎町3丁目4-6
☎03-6261-5452

いこい



鴻巣市上谷2180-4
☎090-2496-4692

彦兵衛



長野市桜枝町916
☎026-232-3243

うどん屋凛



宇部市松島町17-13
☎0836-39-5524

「うどんなびの歴史」



うどんなび vol.1



うどんなび vol.2



うどんなび vol.3



うどんなび vol.4



うどんなび vol.5



うどんなび vol.6



うどんなび vol.7



うどんなび vol.8



うどんなび vol.9



うどんなび vol.10



うどんなび vol.11

家庭で挑戦 うどん部流簡単レシピ 不格好でもいいじゃない!!

麺の作り方



❶ 強力粉500gと薄力粉200gを用意。水280ccと塩21gの塩水を用意。



❷ 粉に塩水を入れ、よく混ぜ団子状にする。



❸ ビニール袋に入れ、踏んでこねる。(500回以上)その後、畳んで袋の中で3時間程寝かす。



❹ 打ち粉をつけ、のし棒で均等の厚さ(5mm)にする。



❺ 再度打ち粉をまぶし、3つ折にしてから包丁で幅5mmに切る。



❻ 11~15分茹でる。その後、水道水でしめれば完成。

汁の作り方

❶ 水4Lに、にぼし100g、かつおぶし20g、かつおの厚削り25gをいれて火をかける。

❷ 沸騰する直前に、にぼし等を取り出す。

❸ 粉末だし50g、醤油150ml、味噌140gで味を調え完成。

辛味の作り方

❶ 醤油10g、一味唐辛子50g、荒挽き唐辛子35g、キムチ用唐辛子200g

ごま油200g、白ごま55g、黒ごま55g、山椒(粉末)1gを入れて混ぜる。

❷ 焦げない程度に軽く炒めれば完成。