

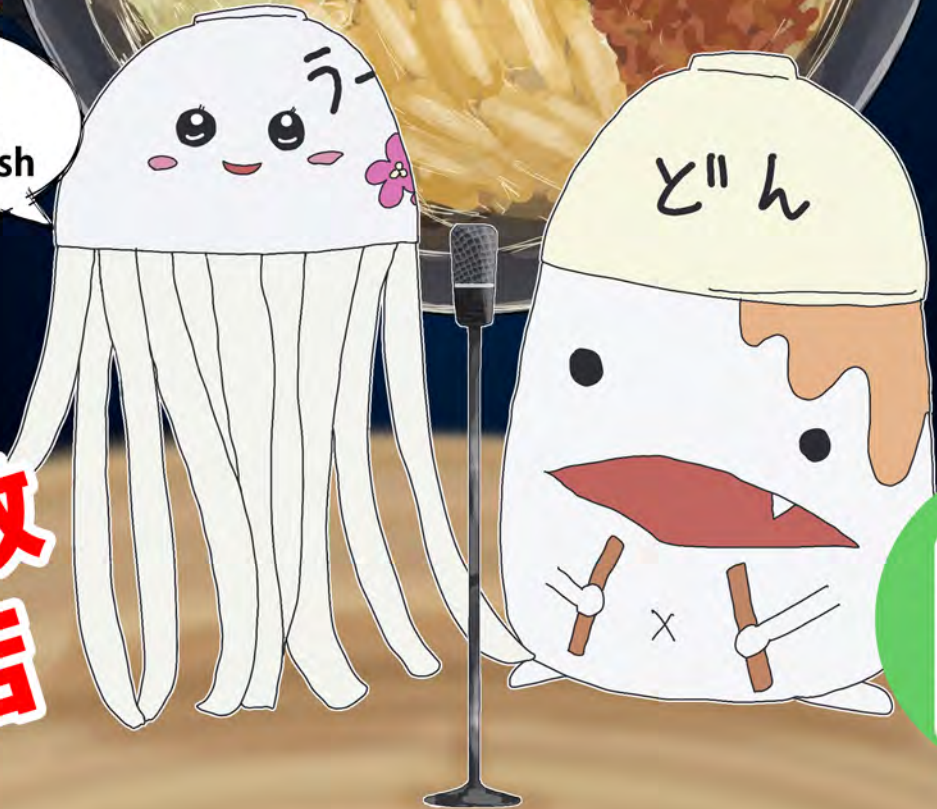
「吉田のうどん」専門フリーペーパー

うどんナビ vol.13

Udonhavi



英語訳記載！
Written in English



掲載数
77店



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・・・04
麵許皆伝・・・05
栄屋・・・05
てっちゃん・・・06

水曜定休の店

ふもとや・・・10
サファイ屋・・・11
みうらうどん・・・12

不定休の店

車屋うどん・・・14
手打ちうどんひがしうら・・・18
べんけい・・・18

月曜定休の店

うどんカフェありんどう・・・06
源氏・・・07
あかり亭・・・07

木曜定休の店

手打ちうどんムサシ・・・12
てんせいや・・・13
とがわ・・・13

年中無休の店

食工房楽原・・・15

火曜定休の店

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

金曜定休の店

玉喜亭・・・16

平日定休の店

ひばりが丘高校うどん部・・・15

土曜定休の店

てっちゃん・・・06

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・・・16
手打ちうどん力丸・・・16
自家製麺うどん五葵・・・17

富士吉田市外のうどん店

P18-20

県外のうどん店

P20

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、部員5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！！

Sakurai Udon 桜井うどん

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

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 the origin of Yoshida Udon. The characteristics of Sakurai Udon are the firmness of the noodles, flavor, and cabbage. 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

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



しっとり系

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. "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
(麺がなくなり次第終了)

定休日：日曜日

肉：馬肉

駐車場：18台



手打ちしてる
所、見えます
います

Menkyo Kaiden

欲張りうどん ¥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
 無くなり次第終了

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, which has not changed since it was established. This restaurant opens at 8:15 am 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：080-7575-3771

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!!

Tecchan

肉天うどん ¥750



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



しっとり系

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 pass through the noren curtain, you'll find a spacious interior with tatami mats, table seating, and a calm atmosphere that makes it easy for both families and solo travelers to visit.

てっちゃん

富士山駅

住所：富士吉田市新屋1-8-91

電話：0555-24-2794

営業時間：11:00~14:00
(無くなり次第終了)

定休日：土・日曜日

肉：豚肉

駐車場：17台



サクサクの
うまいが
天ぷら

Udon Cafe Arindou

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

うどんカフェありんどう

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！

Udon Cafe 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 with each other. They also sell cakes that are only available on weekdays.

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？

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



さらさら系

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、麺は打ち立て、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
のど越しが
とてもいいです

Akaritei

肉天うどん ¥850



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

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！

The noodles of Akari tei are great because they are made with the knowledge and experience of the owner's previous noodle making shop. The Soup is made from dried bonito flakes and mackerel flakes, the udon is low in salt and smells delicious. You will definitely be satisfied with both the quantity and 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！

Kurechi Udon

くれちうどん

くれちうどん ¥750



吉田のうどんの中でも数少ない、全てが手作業のお店です！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 are full at lunchtime.

くれちうどん

寿駅

住所：富士吉田市上暮地1-18-21

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：第一月曜日・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！

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

TenkaGO!men

ぜいたくうどん ¥670



「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、のど越しのいい麺を使用し、濃厚な醤油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！

“Zeitaku Udon” Features smooth space after the easy-to-eat, noodles that are like a hybrid of Yoshida Udon and Sanuki Udon. The rich soy-based broth goes well with the noodles, making it really appetizing. There are many types of toppings that will leave you satisfied.

天下GO! 麺

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
土日祝日：10:30~14:00
(麺がなくなり次第終了)

定休日：火曜日

肉：馬肉

駐車場：10台



うどんの後にプリン
おすすめですよ

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

Fujiya

ふじや

黒ふじやうどん ¥1,000



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麺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, called Fujiya Udon. This restaurant serves bamboo charcoal noodles co-developed by the Udon Club and they are not only delicious but good for health and beauty “Spiced Curry Udon” is also recommended.

硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



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

Fujisan Shokudou

ふじ山食堂

富士登山うどん ¥800



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 to encourage climbers to reach the top of Mt. Fuji. Please enjoy a hearty bowl at a low price.

硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



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 ¥750



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. 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1-3-2

電話：0555-24-5187

営業時間：11:00~14:00

定休日：火・水曜日

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



さらさら系

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！

The noodles are boiled at the same time as your order, so you can always enjoy freshly made udon. The soup, which is a combination of miso and soy sauce, has an exquisite taste that is neither too strong nor too light, and it goes perfectly with the noodles. The popular mixed rice tastes amazing and is worth the price.

奉仕や

下吉田駅

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

Menzu Fujiyama 麵'ズ富士山

富士山うどん ¥900



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

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一杯です！

This is a famous restaurant that 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, such as three pieces of Chiku-ten, boiled eggs, and more.

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！

Safaiya

鍋焼きうどん並 ¥750



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」。風味豊かな小麦の味がダイレクトに味わえます。納豆や明太のトッピングもおすすめです。

If you are looking for Yu-mori udon, Safaiya is the place to go.

Toppings like natto and mentaiko are also recommended.

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



山椒ごはんも人気です!!

Miura Udon

みうらうどん

肉うどん ¥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

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で、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。

Miura Udon is a popular restaurant that serves original Yoshida Udon. It's bustling with local regular customers and tourists from outside the prefecture every day. Despite its popularity, this restaurant has a good rotation of customers, so even if there is a line you can get in quickly.

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：10:00~14:00

定休日：水曜日（祝日の場合は営業）

肉：馬肉

駐車場：25台



月見うどんもおすすめですよ☆

Teuchi Udon Musashi

手打ちうどんムサシ

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

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 noodles of Musashi are very thick and are left to rest for more than two days to become firm and chewy, and it goes well with the light but rich soup. You will be addicted to the thick noodles.

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！！

Tenseiya

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



さらさら系

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 ￥880



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

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 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

営業時間：10:00～18:00
(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
ユーザー
も来店！

Tamakitei

玉喜亭うどん ¥980



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

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。

The store is easy to find and enter, with a large signboard along National Route 139 and a large parking lot. The inside of the store is clean and spacious, and there are counter seats, so it's a comfortable atmosphere even 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：馬肉

駐車場：15台



駐車場が
広く
使いやすい

Kurumaya Udon

肉きんうどん ¥450



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

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を味わえます。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 hand-made 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：11:00~14:30

定休日：不定休

肉：馬肉

駐車場：20台



店内が
家族
連れ
にも
お
勧め
です

Shokukoubou Kuwabara

肉天うどん ¥600



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



Hibarigaoka High School Udon Club

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



※現在の容器は、こちらではありません。週替わりでご用意しております。

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 handmade udon noodles, which are among the best in Fujiyoshida City and are the lowest in salt content, have just the right amount of firmness and thickness, and 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

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

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

Teuchi Udon Wakou 手打ちうどん和光

和光うどん ¥850



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



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. 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1丁目21-10

電話：055-269-9009

営業時間

月・火11:00~14:30(14:15:L0)
金・土・日祝日11:00~14:00
17:00~20:00

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!!

Teuchi Udon Rikimaru 手打ちうどん力丸

肉うどん+ちくわ ¥1,050



硬さ ★★★★★

太さ 太麺 中太麺 細麺

つゆ 味噌 醤油 醤油味噌



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



本格派吉田のうどんが
食べられると
人気沸騰中

肉汁つけうどん ¥1,000



「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、三元豚を使った出汁の効いたつけ汁など様々な創作うどんを準備しています。

They share daily updates from Katsusika-Ku to spread the appeal of Yoshida Udon, they offer a wide variety of creative dishes, including udon made with a broth from Sangenton pork.

自家製麺うどん 五葵 (ITSUKI)

亀有駅

住所：東京都葛飾区西亀有
3-20-14

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月曜日夜と火曜日（祝日の場合には営業翌日
休み）

肉：馬肉
駐車場：4台



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



しっとり系

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

本格手打うどん萩窪



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 陸



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

うどんの佐助

手打ちうどんいち

手打ちうどんはちべえ

手打ちうどんろくでなし



甲府市住吉5丁目2-7
☎非公開

甲府市城東2-19-29
☎090-5433-7796

甲府里吉4-14-14
☎055-235-5811

笛吹市石和町広瀬760
☎055-261-0216

笛吹市石和町四日市場1819-1
☎080-6699-6974

山梨市

甲州市

甲斐市

韮崎市

手打ちうどんみや

信玄

うどんダイニングらんたん

さくら



山梨市小原西1232
☎080-7358-4732

甲州市勝沼町綿塚600-1
☎0553-44-3368

甲斐市玉川1256樋口貸店舗1-1
☎055-225-4320

韮崎市本町1-18-1
☎090-1734-9167

埼玉県

長野県

いこい

彦兵衛



鴻巣市上谷2180-4
☎090-2496-4692

長野市桜枝町916
☎026-232-3243



「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



うどんなび vol.12

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。