

教えて

うどんぶりちゃん
吉田のうどんって、
な～に？



しっかり噛むと、麺の美味しさがしみてくるよ～

富士吉田市内のうどん屋さんは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になっちゃうかも。

富士吉田市には、富士山のわき水と、冬の厳しさに育まれ、

何世代にもわたって根付いた独自の「うどん文化」があるんで～す。

メニュー＆価格	●かけうどん、肉うどん、冷しうどん等々。値段は350円から400円が中心
麺	●富士山の湧き水を使ってうったこしのある硬い麺。
つゆ	●味噌、醤油で素朴な味わい。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	●硬い麺との相性がよいキャベツ、肉は桜肉（馬肉）を使っているお店が多い。
薬味	●ゴマと唐辛子をあえたものや、それにラー油を加えたり辛さがクセになる。



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



麵'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。しっかりとした歯ごたえと小麦粉の風味の吉田うどん



めんの岩田食品
富士の湧き水で練り上げた吉田のうどん



丸新製麺
安心・安全・健康・環境・美味

吉田のうどんの味を
縦型カップめんて手軽においしく



【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>
H220610



富士山を
世界文化遺産に



山梨県富士吉田市
ふじよしだ
FUJIYOSHIDA