



日本全国の7mate会員様へ 7officeスタッフが地元ネタをアツくレポート!

## 山梨、実は「うどん県」!?

～富士吉田の名物「吉田のうどん」～



山梨の麺と言えば「ほうとう」が有名ですが、実は「うどん」も良い味出します。全国の有名ご当地うどんに比べるとマイナーかもしれませんが、食べるほどに好きになる郷土の味、それが「吉田のうどん」です!

7officeから車で約1時間、富士山の麓にある標高800mの富士吉田エリアは、雑穀類の栽培が盛んでした。それらを粉にして食べる文化が「吉田のうどん」の基盤となったようです。

私も初めて食べた時には、うどんのイメージが変わるほどビックリしました。麺は角ばっていて、「コレちゃんど茹でました?」っていうくらいの歯ごたえ。大盛りを食べ終わるころには顎がだるくなってました(笑)。この食べ応えは、富士吉田の男たちが、より麺を強くして腹持ちを良くしたいとの思いを込めて粉を練ったことに由来しているそうです。このしっかりした麺、かみしめるうちに「うどんはこうでなくちゃ!」という気持ちになっていくから不思議です。ドッサリと乗った茹でキャベツ、やさしい出汁のスープと絡めて食べる「吉田のうどん」…、心がホッコリする美味しさです。

富士吉田には70件ほどのうどん店があり、各店それぞれトッピングなどに特色があります。なんだか食レボみたいになってしまいましたが、年末年始などに富士山周辺のパワースポット巡りに合わせてぜひ「吉田のうどん」をご賞味ください!



おがさはら

私のイチオシは「たけ川」さん。週3回は食べても飽きない(実際通いました)やみつきになるうどんです!

富士吉田のうどん情報は、コチラ→ <https://www.fujiyoshida.net/about/udon.html>

「旭」さんもオススメ!

7mate会員様をご紹介します!

## 株式会社 富士レークホテル 様



富士レークホテルは、富士山のふもと、河口湖のほとりに建つ1932年創業のホテルです。アメリカで学んだドクターだった創業者は、ホテルの中に治療室を設け、地域医療にも貢献していました。そのころから受け継がれてきた「ホスピタリティの心」は、どんなお客様でも温かく迎える「バリアフリー・ユニバーサルデザイン」のコンセプトとなって今なお受け継がれています。

2018年には館内にフランス料理レストラン「ブルミエ」をオープン。銀座「マキシム・ド・パリ」などの名店で料理長を歴任したシェフダニエル・バケの作り出す、地元の食材を生かした伝統的なフランス料理が、新たなホテルの魅力となっています。

また、河口湖畔では最大規模のホテルとして大小の宴会場も完備しており、社員旅行や忘新年会などの各種お集まりにも最適です。世界文化遺産・富士山へお出かけの際はぜひお立ち寄りくださいませ。



富士レークホテル

富士レークホテル 検索 <https://www.fujilake.co.jp/>

株式会社富士レークホテル

〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津1番地  
TEL: 0555-72-2209

\*このコーナーへの掲載についてはお気軽にお問い合わせください



7office株式会社



7mate会員様 専用ダイヤル 【通話無料】

0120-915149

受付時間: 月～金(土・日・祝日除く)  
9:00～18:00

〒400-0031 山梨県甲府市丸の内1-14-6 TEL 055-235-4348 FAX 055-235-4313