

吉田烏龍麵

吉田烏龍麵是富士吉田的知名美食。由於氣候和海拔原因，該地區難以種植大米，因而小麥成為主要農作物，麵條也順勢成為當地主食。吉田烏龍麵使用的麵條是當地名產，口感比一般的烏龍麵略硬。現在吉田市內約有 50 家吉田烏龍麵專賣店，一些當地孩子還會在高中就加入專門研究吉田烏龍麵的社團。

吉田烏龍麵的湯底多用味噌（日本大醬）和醬油調味，配料多為高麗菜和肉類或其他食材。每家烏龍麵店都會有自己的獨家配方，因此在富士吉田逗留的期間，不妨多嘗試幾家。有些烏龍麵店至今仍按照傳統食譜使用馬肉，而不是現在常見的豬肉。每家烏龍麵店都會提供獨家秘制的調味料「SURIDANE」，以芝麻粉和辣椒混合而成，口味香辣。

吉田地區內大多數的烏龍麵店都只在中午營業。這一傳統要追溯至 20 世紀初，當時紡織業是富士吉田的主要產業，為了讓女性能專注機織，當時是由男性負責為家人和購買布料的客人提供烏龍麵。後來，一些烏龍麵很受歡迎的人家便把自家改建成烏龍麵店，這也是為什麼傳統的吉田烏龍麵店外觀看起來都像私人住宅的理由。