

吉田乌冬

吉田乌冬是富士吉田的知名美食。由于气候和海拔原因，该地区难以种植大米，因而小麦成为主要农作物，面条也成为当地主食。吉田乌冬使用的面条是当地名产，比一般的乌冬面略硬。现在吉田市内约有 50 家吉田乌冬专卖店，一些当地孩子还会在高中加入专门研究吉田乌冬的社团。

吉田乌冬的汤底多用味噌（日本大酱）和酱油调味，配菜多为卷心菜和肉类或其他一些食材。每家乌冬店都会有自己的特色菜单，因此在富士吉田逗留期间，不妨多尝试几家。有些乌冬店至今按照传统食谱使用马肉，而不是现在常用的猪肉。每家乌冬店都会提供独家秘制的佐料“SURIDANE”，以芝麻粉和辣椒混合而成，口味香辣。

吉田的大部分乌冬店都只在中午营业。这一传统要追溯至 20 世纪初，当时纺织业是富士吉田的主要产业，为了保证女性能专注机织，当时由男性负责为家人和购买布料的客人提供乌冬。后来，有些乌冬很受欢迎的家庭便把住宅改建成乌冬店，这也是为何传统的吉田乌冬店外观看起来都像私人住宅的原因。