【令和8年3月28日オープン】

吉田のうどん　しげとみ







【店舗名の由来】

いくつかの候補を検討し、家族と相談したうえで、店主自身の名前にちなんで名付けました。

【笛吹市で開業した理由】

以前から笛吹市に暮らし、居酒屋やホテルで料理人として経験を重ねてきました。「自分の料理で地域の方に喜んでもらえる店を持ちたい」と物件を探すなかで、自宅近くにある現在の店舗に出会い、一目で気に入りました。所有者と直接交渉し、地元・笛吹市での開業を実現しました。

【ひと言アピール】

主役は、吉田のうどんならではの力強いコシを備えた自家製麺。煮干し出汁をベースにした味噌醤油味のつゆと、麺に合う具材を組み合わせています。

スタッフ全員が明るい声でお客様を迎え、初めて吉田のうどんを食べる方には麺の硬さのお好みを伺うなど、細やかな心配りも大切にしています。「活気」と「気遣い」にあふれ、地域の方にも観光で訪れる方にも親しまれる店を目指しています。

【空き店舗活用促進事業費補助金を知った経緯】

笛吹市商工会に創業の相談をした際、担当者から「空き店舗活用促進事業費補助金」の案内を受け、制度を知りました。






【主なメニュー】

デラックスうどん(温・冷) 700円
笑顔の焼き印をあしらった半熟卵が目印の一杯です。

オールスターうどん(温・冷) 850円
デラックスうどんに肉とごぼうチップスを加えた、7種類の具材を楽しめる一杯です。

半馬肉めし 350円
ほろりとやわらかく味付けした馬肉を、ご飯とともに楽しめます。

このほか、つけうどんや半モツめしなども用意しています。自家製のごぼうチップスをはじめ、各種トッピングも選べます。

【店舗詳細】

店 舗 名： 吉田のうどん しげとみ
所 在 地： 笛吹市石和町東高橋413-3
駐 車 場： 店舗前に13台（軽専用スペースあり）
営業時間: 10:30～14:00
定 休 日： 木曜日（臨時休業あり）
連 絡 先： 090-3537-6547
インスタグラム:@yoshi_daudonで検索