**温泉豆腐**

湯豆腐（湯豆腐鍋）は、温泉水のようにシルキーな食感が特徴の嬉野の郷土料理です。湯の中のアルカリ性物質が豆腐のタンパク質を分解し、もちもちとした柔らかい食感が特徴で、他にはないと言われています。このように湯豆腐を温泉で柔らかくする方法が江戸時代に発見され、現在でも人気のある料理として発展してきました。嬉野温泉街の各所にある専門店で湯豆腐を味わうことができます。