**溫泉豆腐**

「湯豆腐」（豆腐火鍋）是嬉野在地佳餚，其質地如使用的溫泉水一般絲滑。溫泉水中的鹼性物質分解了豆腐中的蛋白質，為其帶來了與眾不同的柔軟、粘糯的獨特口感。江戶時代（1603-1867）的人們發現了這種用溫泉水軟化豆腐的方法，最終創造出這道至今依然廣受歡迎的菜餚，嬉野溫泉街一帶的特色餐廳都有湯豆腐可供品嘗。