**温泉豆腐**

“汤豆腐”（豆腐火锅）是嬉野本地佳肴，其质地如其中用到的温泉水一般丝滑。温泉水中的碱性物质分解了豆腐中的蛋白质，为其带来了与众不同的柔软、粘糯的独特口感。江户时代(1603-1867)，人们发现了这种用温泉水软化豆腐的方法，最终创制出了这道至今依然广受欢迎的菜肴。嬉野温泉街一带的特色餐厅都有汤豆腐可供品尝。