

온천 유도후(두부전골)

온천 유도후(두부요리)는 우레시노의 향토요리로 우레시노의 온천수를 사용해 삶은 두부는 비단처럼 부드러운 식감으로 유명합니다. 온천수에 함유된 알칼리성 물질이 두부의 단백질을 분해하여 만들어지는 쫄득쫄득하고 부드러운 식감은 다른 방법으로는 재현할 수 없다고 여기는 사람도 있을 정도입니다. 두부를 온천수로 부드럽게 만드는 이 방법은 에도 시대(1603~1867)에 발견되었으며, 지금까지도 인기 있는 요리로 발전해 왔습니다. 우레시노 온천 거리의 명소에 있는 전문점에서 유도후를 맛볼 수 있습니다.