



FILE No.20

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



豆腐
リン

胡麻豆腐の歴史は古く、仙教の伝来とともに禅僧によって中国から伝わったと記録が残っています。

寺院では精進料理として、法事などの仙教行事にかかすことのできない料理です。

一般的に、胡麻豆腐は練りごまとテンパンで作るので豆腐のように白っぽいですが、佐賀・長崎地方では焙煎した胡麻を使用し、色合いが茶色で香りが強く、ほんのり甘いのが特徴です。口の中で広がる胡麻の香りと、とろけるような滑らかな食感が絶品です。

地域と
共生する
FFG



ごまの香りともっちり感

佐賀 本煎りごま
ペロ