



FILE No.36

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



味噌漬け

豆腐の味噌漬は、熊本県の球磨地方（五木村や五家荘周辺）に伝わる郷土食です。今から約800年前、平家の落人が逃げ延び人里離れた山間部の暮らしの中で貴重なタンパク源と長期保存食として生まれ、発達したのが豆腐の味噌漬です。豆腐の水分をよく絞り、長時間じっくりと味噌に漬け込み発酵・熟成させます。漬け込むことで豆腐は琥珀色になり、風味もチーズのよう。豆腐とは思えない深い味わいと独特の食感が注目を集めています。

地域と
共生する
FFG



東洋のクリームチーズ

熊本

豆腐の