

## 即時糰子

「いきなり団子」(Ikinari-dango)，也就是即時糰子，據說這種休閒食品名稱的由來是因為可以提前製作，只需快速加熱，就能製作完成提供給不期而至的客人。自古以來，熊本人家裡總是備有適合這種場合的即時糰子。

將紅薯切片後，裹上一層紅豆沙，包入面皮之中，蒸上幾分鐘後就能趁熱上桌。過去紅豆價格昂貴，所以只有在吉祥節慶這樣的特殊場合才會食用。

即時糰子的口味豐富多樣，比如選用不同品種的紅薯，或是用白豆沙取代紅豆沙，甚至可以使用九州另一樣特產——栗子。

即時糰子與「芥末蓮藕」(藕孔中塞滿黃芥末和味噌的油炸藕片)、「馬肉刺身」(生馬肉片)一起並稱為熊本三大名物(地方特產)。