

## 冷不丁团子

“いきなり団子”(Ikinari-dango)——冷不丁团子，据说这种休闲食品名称的由来是因为它可以提前制作，只需快速加热，就能提供给不期而至的客人。自古以来，熊本人家总是备有适合这种场合的冷不丁团子。

将红薯切片后，裹上一层红豆沙，包入面皮之中，蒸上几分钟后就能趁热上桌。过去红豆价格昂贵，所以只有在吉祥节庆这样的特殊场合才会食用。

冷不丁团子的口味丰富多样，比如选用不同品种的红薯，或是用白豆沙取代红豆沙，甚至可以使用九州另一样特产——栗子。

冷不丁团子与“芥末莲藕”（藕孔中塞满黄芥末和味噌的油炸藕片）、“马肉刺身”（生马肉片）一起并称为熊本三大名物（地方特产）。