

【たごさく】春のはじまりは“おこわ”とともに。旬の食材を思う存分味わえる
「竹の子山菜おこわ」を3月1日（土）より期間限定販売

お花見にもぴったりな一口サイズの「おこわミニいなり」も販売

株式会社グリーンハウスフーズが展開するおこわ専門店「たごさく」「たもかみ」は、3月1日（土）より、春の恵みを存分に味わえる、「**竹の子山菜おこわ**」を全国の店舗にて期間限定販売いたします。



■春に食べたい、旬の竹の子と山菜をふんだんに使用した贅沢おこわ

たごさくの春といえば、**毎年恒例の“竹の子”を使用した贅沢なおこわ**。今年は竹の子に加え山菜を混ぜ込み、より豊かな味わいに仕上げました。いつもの食卓に彩りを添えるのはもちろん、**ハレの日にもぴったりな春の逸品**です。

◇商品名：「**竹の子山菜おこわ**」

◇販売期間：2025年3月1日（土）～4月末予定

◇販売価格：680円(税込)/200g

340円(税込)/100g



■たごさくの定番！一口サイズの“おこわメニュー”は、お花見など、春の行楽シーズンにぴったり！

「おこわいなり」は、たごさく屈指のロングセラーメニュー。人気の定番おこわ、旬の食材を使用した期間限定メニューを「いなり」に詰め、見た目の華やかさも特徴です。一口サイズでいろいろな味を堪能できるのが魅力で、一人でも、ご家族やご友人とシェアして楽しむのもおすすめです！この春は、たごさくの“おこわ”と一緒に出かけませんか？

◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」

◇販売期間：2025年3月1日（土）～4月末予定

◇販売価格：810円(税込)



◇商品名：「**5種おこわ詰合せ**」

◇販売期間：2025年3月1日（土）～4月末予定

◇販売価格：670円(税込)



※店舗によって発売日が異なる、または取り扱いがない場合がございます。

■おこわの「たごさく」について

1966年に創業した「たごさく」は、全国の商業施設を中心に展開し、日本伝統の食文化である彩り豊かな四季の「おこわ」を時代の嗜好に合わせてお届けしてまいりました。

厳選した国産もち米と海の幸・山の幸などの旬の食材を店内のせいろでじっくり蒸しあげたおこわは、伝統や四季を大切にしながら、日常のシーンでも広く親しまれてきた「たごさく」ならではの逸品です。



◇「たごさく」ブランドサイト <https://www.ghf.co.jp/brand/sanwa-tagosaku>

「たごさく」の公式Instagramでは、新商品やこだわりの紹介など、「おこわ」をより身近に感じていただけるような投稿を行っています！

◇「たごさく」公式Instagram https://www.instagram.com/okowano_tagosaku/

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根美咲
e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249