



**【たごさく】暑い夏こそプレミアムに。相性抜群のおこわとうなぎを楽しむ
「土用の丑の日」特別メニューを7月19日（土）限定販売**

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、「土用の丑の日」特別メニューを7月19日（土）限定で販売いたします。



■「土用の丑の日」をさらにプレミアムに。毎年大人気の「鰻おこわ」に加え、一日限定の特別メニューも販売

たごさく自慢の「鰻おこわ」は、オリジナル出汁を合わせたもちもち食感のおこわに、**脂の乗ったうなぎとタレ**が染み込み、旨みのバランスを生み出す逸品。おこわにはごぼうのきんぴらも入り、食感も楽しめるのが特徴です。

今年は、8月末まで販売中の2種の鰻おこわメニューに加え、「**土用の丑の日**」である**7月19日（土）限定でプレミアムな3商品もラインアップ**。夏を乗り越えるスタミナを付けたい方や、プチ贅沢にもおすすめです。

【土用の丑の日限定 お重シリーズ】



◇商品名：「豪華 鰻おこわ重」

◇販売価格：3,000円(税込)



◇商品名：「鰻おこわ重」

◇販売価格：2,000円(税込)



◇商品名：「鰻と牛のおこわ重」

◇販売価格：1,680円(税込)

【お手軽シリーズ】

一口サイズで手土産にもぴったりな「鰻と人気おこわのミニいなり」や手軽に味わえる「鰻おこわ」も好評販売中です。



◇商品名：「鰻と人気おこわのミニいなり」

◇販売期間：～8月末予定

◇販売価格：1,080円(税込)



◇商品名：「鰻おこわ」

◇販売期間：～8月末予定

◇販売価格：1,100円(税込)

※取り扱い商品が店舗により異なります

■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」公式Instagram https://www.instagram.com/okowano_tagosaku

このたび、「たごさく」公式ブランドサイトがリニューアルしました。おこわの魅力や、もち米の生産地である秋田県大潟村についてご紹介しています。

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