



【たごさく】秋の味覚をひと足早く。香り豊かな旬の“ごちそうおこわ”
「きのこ塩麴チキンの蒸し香りおこわ」を9月5日（金）から期間限定販売
手軽に楽しめる、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、9月5日（金）から、4種のきのこの深い旨みとさつまいもの自然な甘み、塩麴チキンのまろやかさが調和した「きのこ塩麴チキンの蒸し香りおこわ」を全国の店舗にて期間限定で販売いたします。



■ 季節の恵みをぎゅっと詰め込んだ、秋を味わう贅沢な逸品

秋の味覚である、きのこ4種、さつまいもに塩麴チキンをバランスよく加え、食べ応えのある具たくさんおこわに仕上げました。一口食べるときのこの香りと旨み、ゴロゴロした具材が口いっぱいに広がるたごさく自慢の逸品は、食欲の秋にもぴったり。おこわの“もちもち”感と香ばしいワルミがマッチし、食感も楽しめます。

◇商品名：「きのこ塩麴チキンの蒸し香りおこわ」

◇販売期間：2025年9月5日（金）～10月末予定

◇販売価格：691円(税込)/200g

345円(税込)/100g



■レジャーやお土産にもおすすめ。彩りも楽しい一口サイズの“おこわ”メニュー

「おこわいなり」は、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」に詰めた、見た目も華やかなロングセラーメニュー。一口サイズでいろいろな味を堪能できるのが特徴で、一人でも、ご家族やご友人とのシェアをして楽しむのもおすすめです！

◇商品名：「**5種おこわ詰合せ**」

◇販売期間：2025年9月5日（金）～10月末予定

◇販売価格：700円(税込)



◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」

◇販売期間：2025年9月5日（金）～10月末予定

◇販売価格：851円(税込)



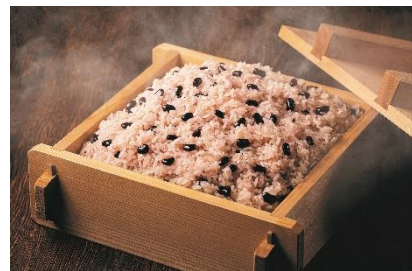
※店舗によって発売日が異なる、または取り扱いがない場合がございます

※店舗により価格が異なります

■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」ブランドサイト <https://www.ghf.co.jp/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