



【たごさく】毎年大人気の奥深い逸品。海の恵みを贅沢に味わう
「帆立と昆布の旨みおこわ」を11月14日（金）から期間限定販売

お土産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、11月14日（金）から、冬の定番「帆立と昆布の旨みおこわ」を期間限定で販売いたします。



■ 帆立、はまぐり、昆布の旨みがぎゅっと詰まった、たごさく冬のリッチおこわ

たごさくがこの冬限定販売するのは「**帆立と昆布の旨みおこわ**」。帆立と香り高い昆布をふつくと蒸し上げたもち米に合わせ、海の恵みを口いっぱいに感じられる贅沢な味わいに仕上げました。素材本来の深い出汁が絶妙に絡み合い、濃厚な旨みが楽しめるおこわです。

◇商品名：「**帆立と昆布の旨みおこわ**」

◇販売期間：2025年11月14日（金）～2026年1月中旬予定

◇販売価格：税込価格691円（本体価格640円）/200g

税込価格345円（本体価格320円）/100g



◇商品名：「**5種おこわ詰合せ**」

◇販売期間：2025年11月14日（金）～2026年1月中旬予定

◇販売価格：税込価格700円（本体価格649円）



◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」

◇販売期間：2025年11月14日（金）～2026年1月中旬予定

◇販売価格：税込価格851円（本体価格788円）



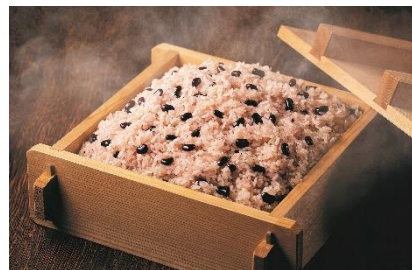
※店舗によって発売日が異なる、または取り扱いがない場合がございます

※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