



たごさくが攻める、最も刺激的な逸品。おこわの常識を覆す旨辛がクセになる  
「麻辣おこわ」を1月15日（木）から期間限定販売

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、1月15日（木）から、しびれる辛さと後引く旨みが特徴の新品「麻辣おこわ」を期間限定で販売いたします。



■今年の冬は「たごさく」でも“麻辣”！辛さとしびれでほかほかになる新感覚の味わい

たごさくから、花椒辣醬（ファージャオラージャン）の豊かな香りと、刺激的な辛さがもちもちのおこわに絶妙に絡み合う「麻辣おこわ」が新登場。意外な組み合わせながらも、ひと口食べると山椒の爽やかな香りとしびれ、唐辛子の深い辛みが後を引きまします。体の中から温まる、冬におすすめのおこわです。

◇商品名：「麻辣おこわ」

◇販売期間：2026年1月15日（木）～2月下旬予定

◇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**」

◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」

◇販売期間：2026年1月15日（木）～2月下旬予定

◇販売期間：2026年1月15日（木）～2月下旬予定

◇販売価格：税込価格700円（本体価格649円）

◇販売価格：税込価格851円（本体価格788円）

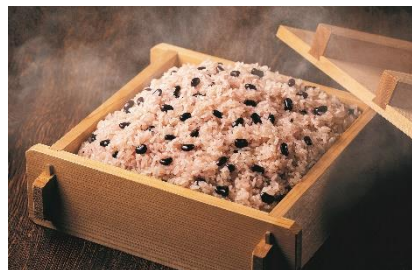
※店舗によって発売日が異なる、または取り扱いがない場合がございます

※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/](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