

たごさく春のごちそうおこわ。毎年大人気！旬の味覚をぎゅっと詰め込んだ
「竹の子山菜おこわ」を3月上旬から期間限定販売

本日公開の映画『木挽町のあだ討ち』とのコラボレーションキャンペーンも実施中！

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、春の恵みを存分に味わえる「**竹の子山菜おこわ**」を、3月上旬から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。竹の子に加え山菜を混ぜ込み、豊かな味わいに仕上げています。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の春の逸品**です。

◇商品名：「**竹の子山菜おこわ**」

◇販売期間：2026年3月上旬～4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



■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を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：2026年3月上旬～4月下旬予定

◇販売価格：税込価格851円（本体価格788円）



◇商品名：「**5種おこわ詰合せ**」

◇販売期間：2026年3月上旬～4月下旬予定

◇販売価格：税込価格700円（本体価格649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

■本日公開！映画『木挽町のあだ討ち』とのコラボレーションキャンペーンも実施中！

映画「木挽町のあだ討ち」の舞台である江戸時代は、“おこわ”がハレの日のごちそうとして食べられるようになった時代です。このたび、映画とたごさくのおこわを一緒に楽しみ、より映画の世界観に浸っていただきたいという思いから、コラボレーションキャンペーンを実施しています。本キャンペーンでは、たごさく公式Instagramをフォロー、対象ポストをいいねしていただいた方の中から抽選で合計15名様に、映画オリジナルグッズ、たごさくオリジナルお赤飯の素をプレゼントいたします。

◇実施期間：～2026年3月13日（金）

◇「おこわのたごさく」公式Instagram

https://www.instagram.com/okowano_tagosaku/

◇本件のプレスリリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000167.000064061.html>



木挽町のあだ討ち × たごさく
コラボキャンペーン
キャンペーン期間 2026 2/13(金)～3/13(金)
たごさく公式Instagramを
フォロー & いいね で
映画オリジナルグッズが当たる！
A賞 5名様 茶セット & タンブラー
B賞 10名様 塩揚げパズルト & たごさく丹波大納言小豆のお赤飯

■ 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」では、**炊飯器で手軽におこわが炊ける、もち米100%の「お家でおこわ」シリーズ**も展開しています。洗米、つけ置きが不要で、最短約20分での調理が可能です。王道の「丹波大納言小豆のお赤飯」と、上品な味わいの「柚子香る 炙り鯛おこわ」の2種類をご用意しています。

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

◇「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