

「おこわのたごさく」がつくる、日常に寄り添う“ちょうどいい主食”

その日の気分で世界各国の味が楽しめる、管理栄養士監修「おこわワールド」シリーズが新登場

4月22日（水）にオープンする「ペリエ稲毛」店限定で販売開始

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」は、世界各国の料理をモチーフにした、新たなラインアップである「おこわワールド」を中心に、もち米を使用した新商品を4月22日（水）にオープンする「ペリエ稲毛」店限定で販売開始いたします。



■たごさくがつくる新しいおこわのカタチ。日常でワクワクできる“おこわで旅する世界の味”

このたび登場するのは、**管理栄養士監修の新たなラインアップ「おこわワールド」**。“旅するように楽しむ”をコンセプトに、**世界各国の人気グルメをおこわで表現した具材たっぷりの新感覚メニュー**は、おいしさだけでなく、見た目、おこわのもちもち食感も楽しむことができます。

●「おこわワールド」ラインアップ●

◇販売開始日：2026年4月22日（水）

- 「ピビンバ」 税込価格800円（本体価格741円）
- 「パエリア」 税込価格800円（本体価格741円）
- 「キーマカレー」 税込価格750円（本体価格695円）
- 「魯肉飯（ルーローハン）」 税込価格750円（本体価格695円）

※時期によってラインアップは変わります

※「ペリエ稲毛」店での限定販売です

※写真はイメージです

※商品の数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください



■“もち麦”入りの新商品も同時発売。プチプチ食感が楽しい、新しい“健康おこわ”



今回、もち米に“もち麦”を混ぜ込んだ、“もち麦入りおこわ”も同時発売。おこわの食感の中に“プチプチ食感”も加わった新メニューです。もち麦には食物繊維が豊富に含まれており、便秘改善や血糖値上昇の抑制効果が期待できるといわれています。また、同時出店する、**おむすび専門店「しゃれむすび」**では、“**おこわ屋さんのおむすび**”として、「もち米・もち麦入り」シリーズを販売いたします。

おこわは腹持ちも良く、低カロリーな蒸し料理であることから、おいしさも健康も大切にしたい今の時代にマッチした、たごさくが自信を持っておすすめする逸品です。

◇商品名：「もち麦入り 栗豆おこわ」

◇販売開始日：2026年4月22日（水）

◇販売価格：税込価格630円（本体価格584円）／200g
税込価格315円（本体価格292円）／100g



◇商品名：「もち麦入り 味わい鶏おこわ」

◇販売開始日：2026年4月22日（水）

◇販売価格：税込価格600円（本体価格556円）／200g
税込価格300円（本体価格278円）／100g



「もち米入り おむすび」各種／「もち米・もち麦入り おむすび」各種

◇販売開始日：2026年4月22日（水）

◇販売価格：税込価格270円～330円

※「ペリエ稲毛」店での限定販売です

※写真はイメージです

※商品の数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください



■店舗概要

店舗名：おこわのたごさく・しゃれむすび ペリエ稲毛店

営業時間：10:00～21:00（土日祝10:00～20:00）

所在地：千葉県千葉市稲毛区稲毛東3丁目19-11 ペリエ稲毛グルマリーナ

電話番号：043-306-8588

■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。

「たごさく」では、疲労回復や抗酸化作用が期待できる“もち米”を100%使用。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