



【たごさく】母の日に“おこわ”で伝える感謝。初夏にうれしい「生姜香る あさりおこわ」を
5月1日（金）から期間限定で販売

手土産にもぴったり、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、旬の味覚あさりを取り入れ、旨みがぎゅっと詰まった「生姜香る あさりおこわ」を、全国の店舗にて5月1日（金）から販売いたします。



■「母の日」に贈る“旬の味覚”。あさりの旨みと生姜の風味が染みわたる味わいおこわ

「たごさく」が“母の日”におすすめするのは、旬のあさりとだしの旨みを凝縮したもちもち食感のおこわに、生姜の香りがアクセントとなった逸品。カラダを気づかう想いが自然に伝わる味わいは、日々をねぎらう“プチ贅沢”として、夏の足音が近づくこの季節におすすめです。

◇商品名：「生姜香る あさりおこわ」

◇販売期間：2026年5月1日（金）～6月下旬頃予定

◇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



■ 手土産にも、レジャーのお供にもおすすめ。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、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、“母の日”の手土産にもぴったりです。

◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」

◇販売期間：2026年5月1日（金）～6月下旬頃予定

◇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5月1日（金）～6月下旬頃予定

◇販売価格：税込価格700円（本体価格649円）



◇商品名：「**季節の俵おこわ**」

◇販売期間：2026年5月1日（金）～6月下旬頃予定

◇販売価格：税込価格440円（本体価格408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。「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