

【たごさく】今年は素材の組み合わせを楽しむ。

新登場の「宇治抹茶入り 緑茶鰻おこわ」を6月1日（月）から期間限定販売

お土産にも喜ばれる一口サイズの「ミニいなり」も同時発売

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、2026年6月1日（月）から、宇治抹茶が香る“緑茶おこわ”と、脂ののった鰻が相性抜群の新品「宇治抹茶入り 緑茶鰻おこわ」の販売を開始いたします。



■緑茶の風味が味わい深い、新しい仕立ての“鰻おこわ”が登場

これまでトマト味やクラムチャウダー味などの洋風おこわを販売し、おこわの楽しみ方の幅を広げてきた「たごさく」は、このたび“ほんのり苦味のある宇治抹茶入り緑茶おこわ”と、“甘辛く脂ののった鰻の蒲焼”を合わせた夏季限定の新品を販売いたします。蒲焼のたれとの相性も抜群で、見た目にも楽しい逸品です。

また今回は、緑茶鰻おこわと、定番のお赤飯を手軽なサイズで楽しめる「宇治抹茶入り 緑茶鰻おこわとお赤飯ミニいなり」も同時発売いたします。

◇商品名：「宇治抹茶入り 緑茶鰻おこわ」

◇販売期間：2026年6月1日（月）～8月末頃予定

◇販売価格：税込価格1,250円（本体価格1,158円）



◇商品名：「宇治抹茶入り 緑茶鰻おこわとお赤飯ミニいなり」

◇販売期間：2026年6月1日（月）～8月末頃予定

◇販売価格：税込価格1,080円（本体価格1,000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

■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