

【たごさく】夏こそ痺れる旨辛！おこわの常識を覆す刺激的な逸品
「麻辣おこわ」を7月1日（水）から期間限定で販売

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、今年1月に季節限定商品として販売しご好評いただいた、痺れる辛さと後引く旨みが特徴の「麻辣おこわ」を、全国の店舗にて7月1日（水）から期間限定で販売いたします。



■夏も辛さと痺れの刺激を楽しむ！大好評の「麻辣おこわ」が再登場

今年1月に「たごさく」の季節限定商品として販売した「麻辣おこわ」が、ご好評につき夏季限定商品として再登場。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います。奥深い
麻辣湯の旨みをぎゅつとお米に閉じ込めた、新感覚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痺れ、
唐辛子の深い辛みが後を引き、食欲を増進させたい夏にもぴったりなおこわです。

◇商品名：「麻辣おこわ」

◇販売期間：2026年7月1日（水）～8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」

◇販売期間：2026年7月1日（水）～8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

※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。



◇商品名：「華おこわミニいなり8個」

◇販売期間：2026年7月1日（水）～8月下旬予定

◇販売価格：税込価格851円（本体価格788円）



「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