



おいしく、からだにもうれしい、たごさくからの新提案。

定番ラインアップを“もち麦入り”おこわにリニューアルし、9月8日（火）から販売開始

食物繊維が手軽に摂れる、たごさくの“新”オリジナルおこわ

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、5種類の定番おこわを、食物繊維を豊富に含む「**もち麦入りおこわ**」にリニューアルし、9月8日（火）から販売を開始いたします。



■ いまの食卓に寄り添う、たごさくならではの“新”オリジナルおこわ

1966年に創業した「たごさく」は、日本の食を支える「田」への感謝の気持ちをブランド名に表しており、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。このたび、**おいしさも健康も大切に**する現代のニーズに寄り添いたいという思いから、**管理栄養士監修の下、食物繊維を豊富に含む「もち麦入りおこわ」にリニューアル**。おこわのもっちりとした食感の中に、もち麦の“プチプチ食感”が加わった、たごさくの新しいおこわが誕生しました。今回は定番の5種類をリニューアルし、おこわの新たな価値をお届けしてまいります。

◇商品名：「**もち麦入り 栗豆おこわ**」

◇販売開始日：2026年9月8日（火）

◇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9月8日（火）

◇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



◇商品名：「もち麦入り 梅ひじきおこわ」

◇販売開始日：2026年9月8日（火）

◇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



◇商品名：「もち麦入り 紅鮭おこわ」

◇販売開始日：2026年9月8日（火）

◇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 牛おこわ」

◇販売開始日：2026年9月8日（火）

◇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



※「お赤飯」をはじめとする、一部商品にはもち麦を含みません

※写真はイメージです

※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