NEWS RELEASE
2026年11月19日

GREEN HOUSE FOODS
株式会社グリーンハウスフーズ

冬の訪れに味わう、やさしいごちそう。
「帆立と小柱の柚子塩おこわ」を期間限定で販売

11月23日は「お赤飯の日」。たござくが提案する、感謝を伝えるひととき

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「たござく」「たもかみ」は、新登場の「帆立と小柱の柚子塩おこわ」を冬季限定商品として、11月15日から販売しています。また、「お赤飯の日」と定められている11月23日には、たござく自慢の「お赤飯」を特別価格でご提供するキャンペーンを実施いたします。



■帆立の旨みと柚子の香りが広がる、冬だけのごちそう

たござくからこの冬に初登場するのは、「帆立と小柱の柚子塩おこわ」です。ふっくらと蒸し上げたもち米一粒一粒には、帆立と小柱の旨みがたっぷり。柚子の爽やかな香りとともに、上品で奥行きのある味わいに仕上げました。**彩り豊かな見た目ともちもち食感が楽しい、ご家族や大切な人と囲む冬の食卓にぴったりな逸品**です。

◇商品名：**「帆立と小柱の柚子塩おこわ」**

◇販売期間：2026年11月15日（日）～2027年１月中旬頃予定

◇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



※店舗により価格が異なります
※店舗により発売日が異なる、または取り扱いがない場合がございます

■“ありがとう”の気持ちを伝えよう。11月23日は「お赤飯の日」

古来より日本人の慶びの食事として、ハレの日の食卓を彩ってきたお赤飯。その年の収穫への感謝を込めて奉納する宮中行事が行われてきた11月23日は、日本の伝統的な祝い食であるお赤飯の文化を伝えるために「お赤飯の日」とされました。その歴史と伝統を継承するとともに、「勤労感謝の日」でもある同日に、日頃からお世話になっている人や毎日頑張る自分自身に、感謝の気持ちを込めてお赤飯を贈ってほしいという想いが込められています。

たござくでは、この「お赤飯の日」にちなみ、**大切な人へ“ありがとう”の気持ちを伝える機会をご提案。100%国産もち米を使用し、店内のせいろで蒸した自慢の「お赤飯」、ご家庭ではひと手間かかるお赤飯が炊飯器で簡単に炊ける人気商品「丹波大納言小豆のお赤飯」を、この日限りの特別価格でお届け**いたします。

◇商品名：**「お赤飯」**

◇11月23日（月）限定価格：200ｇ毎、本体価格より100円引き

◇通常販売価格：税込価格550円（本体価格510円）/200g

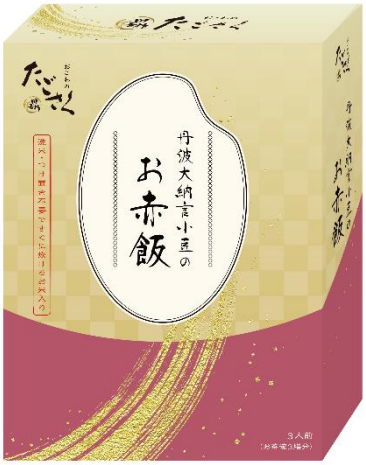


※100gでご購入の場合は、通常販売価格となります
※店舗により価格が異なります
※店舗により取り扱いがない場合がございます

◇商品名：**「丹波大納言小豆のお赤飯」**

◇11月23日（月）限定価格：本体価格より100円引き

◇通常販売価格：税込価格990円（本体価格917円）



※店舗により価格が異なります
※店舗により取り扱いがない場合がございます

■おこわの「たござく」について

1966年に創業した「たござく」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。「たござく」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「たござく」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」公式インスタグラム**　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