

おこわ専門店が提案する、新しい手土産のカタチ。
彩り豊かに楽しめる「美華おこわいなり」が「たごさく」から登場

10月17日（木）より予約受付開始

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、2023年秋に一部店舗で期間限定販売をした「**美華（みはな）おこわいなり**」を、ご好評につき10月17日（木）より、全国の店舗にて事前予約限定商品として販売開始いたします。



■さまざまなおいしさを楽しめる“美しく華やかな”新感覚おこわ

今回発売する「**美華（みはな）おこわいなり**」は、2023年秋に一部店舗限定で販売し人気となったメニューで、お客様の声にお応えし、このたび事前予約限定商品としてレギュラー化しました。**彩り豊かな美しい見た目と特別感を味わえるラインアップが大きな特徴**で、一口サイズなのうれしいポイント。秋のレジャーやスポーツ観戦、ご家族やご友人との集まりの場にもぴったりで、お土産としても喜ばれること間違いなしの華やかな逸品です。

◇商品名 : 「**美華おこわいなり 12個**」

（**牛すき焼、かに、しらす、帆立、椎茸、鶏照焼 各2個**）

◇発売日（予約受付開始日）：2024年10月17日（木）

◇販売価格：2,300円(税込)



◇商品名 : 「**美華おこわいなり 20個**」 ※箱の中は1個ごと個包装

(**牛すき焼、鶏照焼 各4個／かに、しらす、帆立、椎茸 各3個**)

◇発売日 (予約受付開始日) : 2024年10月17日 (木)

◇販売価格 : 3,800円(税込)



<「美華おこわいなり」ラインアップ>



牛すき焼おこわいなり



鶏照焼おこわいなり



かにおこわいなり



しらすおこわいなり



帆立おこわいなり



椎茸おこわいなり

※写真はイメージです。

※単品販売は行っておりません。

※店舗によって取り扱いがない場合がございます。

※商品のご注文は、平日4営業日前までをお願いいたします。(土日祝日を挟む場合はご相談ください。)

■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。

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」ブランドサイト <https://www.ghf.co.jp/brand/sanwa-tagosaku>

「たごさく」の公式インスタグラムでは、新商品やこだわりの紹介など、「おこわ」をより身近に感じていただけるような投稿を行っています！

◇「たごさく」公式インスタグラム https://www.instagram.com/okowano_tagosaku?igsh=djcyZzdyNTQzZXU2

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