

【たごさく】もちもち×クリーミーな冬の“新感覚おこわ”
「クラムチャウダー風おこわ」を1月15日（水）より期間限定販売

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、1月15日（水）より、貝の旨みとクリーミーさがマッチした冬の新感覚おこわ、「クラムチャウダー風おこわ」を全国の店舗にて期間限定販売いたします。



■もちもち食感のおこわ×クリーミー！冬にピッタリな“クラムチャウダー”がおこわに！

寒さが身に染みる季節にたごさくが提案するのは、初登場の「クラムチャウダー風おこわ」。このメニューは、昨年7月に期間限定販売して好評をいただいた「地中海風 完熟トマトおこわ」に続く、“新感覚おこわ”の第2弾です。たごさく自慢のもちもち食感のおこわに、あさり、しじみ、帆立、はまぐりの4種類の貝だしの旨みを閉じ込め、さらにクリーミーさをまとわせた、まさにクラムチャウダーを食べているような“新感覚”で、洋風な味わいが特徴です。お子さまにも食べやすいやさしい味付けで、ご家族全員でお楽しみいただけるメニューです。

◇商品名：「**クラムチャウダー風おこわ**」

◇販売期間：2025年1月15日（水）～2月末予定

◇販売価格：680円(税込)/200g

340円(税込)/100g



※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。

◇“新感覚おこわ”第1弾「地中海風 完熟トマトおこわ」のプレスリリースはこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000067.000064061.html>

■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Instagram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