



おこわ専門店「たごさく」彩り豊かな新感覚おこわを9/1より店舗限定で新発売

秋の味覚たっぷりの「秋満載おこわ」は全国の店舗で販売開始

株式会社グリーンハウスフーズが全国に90店以上を展開する、おこわ専門店ブランド「たごさく」「たもかみ」は、彩り豊かな6種の新メニューを一度に楽しめる「**美華（みはな）おこわいなり**」を一部店舗限定で9月1日（金）より販売開始、また全国の店舗では、5種類のきのこなど秋の味覚をふんだんに盛り込んだ「**秋満載おこわ**」を同日より順次販売開始いたします。



■さまざまなおいしさを一つひとつに詰め込んだ新感覚おこわ

「おこわいなり」は、年間を通して人気のおこわをはじめ、旬の食材を使用した期間限定メニューを一口サイズの「いなり」に詰め、一度に楽しめるロングセラー商品。このたび、さらに見た目も美しく、さまざまなおいしさを一つひとつに詰め込んだ新感覚のおこわいなり「**美華（みはな）おこわいなり**」を店舗限定で発売いたします。秋のイベントやお出かけの機会、お土産にもぴったりの、さまざまなシーンでお楽しみいただける新商品です。

◇商品名：「**美華おこわいなり**」

◇販売期間：2023年9月1日（金）～10月下旬予定

◇販売価格：1,080円（税込）

6個入り（かに、牛すき焼、鶏照焼、しらす、帆立、椎茸）

◇販売店舗：「たもかみ」日本橋三越本店、「たもかみ極み」銀座三越店、
「たごさく」阪急うめだ本店、西武池袋本店、東京ソラマチ店、
大丸京都店、大和香林坊店、博多阪急店、伊勢丹浦和店



※1日数量限定販売にて、売り切れ次第販売終了となります

※大和香林坊店は9/8以降の販売開始となります

■秋の味覚を味わう“季節のおこわ”

全国の「たごさく」「たもかみ」では、四季を味わう期間限定の“季節のおこわ”として「秋満載おこわ」を販売開始（※）いたします。旨みたっぷりのかつお出汁ときのご出汁を厳選した国産もち米と合わせ、5種類のきのこ（松茸、舞茸、あわび茸、平茸、しめじ）、さつま芋など、秋の味覚をふんだんに混ぜ込んで蒸し上げました。

※一部店舗では「松茸きのこおこわ」を販売いたします

◇商品名：「秋満載おこわ」「松茸きのこおこわ」

◇販売期間：2023年9月1日（金）より順次販売開始
～10月下旬予定

◇販売価格：「秋満載おこわ」600円（税込）/200g
「松茸きのこおこわ」710円（税込）/200g

◇販売店舗：全国の「たごさく」「たもかみ」店舗

※各店舗にて「秋満載おこわ」「松茸きのこおこわ」いずれかを販売いたします。

取扱い商品については、店舗までお問い合わせください



■おこわの「たごさく」について

1966年に創業した「たごさく」は、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、全国の百貨店や駅ビルに90店以上を展開。厳選した国産もち米と海の幸・山の幸を店内のせいろでじっくり蒸しあげた「おこわ」は、専門店ならではの逸品です。またお弁当は、メインに魚、肉、健康志向な大豆ミートなど、豊富な種類を取り揃えております。

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



■“おこわ”について

「おこわ」とは、もち米をせいろで蒸した料理で、日本では古くから食べられてきた伝統的な料理です。昔はもち米は貴重品であり、おこわは慶事など「ハレの日」に口にする祝いの席のご馳走でした。「たごさく」は、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、次世代に伝えます。



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 山本希央
e-mail: k-yamamoto@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249