

春の行楽やイベントシーズンにぴったりの彩り豊かなラインアップ
おこわ専門店「たごさく」“季節のご馳走おこわ”をリニューアル
ひとくちサイズの「おこわミニいなり」も販売

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、**春の味覚をふんだんに取り入れた彩り豊かなメニュー**を全国の店舗にて販売中です。2024年の桜の開花は、平年より早まるところが多い予想ですが、**お花見**など春の行楽やお出かけ、イベントシーズンにぴったりな**“季節のご馳走おこわ”メニュー**をご紹介します。



■竹の子を増量して春の味覚をたっぷり味わえるご馳走おこわ

春の味覚「竹の子」と三陸わかめをふんだんに混ぜ込み、鰹だしを効かせた**“季節のご馳走おこわ”**。季節をたっぷり味わえる、**春のイベントシーズンにぴったりの期間限定メニュー**です。

◇商品名：「竹の子おこわ」

◇販売期間：2024年3月1日（金）～4月下旬予定

◇販売価格：661円(税込)/200g



◇商品名：「5種おこわ詰合せ」
（赤飯・栗豆・五目・牛・竹の子）
（赤飯・栗豆・五目・じゃこ・竹の子）

◇販売期間：2024年3月1日（金）～4月下旬予定

◇販売価格：650円(税込)



■春の味覚「竹の子おこわ」も一度に楽しめる、贅沢な詰め合わせ

「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ひとくちサイズの「いなりに詰め、一度に楽しめるロングセラーメニュー。見た目も美しく、さまざまなおいしさを楽しめるメニューとして、春のイベントやお出かけ、お土産など、あらゆるシーンでお楽しみいただける商品です。

◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」（赤飯・栗豆・五目・竹の子）

◇販売期間：2024年3月1日（金）～4月下旬予定

◇販売価格：780円(税込) / 1折



◇商品名：「**華おこわミニいなり10個**」（赤飯・栗豆・五目・牛・竹の子）

◇販売期間：2024年3月1日（金）～4月下旬予定

◇販売価格：900円(税込) / 1折



■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>

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 杉山典幸
e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249