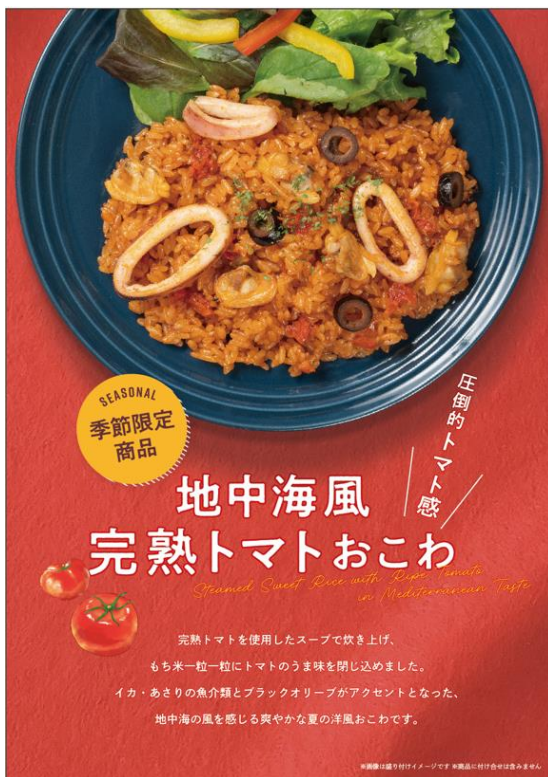


トマトと魚介の旨みがぎっしり、“圧倒的トマト感”の新感覚おこわ
おこわ専門店「たごさく」が「地中海風 完熟トマトおこわ」を期間限定販売

「たごさく」公式Instagramも新たに開設

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、7月1日（月）より、完熟トマトと海鮮の旨みを凝縮させた夏の洋風おこわ、「地中海風 完熟トマトおこわ」を全国の店舗にて期間限定販売いたします。



■トマトと海鮮の旨みたっぷり！“もちパラ”な食感を楽しめる新感覚おこわ

もち米を完熟トマトスープで炊き上げ、トマトの旨みを一粒一粒に閉じ込めました。イカ・あさりの魚介類とブラックオリーブがアクセントとなり、夏でも食べやすい、爽やかな味わいの洋風おこわです。

パエリアに似ているようで違う！弾力のある“もちもち”食感と、口の中で“パラっと”ほぐれる食感が楽しめます。

◇商品名：「地中海風 完熟トマトおこわ」

◇販売期間：2024年7月1日（月）～8月末予定

◇販売価格：681円(税込)/200g

341円(税込)/100g



※写真は盛り付けイメージです。
※商品に付け合わせは含みません。
※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。



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

◇販売期間：2024年7月1日(月)～8月末予定

◇販売価格：650円(税込)

◇商品名：「**季節の俵おこわ**」(トマト)

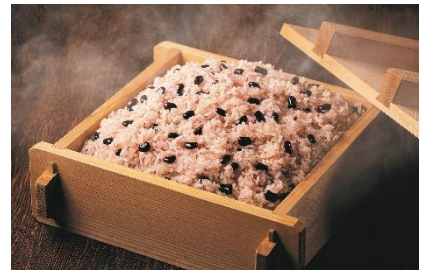
◇販売期間：2024年7月1日(月)～8月末予定

◇販売価格：421円(税込)

■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・たもかみ おこわ
おいしさのヒミツ

1. 一蒸し
もち米の目覚め



じっくり丁寧に浸漬させたもち米を高温の蒸気で一気に蒸しあげ。もち米を目覚めさせることで芯まで味が入りやすい状態になります。

2. 二蒸し
一粒一粒にうま味を閉じ込める



出汁をまんべんなく混ぜ合わせ、再度高温の蒸気で蒸しあげ。もち米一粒一粒に出汁のうま味を閉じ込めます。

3. 蒸し上がり
もち米×食材の融合



食材のうま味を逃がさないため、具材は最後に投入。短時間で混ぜ合わせ、適度な硬さのあるもちもち食感のたごさく・たもかみおこわが完成!

おこわは調理に油不使用!!

※油不使用とは、蒸し調理での油添加がないことを示します。調味としては、一部油を含む食材を使用しております。

このたび、「たごさく」の公式Instagramを開設しました。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まいります!

◇「たごさく」公式Instagram 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