



【たごさく】定番おこわメニューが“具材感アップ”で大幅リニューアル！

こだわりのラインアップが11月15日（金）より新登場

冬の期間限定メニュー「北海道噴火湾産 帆立おこわ」も登場

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、11月15日（金）より、一部おこわメニューの“具材感”をよりお楽しみいただけるよう、リニューアルいたします。また、たごさく冬の定番「北海道噴火湾産 帆立おこわ」を同日より期間限定販売いたします。



■ 55年以上にわたり愛されている、たごさく自慢のおこわがリニューアル！

「おこわ」は、もち米をせいろで蒸した、日本では古くから親しまれてきた伝統的な料理です。もち米が貴重品であった時代には、おこわは慶事など「ハレの日」のご馳走でした。

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、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。伝統や四季を大切に、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、「たごさく」ならではの逸品。このたび、おいしいおこわにより親しみを持って、お楽しみいただくため、人気のおこわメニューをリニューアルいたします。おこわと具材のバランスにこだわり、「おこわ」と向き合ってきた「たごさく」だからお届けできるメニューの数々です。

◇商品名：「**極うま牛おこわ**」

◇発売日：2024年11月15日（金）～

◇販売価格：680円(税込)/200g・340円(税込)/100g

◇ポイント：**牛肉を1.5倍に増量！**甘辛い味わいが食欲をそそる、**具材感にこだわった贅沢おこわ**です。



◇商品名：「**味わい鶏おこわ**」

◇発売日：2024年11月15日（金）～

◇販売価格：570円(税込)/200g・285円(税込)/100g

◇ポイント：**鶏そぼろを混ぜ込み、鶏の旨みとボリュームがアップ。**味わい深い鶏おこわにリニューアルしました。



◇商品名：「**たっぷり紅鮭おこわ**」

◇発売日：2024年11月15日（金）～

◇販売価格：600円(税込)/200g・300円(税込)/100g

◇ポイント：**粗くほぐした紅鮭をふんだんに使用。野沢菜と一緒に混ぜ込み、後引くおいしさ**に仕上げています。



◇商品名：「**さっぱり梅ひじきおこわ**」

◇発売日：2024年11月15日（金）～

◇販売価格：570円(税込)/200g・285円(税込)/100g

◇ポイント：**ひじきの風味と梅の酸味**が食欲をそそり、山クラゲの食感をアクセントに**さっぱりと楽しめる**おこわです。



■北海道産帆立の旨みがたっぷり詰まった、たごさく冬のリッチおこわ

たごさくがこの冬限定販売するのは「**北海道噴火湾産 帆立おこわ**」。北海道噴火湾は、北海道南西部に位置し、北からの寒流と津軽海峡からの暖流が混ざり合った、特に帆立の養殖に適している巨大な湾です。恵まれた気候と風土で育まれた、**鮮度抜群の帆立をふんだんに混ぜ込んだ、旨みたっぷりの逸品**です。

◇商品名：「**北海道産噴火湾産 帆立おこわ**」

◇販売期間：2024年11月15日（金）～1月中旬予定

◇販売価格：691円(税込)/200g
345円(税込)/100g



◇商品名：「**5種おこわ詰合せ**」(赤飯・栗豆・鶏・牛・帆立)

◇販売期間：2024年11月15日（金）～1月中旬予定

◇販売価格：670円(税込)



◇商品名：「**華おこわミニいなり8個**」(赤飯・栗豆・鶏・帆立)

◇販売期間：2024年11月15日（金）～1月中旬予定

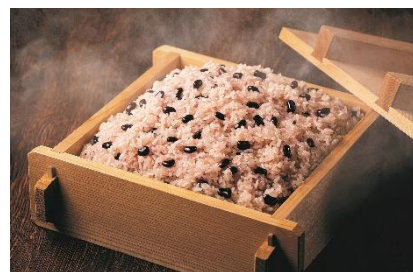
◇販売価格：810円(税込)



※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。

■「たごさく」おこわ おいしさのヒミツ

「たごさく」のおこわは、調理工程にもおいしさのポイントが隠されています。**もち米一粒一粒に味を染み込ませるため、二度にわたって蒸し上げ**を行い、出汁と食材の旨みを余すことなく閉じ込めます。蒸し調理の過程では、**油不使用なのうれしいポイント**です。



たごさく・たもかみ おこわ
おいしさのヒミツ

おこわは調理に
油不使用!!

- 1. 一蒸し**
もち米の目覚め
- 2. 二蒸し**
一粒一粒にうま味を閉じ込める
- 3. 蒸し上がり**
もち米×食材の融合

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。

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。

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!

※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。

◇「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?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