



11月23日は「お赤飯の日」 世代問わず楽しめる、
たごさく自慢の「お赤飯」を使用した特別メニューを3日間限定販売
北海道産の小豆を使用した、たごさく不動の人気メニュー

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23日の「お赤飯の日」に合わせて、自慢のお赤飯を使用した特別メニューを11月22日（金）～24日（日）に期間限定販売いたします。



■ 11月23日は「お赤飯の日」。たごさく自慢の逸品を3日間限定の特別メニューで。

その年の収穫に感謝の気持ちを込めて奉納した宮中行事が行われてきた11月23日は、古来より日本人の慶びの食事、ハレの日の食卓に並んでいたお赤飯の歴史と伝統の継承を目的として、「お赤飯の日」と制定されています。たごさくでは「お赤飯の日」に合わせて、**自慢の「お赤飯」を存分に楽しめるメニューを3日間限定で販売**いたします。お赤飯を召し上がる機会が多い方も、そうでない方も、11月23日は「お赤飯」を楽しんでみませんか？

◇商品名：「**お赤飯二段弁当**」

◇販売期間：2024年11月22日（金）～11月24日（日）

◇販売価格：1,080円(税込)



◇商品名：「招福栗お赤飯」 ※一部店舗限定販売

◇販売期間：2024年11月22日（金）～11月24日（日）

◇販売価格：700円(税込)



※店舗によって取り扱いがない場合がございます。

※各店舗にてご予約も承ります。

■長年にわたり愛される、たごさくの「お赤飯」

小豆を使用したお赤飯は、古くから厄除けや縁起物として祝いの席で振る舞われています。**たごさくの「お赤飯」は、国産もち米100%と北海道産の小豆を使用した、長年愛される自慢の逸品。**世代問わずに親しまれている、たごさくの看板メニューです。お祝いごとにはびったりな、化粧箱入りもご用意しております。



◇商品名：「お赤飯」

◇販売価格：540円(税込) / 200g



◇商品名：「お赤飯 赤箱」

◇販売価格：2,680円(税込) / 800g

3,350円(税込) / 1000g

■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?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