



報道関係者各位

2024年11月5日

世界195以上の国と地域、25ヵ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」

TABASCO®ブランド、11月11日を「TABASCOソースの日」に制定 ブランドとして世界初！ソースを均一に塗り、より美味しく楽しめる“ピザ専用”ブラシ 「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を開発

抽選でブラシが11名に当たるWebキャンペーンを11月5日（火）より実施

11月11日（月）より、「PIZZA SLICE」各店舗でブラシ体験が楽しめる限定コラボレーションも開催

世界195以上の国と地域、25ヵ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」を製造するマキルヘニー社（アメリカ・ルイジアナ州、代表者：ハロルド・G・オズボーン氏）はこの度、11月11日を「TABASCOソースの日」として、一般社団法人日本記念日協会に記念日申請し、認定登録されました。

この記念日は、11月20日の「ピザの日」に向け、TABASCO®ソースとの掛け合わせを楽しんでほしいという意図が込められています。そして、記念日制定を祝し、より味わいを楽しめるピザ専用ブラシ「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を開発いたしました。11月5日（火）より、この限定ブラシが抽選で11名に当たるWebキャンペーンを実施し、また「PIZZA SLICE」各店舗にてブラシ体験が楽しめる限定コラボレーションを11月11日（月）より開催いたします。

URL：<https://tabasco.co.jp/campaign/pizza-brush/>



■ 「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」・限定キャンペーンについて

11月11日を「TABASCOソースの日」として記念日に認定登録されたことを祝し、TABASCO®ソースのピザへの塗りやすさを極限まで追求した自立型のピザ専用ブラシ、「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を開発いたしました。このアイテムを使うことによって、ソースを均一に塗ることが可能となり、よりおいしくTABASCO®ソースとピザのコラボレーションを楽しんでいただくことができます。

本限定アイテムをお楽しみいただくため、11月11日（月）より「PIZZA SLICE」各店舗と限定コラボレーションを行い、店舗内特設ブースにて「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」をお試しいただけるほか、各店舗抽選5名様に「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を、ご体験いただいた皆様にTABASCO®ミニボトルとステッカーをプレゼントいたします。

また、11月5日（火）よりTABASCO® Brand公式ウェブサイトにてプレゼントキャンペーンも実施いたします。



11月11日「TABASCOソースの日」制定背景

TABASCO® Brandは150年以上にわたって世界中で愛され、日本でも様々なメニューと共に食文化を支えてきました。中でも、TABASCO®ソースはピザとの相性の良さに定評があります。今回、ピザ協議会が定める11月20日のピザの日を目前に、ピザと相性抜群な“相棒”として皆様によりTABASCO®ソースを使っていたきたいという思いを込め、ソース4本を並べた様子を連想させることから、11月11日を「TABASCOソース」の日として制定しました。世界中で愛されるTABASCO®ソースを、日本国内でもより身近に感じていただけるよう活動していくとともに、ピザとTABASCO®ソースのコンビネーションを訴求してまいります。

「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」製品概要

■ 「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」について

名称：THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース
サイズ：約154.6mm（全長）
約33mm（毛の長さ）
約1.3mm（毛の細さ（先端））

■ 「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」の徹底的なこだわり

1. 毛先の長さ約33mm、細さ約1.3mm！ピザに塗るためだけに最適に設計

ピザをより美味しく食べるために、TABASCO®ソースをバランスよく塗ることをついに実現。専用の長さ約33mm、細さ1.3mmとしなやかさにより、様々なタイプのピザに使用でき、味の不均等を解消します。

2. 何度でも使えるウォッシュャブル仕様

1人でも、みんなでもピザパーティをした後に洗ってまた使えるシリコン製なので、「今日はピザ！」を思い立った日に、綺麗な「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を使用できます。蓋もついているので衛生的。

3. TABASCO®ソースボトルと綺麗に並ぶ自立式

140mmのTABASCO®ソースボトルのサイズを表現、ボトルと並べてパーティの主役に。フックもついているので、収納にも困らず、外出時にも使用できます。



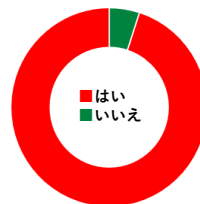
「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」開発背景

TABASCO® ソースをピザに使用したことがあるユーザー20人へヒアリングをしたところ、9割がTABASCO® ソースをピザにかけるときに困った経験があると回答。ピザ特有の三角形の形状が故に、かけた際に「狙った場所にうまくかからない」、「ピンポイントにかかったところだけ辛い」などの課題があることがわかりました。

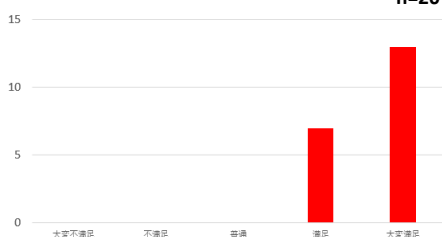
そんな悩みへの解決策として、ピザとTABASCO®ソースの組み合わせをもっと楽しめるこだわりのピザ専用アイテム、「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を開発しました。本アイテムは、独自の検証と緻密な計算の元導き出された長さ約3.3cm、細さ1.3mmの毛先で、振りかけたTABASCO®ソースを隅から隅まで均一に塗ることを実現し、お好みの辛さに調整してピザをより美味しく味わっていただくことが可能になりました。

実際にユーザーに試していただいたところ、回答者のうち100%に満足いただき、回答者全員に本アイテムを「欲しいと思う」と回答いただきました。

TABASCO®ソースをピザにかけるときに思うようにかからず困った経験はありますか？
n=20



「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」を使って食べた際の満足度を教えてください
n=20



「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」体験者の感想



- 「全体的に均等に塗って食べることができ、もっと美味しく感じた」
- 「まろやかな味わいになった、辛さを調節できるのも良い」
- 「手や服を汚さないのが楽」
- 「ピザのおいしさにそっと辛さが添えられた味わいになり、より元の素材の味が引き立つ」
- 「香りが全体に広がりより美味しく味わえた」



期間限定レストランコラボレーション

■「PIZZA SLICE」各店舗で「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」を試せる！

限定アイテム「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」をお楽しみいただくため、記念日当日の11月11日（月）より、都内の人気ピザショップ「PIZZA SLICE」の各店舗とコラボレーションを行います。

■開催日時：

2024年11月11日（月）～2024年11月20日（水）

■場所：

- ・「PIZZA SLICE」
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町1-3 代官山上新ビル 1F
- ・「PIZZA SLICE CAT STREET」
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5丁目17-25 B1F
- ・「PIZZA SLICE COMMISSARY」
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3丁目11-5
日本橋ライフサイエンスビル1階

■コラボレーション内容

①抽選でもらえる！「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」
11月11日（月）、各店舗抽選5名様にプレゼント

②試すともらえる！TABASCO®ソースミニボトル&ステッカー
コラボレーション期間中ご体験いただいた皆様全員にプレゼント

PIZZA SLICE



TABASCO®ソース
ミニボトル



限定ステッカー

「THE PIZZA BRUSH by TABASCO® ソース」が当たる！公式Webサイトキャンペーン

■期間

2024年11月5日（火）～2024年11月20日（水）

■応募方法

1. 特設ページより、名前・メールアドレス・「あなたの好きなTABASCO®ソースの楽しみ方」を入力
2. Xで指定の文章を用いて投稿をすると、応募確率アップ！

※ X投稿をご対応いただける場合には、Xアカウント名の入力もお願いいたします

■賞品・当選人数

「THE PIZZA BRUSH by TABASCO®ソース」11名様

■キャンペーンサイト

<https://tabasco.co.jp/campaign/pizza-brush/>

TABASCO® ソースについて

「TABASCO® ソース」は、1868年にアメリカ・ルイジアナ州のエイブリー島で誕生した、マキルヘニー社のオーセンティックなオリジナルペッパーソースです。「TABASCO® ソース」は150年以上、原材料や製造方法をほとんど変えることなく、1日70万本以上のボトルを本社のエイブリー島で製造されています。

原材料は、家族代々受け継がれ、守られてきたレッドペッパー、ビネガー、塩のたったの3つのみ。ホワイトオークバレルの中で最大3年間熟成させて作られています。辛いだけでなく、素材の味を引き出し、豊かな深みをプラスする、どのような料理にも合うソースです。TABASCO® Brandはオリジナルレッドソースの他にも、ハラペーニョソース、ガーリックソース、チポートルレイソース、ハバネロソース、スコープイオンソース、シラチャーソースなど、数々のペパーソースを販売しています。



■公式 Instagram：@tabasco

■日本公式ウェブサイト：<https://tabasco.co.jp/>