

2018年2月9日
TABASCO® PR 事務局

世界中で支持されている伝統のペパーソース「TABASCO®ソース」生誕 150 周年記念

都内 5 店舗でコラボメニューが期間限定で登場

寒波が続く中、2月9日（金）より「からだあたたまる TABASCO®メニュー」提供

世界 185 カ国以上、22 カ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」を製作しているマキルヘニー社（アメリカ・ルイジアナ州、代表者：アンソニー・エイブリー・シモンズ氏）は、今年 2018 年に生誕 150 周年を迎えることを記念して、2月9日（金）より、東京都内にある 5 つの飲食店と協力し、各店舗にて特別に開発したコラボメニューを期間限定で提供する「からだあたたまる TABASCO®メニュー」キャンペーンを開始します。



「からだあたたまる TABASCO®メニュー」キャンペーンの実施期間中、TABASCO®ソースは、東京都内に店を構える「金の独楽」、「海月」、「TEJI TOKYO」、「プラチナフィッシュ 新橋鉄板バル」、「EBISU FRY BAR」の様々な食のジャンルの 5 つの店舗の協力のもと、からだがあたたまるピリ辛メニューをお届けします。各店舗にて、寒い冬のなか「からだがあたたまる」をテーマに開発する、TABASCO®ソースを使用したオリジナルメニューを 1 カ月の期間限定で提供します。

TABASCO®ソースは、タバスコペパー、ビネガー、岩塩の 3 種のシンプルな原材料で作られています。原材料のひとつであるタバスコペパーに含まれるカプサイシンという辛み成分には発汗作用があり、からだがあたたまります。

本キャンペーンは、本日、2月9日（金）から3月9日（金）までの 1 カ月の期間限定で実施します。極寒が続く今冬、からだがあたたまる TABASCO®メニューをぜひお楽しみください。

◆「からだあたたまる TABASCO®メニュー」キャンペーン 詳細

【名称】「からだあたたまる TABASCO®メニュー」キャンペーン

【期間】2018年2月9日（金）～ 3月9日（金）

【内容】TABASCO®ソースと東京都内の 5 つ飲食店が、「からだがあたたまる」をテーマとした、TABASCO®ソースを使用したコラボメニューを 1 ヶ月の期間限定で提供

【実施店舗】「金の独楽」（銀座一丁目）

「海月」（表参道）

「TEJI TOKYO」（新宿）

「プラチナフィッシュ 新橋鉄板バル」（新橋）

「EBISU FRY BAR」（恵比寿）

◆「からだあたたまる TABASCO®メニュー」キャンペーン実施店舗・コラボメニュー 詳細

■金の独楽

- 【メニュー名】新じゃがとベーコンのかりかり芋もちトマトタバスコ
 【価格】780円(税別)
 【詳細】野菜ソムリエが厳選した瑞々しく、ビタミンCが豊富な九州地方の新じゃがを使い、芋もちにしました。かりかりに焼き上げた芋もちの中にはチーズ、ベーコンが入っています。自家製TABASCO®トマトソースを付けてお召し上がりください。
 【店舗住所】東京都中央区京橋3-4-4 イーストサイドビル2~4F
 【席数】60席
 【営業時間】月~木 17:00~24:00
 金 17:00~02:00
 土 16:00~23:30
 日・祝 定休日



■海月

- 【メニュー名】牡蠣のオイル煮と色々大根のタバスコ和え
 【価格】1,400円(税別)
 【詳細】牡蠣のオイル煮、パプリカとネギのみじん切り、タバスコペッパーで特製ソースを作り、牡蠣と大根を和えました。さらにTABASCO®ソースを加えることにより、旨味が一層感じられる一品です。
 【店舗住所】東京都渋谷区渋谷2-2-4 青山アルコーブ中2F
 【席数】20席
 【営業時間】17:30~24:00
 日・祝 定休日



■TEJI TOKYO 本店

- 【メニュー名】トマトクリームトッポギ
 【価格】980円(税込)
 【詳細】トマトの酸味と生クリームのまろやかさがおいしくマッチした一品です。TABASCO®ソースの辛さもアクセントとなり、体を温めるためにはもってこいのHOTな一品。お好みでTABASCO®ソースをふりかけ、もっと辛くしても絶品です。
 【店舗住所】東京都新宿区歌舞伎町2-21-3 第6本間ビル1F
 【席数】50席
 【営業時間】月~金 18:00~24:00
 土・日・祝 17:00~02:00



■プラチナフィッシュ 新橋鉄板バル

- 【メニュー名】鉄板バルの鉄板オムレツ ハラペーニョサルサソース
 【価格】850円(税別)
 【詳細】木の子とベーコンで具沢山。チーズが入ったスパニッシュオムレツを、TABASCO®グリーンペパーソースを使用したピリッと辛いサルサソースでお召し上がりください。全て、オーダーが入ってから焼き上げます。
 【店舗住所】東京都港区新橋2-9-17 第2常磐ビルB1F
 【席数】59席
 【営業時間】月~金 11:30~14:00、17:00~23:30
 土 17:00~22:30
 日・祝 定休日



■EBISU FRY BAR

- 【メニュー名】ホットチリバスカトーレ ~frybar style~
 【価格】1,050円(税別)
 【詳細】バスカトーレに、TABASCO®ソースと蕎麦出汁を加え、蕎麦屋風にアレンジしました。さらにTABASCO®ソースを加えることにより、出汁の旨味が一層引き立つ一品です。
 【店舗住所】東京都渋谷区恵比寿1-26-13 ぼくみつマンション1F
 【席数】25席
 【営業時間】ランチタイム 11:00~14:30
 バルタイム 18:00~24:00





■ マキルヘニー社について

マキルヘニー社は、現在世界で 185 以上の国や地域、22 カ国の言語で販売されている TABASCO®ソースの製造会社です。創業 150 年の歴史をもち、TABASCO® Brand のオリジナルレッドソース、グリーンハラペーニョソース、チポトレイソース、スイート&スパイシーソース、ハバネロソース、ガーリックソース、バッファロースタイルソース、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。

■ エイブリー島について

エイブリー島は、アメリカ・ルイジアナ州の湾岸に位置する、岩塩ドームによって形成された 5 つの島のうちの 1 つです。これらの島は、長い年月をかけ、堆積物が古代の海水によって残留した広大な塩の土地を覆うことで形成されました。低地の沼地や湿地帯に囲まれ、エイブリー島は平均海面上 163 フィート（約 50m）に位置しています。この島は、TABASCO®ソースの生誕地であるだけでなく、マキルヘニー家、世代を超えマキルヘニー社で働いてきた数々の家族、岩塩採取、そして何百もの生物、動物にとってのホームです。