

報道関係者各位

2018年9月10日

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

**消費量が輸出国1位の日本！もはや日本人の国民的調味料の
「TABASCO®ソース」の独自の製造工程を日本初公開!!
最新の超美麗360°動画で疑似体験型のトリップコンテンツが登場!!**

—日本から1万km以上離れた生産地 ルイジアナ州・エイブリー島に最新技術の動画でご招待—

**「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」
2018年9月10日（月）より日本初公開**

<https://youtu.be/bnvT7di6dm0>

世界195か国以上、25か国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」を製造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周年を迎えます。それに伴い、記念プロモーションの一環として、長年世界中で愛され続けている「TABASCO®ソース」が種から製品として完成するまでの一連の製造工程を、まるで自分自身がその場にいるような没入感のある疑似体験を通じて楽しむことができる360°動画コンテンツ「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」を2018年9月10日（月）より日本にて初公開いたします。



「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」動画イメージ

◆ **最新の360°動画で「TABASCO®ソース」が完成するまでの製造工程を、自由に動画を動かしながら楽しむことができる“疑似体験型トリップコンテンツ”が登場!!**

この度公開する「TABASCO®ソース」の生誕150周年を記念した360°動画コンテンツ「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」では、美しい自然が魅力のルイジアナ州・エイブリー島の絶景を楽しみながら、約8ヘクタール（約8万平方メートル）の広大な唐辛子農場での唐辛子の種の摘み取りの様子から、3年間の樽での熟成、毎日最高70万本を製造する一連の工程を、自由に動画を動かしながら没入感のある360°動画コンテンツで楽しむことができます。

◆ **150年前からレシピが変わっていない!?世界中で愛され続けている「TABASCO®ソース」の歴史**

「TABASCO®ソース」のレシピ、製造法、原材料は、マキルヘニー社の創業者エドモンド・マキルヘニーが1868年に最初のソースを作った時から150年経った今も、ほとんど変わっていません。銀行家だったエドモンド・マキルヘニーは、常に詳細なメモを取り、彼の細部へのこだわりは、ペパーソースの試作や記録の仕方にも表れています。マキルヘニー社には今も、彼が最初に作った「TABASCO®ソース」のレシピが保存されています。現在の「TABASCO®ソース」は、ルイジアナ州・エイブリー島で、3つのシンプルな原材料を使用し、ホホワイトオークバレルで3年間熟成した後にボトルに詰められ、世界の195の国と地域に届けられています。

360°動画「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」概要

- ・ タイトル：「TABASCO®ソース 360°エクスペリエンス」
- ・ 公開日時：2018年9月10日（月）11:00～ ※日本時間
- ・ 動画URL：<https://youtu.be/bnvT7di6dm0>



生産地 湿地帯に囲まれたエイブリー島は、マキルヘニー家とエイブリー家の故郷であり、エアルーム・タバスコペパーの畑、代々受け継がれる岩塩坑、「TABASCO®ソース」の工場、樽の作業場、ペパーマッシュの熟成施設、約8万平方メートルのネイチャーセンター「ジャングルガーデン」などを擁する、美しくミステリアスな島です。ニューオーリンズから西に225kmほど離れたこの島は、ルイジアナ沿岸部の5つの岩塩採取地の一つであり、「TABASCO®ソース」が1868年に誕生して以来のふるさととなっています。

種まき 「TABASCO®ソース」は1868年、ルイジアナ州・エイブリー島で生まれました。ルイジアナ州の湿地帯にある家族所有のこの島には、「TABASCO®ソース」の工場だけでなく、タバスコペパーの種を採取する農場も置かれています。タバスコペパーの種はすべて、この島に生育するエアルーム・タバスコペパーから採取されます。採取された種は非常に貴重であり、遺伝子組み換えなどが行われないよう、鍵のかかる場所に大切に保管されます。



植え付け 毎年春になると、エイブリー島の温室にタバスコペパーの種がまかれます。マキルヘニー家の家族が適切な時期を判断し、エイブリー島の畑に苗を植え付けます。気温が上がる春と夏に数カ月にわたり花が咲き、実がなると収穫してその種を保管します。採取した種は世界各地の小規模農場に出荷され、地域ごとの生育スケジュールに沿って栽培されます。ほとんどの農家が何世代にもわたってタバスコペパーを育てています。



収穫 タバスコペパーは夏の終わりに美しい深い赤に熟します。熟したペパーは慎重に手摘みされます。



マッシュ 手摘みされた新鮮なペパーをすり潰し、その日のうちに少量の岩塩と混ぜ合わせます。ペパーマッシュはエイブリー島に運ばれ、そこでホワイトオークバレルに入られます。バレル上部を塩で覆うと、これが天然の蓋となるだけでなく、長い発酵プロセスで生じるガスを放出させる役割を果たします。



熟成 最終製品の10倍の辛さを持つペパーマッシュを、倉庫内のバレルで最大3年間熟成させます。この熟成プロセスから「TABASCO®ソース」の複雑なフレーバーが生まれるのです。



検査 ペパーマッシュが熟成すると、マキルヘニー家の家族の一員（大抵は社長兼CEOのアンソニー・エイブリー・シモンズ）がバレル倉庫に入って検査を行い、混合開始の許可を出します。



混合 熟成が十分だと許可されたマッシュを、高品質の蒸留ビネガーと混合します。大きな混合タンク内で28日間に渡って混ぜ合わせ、ペパーの皮、果肉、種をこしてできたものが、有名な「TABASCO®ソース」としてボトル詰めされます。ペパーの皮、種、汁はペパー畑の堆肥として利用され、皮から抽出されたカプサイシンは調味料、キャンドル、薬などの製品に使用されています。



ボトル詰め 「TABASCO®ソース」をボトル詰めし、25の言語と地域言語で印刷したラベルを貼り、195の国と地域に向けて出荷できるよう準備します。

- 1 「TABASCO®ソース」は、ホワイトオークバレルの中で熟成させたタバスコペパーマッシュ、少量の岩塩、高品質なビネガーの**3つ**の天然原材料で作られています。
- 2 マキルヘニー社は**150年**にわたり、エイブリー島でエアルーム・タバスコペパーを使用して「TABASCO®ソース」を製造し続けています。
- 3 マキルヘニー社は、マッシュをホワイトオークバレルの中で**最大3年間**熟成させる唯一のペパーソース会社です。熟成によって、味が進化して成熟し、「TABASCO®ソース」ならではの味が生まれます。種からソースになってボトルに詰められるまでに**丸5年**かかっています。
- 4 1日に**70万本以上**の「TABASCO®ソース」がエイブリー島で作られています。
- 5 「TABASCO®ソース」は世界の**195以上の国と地域**で発売され、**25の異なる言語や地域言語**でラベル付けされています。
- 6 「TABASCO®ソース」の約60mlのボトル1本あたりに**720滴分**が入っています。
- 7 「TABASCO®ソース」は、辛味単位であるスコヴィル値が**2,500~5,000**です。
- 8 タバスコペパーマッシュは、「TABASCO®ソース」の**10倍の辛さ**です。
- 9 「TABASCO®ソース」は **0 カロリー**で、低塩分です。
- 10 マキルヘニー社の**従業員約200人**のうち約半数がエイブリー島に住んでおり、その多くが先祖代々そこで暮らし、働いてきた人々です。

マキルヘニー社 (McIlhenny Company) について

マキルヘニー社は、現在世界で195以上の国や地域、25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。

