



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®ソースで定番の味わいが生まれ変わる！ちょっぴり辛い、オリジナルメニューが登場
ネオ居酒屋「高丸電気」、レトロ喫茶「喫茶ネグラ」と期間限定のコラボレーション

TABASCO® ネオフェス

11月14日（月）～27日（日）の2週間限定で開催

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」を製造しているマキルヘニー社（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、2022年11月14日（月）から11月27日（日）まで2週間の期間限定で「TABASCO®ネオフェス」キャンペーンを開催いたします。渋谷の人気ネオ居酒屋「高丸電気」、下北沢に暖簾を構える喫茶店「喫茶ネグラ」とコラボレーションし、TABASCO®ソースを使った、昔なつかしくも新しい味わいを皆様にお届けします。



■昔懐かしい居酒屋と喫茶店のメニューが、TABASCO®ネオフェスで楽しめる！

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。

近年、日本では昔懐かしさを保ちつつも、現代の食文化にあわせて変容を遂げる喫茶店や居酒屋が注目を集めています。TABASCO® Brandは、150年以上の歴史を大切にしながらも、常に新しい挑戦を続けるブランドとして、これからもあらゆる食のシーンをより豊かにすることを目指して喫茶店・居酒屋メニューとTABASCO®ソースをテーマとしたキャンペーンをお届けいたします。レッドペッパー、ビネガー、塩の3つの原材料のみを使った万能なソースだからこそ、現代の喫茶店や居酒屋が提供するメニューにもマッチし、辛さだけにとどまらず、食材の魅力が引き出された新しい食体験をご提案します。

■スパイシーなTABASCO®メニューとTABASCO®ネオフェス限定オリジナルグッズも提供！

キャンペーン期間中、対象店舗ではTABASCO®ソースを取り入れたスパイシーなメニューを「高丸電気」（渋谷）、「喫茶ネグラ」（下北沢）にてご提供いたします。日本の食文化に長年寄り添ってきた「居酒屋」「喫茶店」とのコラボレーションを通じて、これまで親しまれてきたメニューとTABASCO®ソースの組み合わせが生む、新しい味わいをお楽しみいただけます。

また、参加レストランにて対象メニューをご注文いただいた方には、料理の味をさらに引き立てるTABASCO®ミニボトル(3.7ml)とオリジナルステッカーと一緒にご提供いたします（※なくなり次第終了）。さらに、各店舗でキャンペーンメニューをご注文いただいた方先着15名様に、「TABASCO®ネオフェス」オリジナルグッズをプレゼントいたします。



TABASCO® ネオフェス キャンペーン概要

■名称：TABASCO® ネオフェス

■期間：2022年11月14日（月）～2022年11月27日（日）

■内容：都内人気レストラン2店とコラボレーションし、TABASCO®ソースを使った期間限定メニューを提供いたします。

■TABASCO® ネオフェス参加レストラン（※あいうえお順）

喫茶ネグラ（下北沢）、高丸電気（渋谷）

参加レストラン一覧



キャンペーン期間限定オリジナルメニュー

1. 喫茶ネグラ（下北沢）

【店舗住所】東京都世田谷区北沢2丁目26-13 1F北側 PACKAGE ONE
【営業時間】平日/12:00～20:00、土日祝、イベント期間/11:00～21:00

ゴロゴロチーズとくるみのスパイシーナポリタン × TABASCO®オリジナルレッドペッパーソース

ピリッとした辛さと、チーズのまろやかな味わいがマッチした一品。喫茶店の定番メニューであるナポリタンも、大きめサイズにカットしたくるみの風味と食感で喫茶ネグラならではの味わいをお楽しみいただけます。

【価格】1400円（スープ・サラダ付き）

ブラウンペッパーシチュー × TABASCO®スコーピオンソース

深みあるコクと、赤ワインの風味がきいた濃厚なブラウンシチュー。しっかりと煮込むことにより野菜のうまみが引き立ち、まろやかな味わいに仕上がっています。胡椒とTABASCO®スコーピオンソースのスパイシーさがアクセントになっています。

【価格】1500円（ライスかパン・サラダ付き）

香辛巨峰クリームソーダ × TABASCO®ハラペーニョソース

喫茶店の定番でもあるクリームソーダと、ピリッとしたTABASCO®ハラペーニョソースを組み合わせた昔懐かしき満載のドリンク。炭酸のシュワッと感とTABASCO®ソースのピリッとした刺激のコンビネーションがクセになる味わいです。

【価格】900円

※ナポリタンとシチューは各種クリームソーダとのセットでご注文の場合は1200円、1300円で提供。

※メニューの価格はすべて税込みです。

※新型コロナウイルス感染症対策により、営業時間、定休日等を変更する場合があります。最新情報は各レストランの公式サイトや公式SNSにてご確認ください。



2. 高丸電気 (渋谷)

【 店舗住所 】 東京都渋谷区東1-25-5フィルパーク渋谷東2F
【 営業時間 】 平日/15:00~23:30、土日祝/14:00~23:30(日曜のみ~23:00)



海鮮揚げ春巻き

× TABASCO®オリジナルレッドペッパーソース

ムール貝とタコ、えびを使用し、TABASCO®オリジナルレッドペッパーソースをあわせた海鮮の風味豊かな一品。たっぷりの青ネギを使ったタレと、パリパリとした食感の春巻きは、お酒にもごはんにもぴったりの味わいです。

【 価格 】 528円



鮭のハラペーニョナンプラー漬け

× TABASCO®ハラペーニョソース

ナンプラー香るエスニック風の味わいに、爽やかなライムが香ります。脂がたっぷり乗ったつりと、ピリッとしたTABASCO®ハラペーニョソースが相性抜群で、旬の味わいが感じられるメニューです。

【 価格 】 858円



ピリ辛ジンジャーハイボール

× TABASCO®スコーピオンソース

しょうがのスパイシーさにTABASCO®スコーピオンソースをプラスした、辛口ジンジャーハイボール。刺激が強めの味わいが好きな方にぴったりの、期間限定オリジナルドリンクメニューです。

【 価格 】 638円

TABASCO® ネオフェス オリジナルグッズ

キャンペーン期間中、各店舗にて対象メニューをご注文いただいた先着15名様にTABASCO® ネオフェスオリジナルグッズをプレゼントいたします。

今回のコラボキャンペーン限定で、オリジナルトートバッグやTシャツ、ステッカー、キーチェーンなどをご用意しています。TABASCO® ネオフェスのためだけに作られた限定ノベルティです。

TABASCO® ソースについて

TABASCO®ソースは、1868年にアメリカ・ルイジアナ州のエブリー島で誕生したマキルヘニー社のオリジナルペパーソースです。原材料はレッドペパー、ビネガー、塩のたった3つのみ。樽の中で最大3年熟成して作られています。TABASCO®ソースは、料理に辛味を加えるだけでなく、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万能調味料として世界中で楽しまれています。

TABASCO® BrandはオリジナルのTABASCO®ソースの他にも、TABASCO®ハラペーニョソース、TABASCO®ガーリックソース、TABASCO®チポトレイソース、TABASCO®ハバネロソース、TABASCO®スコーピオンソースなど、数々のペパーソースを販売しています。



■日本公式 Instagram : @tabascojapan
■日本公式ウェブサイト : <https://tabasco.co.jp/>