



報道関係者各位

2025年7月29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」

We eat Wheat、Cizia、Bricca の人気レストラン3店舗とのコラボレーションで
TABASCO®ソースの定番の組み合わせ「パスタ」を今夏限定の旨辛冷製メニューで展開！

「TABASCO®ソース 夏のピリ辛麺祭り」 第二弾 8月1日（金）～ 31日（日）の期間限定で開催

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）は、暑い夏でも食欲をそそるピリ辛の冷やし麺をお楽しみいただける「TABASCO®ソース 夏のピリ辛麺祭り」キャンペーンの第二弾を2025年8月1日（金）から8月31日（日）までの1ヶ月の期間限定で開催いたします。We eat Wheat、Cizia、Briccaの人気レストラン3店舗とコラボレーションし、TABASCO®ソースを使った旨辛冷製パスタをはじめとした様々な特別メニューを展開いたします。



■「TABASCO®ソース 夏のピリ辛麺祭り」第二弾は今夏限定の旨辛冷製パスタを提供！

150年以上にわたり世界中で愛され続けているTABASCO®ソースを使った期間限定イベント「TABASCO®ソース 夏のピリ辛麺祭り」。今年6月に開催した第一弾のアジアの人気麺料理につづき、第二弾では「We eat Wheat（ウィート・ウィート）」（自由が丘店、鵜沼海岸店）、「Cizia（チッツィア）」（西小山）、「Bricca（ブリッカ）」（三軒茶屋）の人気レストランとコラボレーションし、TABASCO®ソースとの相性が抜群で定番の組み合わせのパスタを、食欲そそる冷製メニューでお届けします。期間限定メニューは、レッドペパー、ビネガー、塩の3つの原材料しか使っていない万能な赤の「TABASCO®ソース」だけでなく、さっぱりとした香りでマイルドな辛さの緑の「TABASCO®ハラペーニョソース」、ガーリックの旨さとはほどよい甘みが特徴の「TABASCO®シラチャーソース」を使用し、それぞれの料理の美味しさを一層引き立てます。

キャンペーン期間中、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、TABASCO®ブランドのロゴステッカーやポストカードをプレゼントいたします（※なくなり次第終了）。

TABASCO® ソース夏のピリ辛麺祭りキャンペーン概要

- 名称：「TABASCO®ソース 夏のピリ辛麺祭り」キャンペーン第二弾
- 期間：2025年8月1日（金）～ 2025年8月31日（日）
- 内容：都内人気レストラン3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
- 参加レストラン（あいうえお順）：
「We eat Wheat」（自由が丘店、鵜沼海岸店）、「Cizia」（西小山）、「Bricca」（三軒茶屋）
- 配布物：
TABASCO®ミニボトル(3.7ml) TABASCO®ブランドのロゴステッカー TABASCO®ブランドのポストカード



キャンペーン期間限定オリジナルメニュー

- 1. We eat Wheat (自由が丘店)** 【 店 舗 住 所 】 東京都目黒区自由が丘2-15-4 JIYUGAOKA de aone 3F
【 営 業 時 間 】 月~日/11:00-22:00
- (鵜沼海岸店)** 【 店 舗 住 所 】 神奈川県藤沢市鵜沼海岸4丁目4-1 鵜沼海浜公園
【 営 業 時 間 】 月~日/9:00-22:00



白桃とハモンセラーノの冷製パスタ

× TABASCO®ハラペーニョソース

白桃の甘み、ハモンセラーノの塩味、セルバチコの苦みが調和する爽やかな冷製パスタ。マイルドなTABASCO®ハラペーニョソースが全体を引き締め、奥行きのある味に。カリッとしたトッピングで、食感の変化も楽しめます。

【 価 格 】 1,848円 (税込み)



イタコの冷製プッタネスカ

× TABASCO®オリジナルレッドペパーソース

タコの弾力、オリーブとトマトの旨みに、TABASCO®オリジナルレッドペパーソースの辛味が絶妙に調和する一皿。それぞれの素材が引き立て合い、スパイシーでさっぱりとした味わいに仕上げた、暑い夏にぴったりの、爽快感あふれる冷製パスタ。

【 価 格 】 1,848円 (税込み)

Bloody Napoli

× TABASCO®オリジナルレッドペパーソース



まるで飲めるマルゲリータ。トマトの濃厚なうまみに、タバスコの刺激とバジルを効かせた“イタリア版ブラッディ・マリー”

【 価 格 】 880円 (税込み)

Berry Amore

× TABASCO®ハラペーニョソース



ブルーベリーの甘味に、バジルの香りとほのかなハラペーニョの刺激を感じる一杯。

【 価 格 】 880円 (税込み)

2. Cizia (西小山)

- 【 店 舗 住 所 】 東京都品川区小山6-6-3
【 営 業 時 間 】 火・木~日/12:00 - 14:30・18:00 - 23:00 金土 9:00~2:00



レッドパスタ × TABASCO®シラチャーソース

国産小麦を練り込んだ生地、TABASCO®シラチャーソースのコクと辛味をプラス。完熟トマトソースで仕上げ、旨みと辛さが調和した一皿に。モチモチの食感とあと引く辛さがクセになる、濃厚な“レッドパスタ”。

【 価 格 】 1,850円 (税込み)



大葉のジェノベーゼパスタ × TABASCO®ハラペーニョソース

ジェノベーゼソースを、大葉でアレンジした、和風仕立ての冷製パスタ。大葉の爽やかな風味に、TABASCO®ハラペーニョソースのマイルドな辛味と酸味がアクセントとなり、最後までさっぱり楽しめる一品。

【 価 格 】 1,850円 (税込み)



濃厚たまごとスパイシーパン粉のパスタ× TABASCO®オリジナルレッドペッパーソース

卵のコクとまろやかさを活かした濃厚でクリーミーなパスタ。その上にTABASCO®レッドペッパーソースを染み込ませた、パン粉が合わり、2つの食感と味の鮮やかな対比が楽しい、やみつきの一品。

【 価 格 】 1,850円 (税込み)

3. Bricca (三軒茶屋)

【 店 舗 住 所 】 東京都世田谷区三軒茶屋1-7-12
【 営 業 時 間 】 月・水~土/18:00 -23:00 日/12:00-18:00



マイワシと焼きなすの冷製パスタ × TABASCO®オリジナルレッドペッパーソース

主役であるマイワシの旨みに、コラトゥーラの塩気と深いコクをプラス。そこに香ばしい焼きなすの風味が加わり、全体をTABASCO®ソースのキリッとした辛味が束ね上げ、一体感のある一品に。

【 価 格 】 2,200円 (税込み)

生ハムを巻いたいちじくのフライ × TABASCO®シラチャーソース



いちじくを火入れしたことによるねっとりとした食感と甘さが、旨みも感じるシラチャーソースが一皿を消化させる温菜。

【 価 格 】 1,850円 (税込み)

自家製レモンチェッロのフローズンカクテル × TABASCO®ハラペーニョソース



レモンチェッロの甘酸っぱさにハラペーニョのやわらかい辛味アクセントになる夏にピッタリなカクテルです。

【 価 格 】 880円 (税込み)

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、チポトレイソース、ハバネロソース、スコーピオンソース、シラチャーソースなど、数々のペッ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/>