



報道関係者各位

2026年2月5日

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

TABASCO®ブランドとモスプレミアムが初コラボレーション

TABASCO®ソースで“スワイシー”に仕上げた

「和牛バーガー チポトレ＆ベーコン TABASCO®チポートレイソース使用」

「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」

2月5日（木）～3月15日（日）の期間限定で発売

世界195以上の国と地域、25カ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）は、株式会社モスフードサービスが運営する「モスプレミアム」と初のコラボレーションを行い、「TABASCO®ソース」を使用した限定メニュー「和牛バーガー チポトレ＆ベーコン TABASCO®チポートレイソース使用」と「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」を、「モスプレミアム千駄ヶ谷店」及び「モスプレミアム桜木町クロスゲート店」の2店舗において、2026年2月5日（木）～3月15日（日）の期間限定で発売します。



スイート（甘味）とスパイシー（辛味）を組み合わせた“スワイシー（Swicy）”な味わいがトレンドとして注目を集める中、様々な味わいのホットソースを展開するTABASCO®ブランドは、このたび「モスプレミアム」とのコラボレーションを通じて、“Swicy”的魅力を日本でいち早く提案します。

今回新発売する「和牛バーガー チポトレ＆ベーコン TABASCO®チポートレイソース使用」は、燻製した赤いハラペニヨペパーで作られるリッチなスモーキーさが特徴の「TABASCO®チポートレイソース」を使用しており、レタス、トマト、グリルオニオンとオニオンスライス、ベーコン、そしてジューシーな和牛パティをサンドし、満足感の高い一品に仕上げています。「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」は、マンゴーやパパイヤなどのフルーツをブレンドしたフルーティーな「TABASCO®ハバネロソース」をベリーソースに合わせ、甘さの後に訪れるスパイシーさが印象に残る、デザートならではの新感覚をお楽しみいただける一品です。

また期間中、店内ではTABASCO®ブランドの多彩なフレーバーのソースを、「モスプレミアム」のメニューとお楽しみいただくことができます。定番のオリジナルレッドペッソースをはじめ、爽やかな辛さのグリーンペッソース、燻製の香りが広がるチポートレイソース、マイルドでコクのあるガーリックソース、トロピカルな刺激が特徴のハバネロソース、シリーズ最辛のスコピオンソース、そしてタイ発祥の味わいと融合したシラチャーソースの全7種類をぜひこの機会にお試しください。

新商品概要

「和牛バーガー チポトレ＆ベーコン TABASCO®チポートレイソース使用」(1,950円・税込)

「TABASCO®チポートレイソース」入りのマヨネーズを塗ったパンズに、レタスとトマト、「モスプレミアム」自慢の和牛パティをサンドしました。パティの上にはグリルオニオンと焼いたベーコン、さらに食感のアクセントとしてオニオンスライスを合わせています。味の決め手は、ベーコン、玉ねぎ、黒砂糖を炒め合わせ、TABASCO®チポートレイソースを加えた特製ソテーソースです。甘じょっぱく仕上げたソテーにスモーキーな辛さが加わり、和牛バーガーとの絶妙なハーモニーがやみつきになる一品です。

「大人のソフトベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」(580円・税込)

北海道産生乳ソフトの甘みに、TABASCO®ハバネロソース入りのベリーソースを合わせました。南国フルーツの風味が香るスパイシーなソースが、ソフトクリームのコクを引き立てます。“甘い”的あとに“辛い”がやってくる、“Swicy”体験をお楽しみください。

「TABASCO®コンプリートセット」(2,480円・税込)

「和牛バーガー チポトレ＆ベーコン TABASCO®チポートレイソース使用」+「大人のソフトベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」



販売期間・販売店舗

■販売期間：2026年2月5日（木）～3月15日（日）

■販売店舗：

「モスプレミアム千駄ヶ谷店」

所在地：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷1丁目8-11

アクセス：JR千駄ヶ谷駅から徒歩3分

電話番号：03-5413-8301

営業時間：11:00～22:00（LO 21:00）



<モスプレミアム千駄ヶ谷店>



<モスプレミアム桜木町クロスゲート店>

モスプレミアムについて

「モスプレミアム」は“大人の憩いの場所”をテーマにした、グルメバーガーとクラフトビールなどのアルコールを楽しんでいただけるハンバーガーレストランです。2015年に1号店となる「モスプレミアム千駄ヶ谷店」を初出店し、2019年には2号店である「モスプレミアム桜木町クロスゲート店」をオープンしました。

「モスプレミアム」ホームページ：<https://www.mospremium.jp/>

※2015年の開店時は「MOS CLASSIC（モス クラシック）」としてオープン。2020年5月に「モスプレミアム」としてリニューアル。

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。辛いだけではなく、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、ハラペニヨソース、ガーリックソース、チポートレイソース、ハバネロソース、スコピオンソース、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/>



※「TABASCO®」は「TABASCO®ブランド」の商標権を持つマキルヘニー社（アメリカ）の登録商標です。