



報道関係者各位

2026年4月8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ABSOLUT® VODKA、世界を代表する2ブランドが初のコラボレーション
スパイシーなフレーバードウオッカ「ABSOLUT® TABASCO™」**

2026年4月20日（月）より順次販売開始

4月25日（土）・26日（日）の2日間限定で渋谷にて「スパイシーレモネード」を無料配布！

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、ペルノ・リカル・ジャパン株式会社が展開するスウェーデンが誇るプレミアムウオッカ「ABSOLUT® VODKA（アブソルート ウオッカ）」と初のコラボレーションを行い、刺激的な辛みが際立つスパイシーなフレーバードウオッカ「ABSOLUT® TABASCO™（アブソルート® タバスコ™）」を、2026年4月20日（月）より、全国のドン・キホーテ各店、料飲店、Amazon、楽天市場にて順次販売開始します。また、本商品の発売を記念し、4月25日（土）・26日（日）の2日間限定で、渋谷・道玄坂のMEGAドン・キホーテ渋谷本店前イベントスペース「道玄坂通 前広場」にて、「ABSOLUT® TABASCO™」を使用したスパイシーレモネードのサンプリングイベントを実施します（予定数量に達し次第終了）。

**ABSOLUT
TABASCO**
BRAND™



「ABSOLUT® TABASCO™（アブソルート® タバスコ™）」は、TABASCO® ソースに使用する熟成させた赤唐辛子のペーストから作られた天然のユニークなエッセンス（砂糖無添加）と、プレミアムウオッカ「ABSOLUT® VODKA（アブソルート ウオッカ）」が融合し製造されています。195カ国、25言語以上の国と地域で愛されているTABASCO®ソースの独特な辛さと香りが見事に調和した、かつてない味わいのウオッカです。共に100年以上の歴史と、本物への揺るぎないこだわり、そして品質を追求してきた2つのブランドが、一つになりました。両ブランドの豊かな伝統は「ABSOLUT® TABASCO™」のボトルに結実しています。

TABASCO®ソースは、1868年の誕生以来、厳選された赤唐辛子、酢、塩という3つのシンプルな原材料を使用し、オーク樽で熟成させる独自の製法によって、その特徴的な風味を生み出してきました。同様に、「ABSOLUT® VODKA」もまた、シンプルな原材料と製法へのこだわりを持つブランドです。地元の水、独自の酵母、冬小麦の3つの天然素材を使用しています。また、1870年代に創業者L.O.スミスが確立した連続蒸留法を現在も採用しています。「ABSOLUT® TABASCO™」は、TABASCO®ソースに使用される熟成された赤唐辛子由来のエッセンスと、「ABSOLUT® VODKA」のなめらかな味わいを組み合わせることで、スパイシーでバランスの取れた風味を実現しています。

「ABSOLUT® TABASCO™」発売記念サンプリング @道玄坂通 前広場

TABASCO®ソースならではのピリッとした辛みと風味を活かした「ABSOLUT® TABASCO™」は、「スパイシーレモネード」や「スパイシーブラッディメアリー」などのカクテルに新たな味わいをもたらします。さらに、ピザやメキシカンフード、シーフードなど、さまざまな料理とのペアリングにも適しており、日常の食体験に新たなアクセントを加えます。

4月25日（土）、26日（日）の2日間、東京・渋谷「道玄坂通 前広場」にてABSOLUT® TABASCO™を使ったスパイシーレモネードが試飲できるサンプリングイベントを開催します。※各日予定数を提供次第、終了となります。

（カクテルの無償提供は満20歳以上の方に限らせていただきます。）

日時：4月25日（土）、26日（日）11:30～16:30

場所：道玄坂通 前広場 渋谷・道玄坂のMEGAドン・キホーテ渋谷本店前イベントスペース
東京都渋谷区道玄坂2丁目25-12

（JR山手線、その他各線「渋谷」駅 八チ公口徒歩6分）



※画像はイメージです



両社代表コメント

マキルヘニー社 6代目 農業部門責任者 クリスチャン・ブラウンのコメント：

「150年以上にわたる唐辛子の専門知識を持つTABASCO®ブランドにとって、長い歴史と物語を持ち、自社製品に込められた職人技を理解し大切にしているABSOLUT® VODKAとの提携は当然の選択でした。TABASCO®ソースは触れるものすべてを輝かせるために存在し、この2つの象徴的な液体、そして忘れられないボトルの強力な融合がついに実現しました。」

ABSOLUT® VODKA グローバルマーケティング担当副社長

クレイグ・ヴァン・ニーケルクのコメント：

「ABSOLUT® VODKAは常に、型破りな挑戦や大胆な創造を恐れませんでした。そして今、再びその精神を発揮しています。人々は飲み物に辛味を求めています。世界を代表するホットソースブランドと世界を代表するプレミアムウオッカブランドを組み合わせる以上に、それを実現する優れた方法があるでしょうか？土曜夜のカクテルであれ日曜のランチであれ、熱を欲する全ての人にとって、このスパイシーなウオッカは間違いなく最適です。」

新商品概要

商品名	： ABSOLUT® TABASCO™ (アブソルート® タバスコ™)
価格	： オープン価格 [参考小売価格：3,245円 (税込)]
発売日	： 2026年4月20日 (月) より順次販売開始 (お取扱い開始日は各お取扱い企業によって異なります)
展開企業	： 全国のドン・キホーテ各店、料飲店、Amazon、楽天市場
容量 / 度数	： 750ml / 38度

【ボトルデザイン】

「ABSOLUT® TABASCO™」の象徴的なモチーフが見事に融合したデザインです。

- ・ボトルは「ABSOLUT® VODKA」の薬瓶を思わせる形状です。
- ・TABASCO®ソースを彷彿とさせる鮮やかなカラーのボトル。
- ・ボトルの前面にTABASCO®ソースのダイヤモンド型ラベルを配しています。

【販売ページ】

下記のリンクより直接ご購入いただけます。

- 「ABSOLUT® TABASCO™」ストアページ (Amazon内)

<https://www.amazon.co.jp/stores/page/FCC232E3-04B6-4741-B692-C682EB92ACBF>

- Amazon商品ページ <https://www.amazon.co.jp/dp/B0F6B9J986>

- 楽天市場 <https://item.rakuten.co.jp/soukaidrink/7312040553280/>



【「ABSOLUT® (アブソルート®)」について】

スウェーデンが誇る、究極のプレミアムウオッカ アブソルート。

アブソルート ウオッカは、スウェーデンのオフスという小さな村で造られます。

“ONE SOURCE (一元製造)”がアブソルートの哲学。

原料の選定から出荷に至る全工程をオフスの周辺半径100km以内で行い、高い品質を保っています。

ABSOLUT.®

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、ピネガー、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、スコビーオンソース、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/>

