



報道関係者各位

2026年5月28日

さまざまな日常のシーンに「シゲキ」と「ワクワク」を届ける「TABASCO®ブランド」

日本における新ブランドコミュニケーション 「日常に、スパイスを。」を始動

何気ない日常に“スパイス”を加える様子を描いたブランドムービーを展開
「PICNIC CINEMA」協賛を通じて、「映画に、スパイスを。」をお届け

世界195以上の国と地域、25以上の言語で展開されている「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、日本において新たなブランドコミュニケーション「日常に、スパイスを。」を始動いたします。これに伴い、TABASCO®ブランドが何気ない日常にもたらず“シゲキ”と“ワクワク”を描いたブランドムービーを展開いたします。さらに、「日常に、スパイスを。」をリアルに体験いただく第一弾の取り組みとして、人々が日常の中でワクワクや特別なひとときを感じる“映画体験”に着目し、「映画に、スパイスを。」をコンセプトに、野外シネイベント「PICNIC CINEMA」へ協賛いたします。



TABASCO®ブランドは、160年近くにわたり、世界中の食卓で親まれてきたホットソースブランドです。TABASCO®ソースは、料理に風味を加えるだけでなく、食事の時間をより楽しくしたり、友人や家族などと過ごすひとときを盛り上げたりと、人々の日常に彩りを添えてきました。今回日本で展開する「日常に、スパイスを。」は、TABASCO®ブランドがグローバルで展開するブランドメッセージ「Light Things Up」をベースに、日本市場向けに新たに開発したブランドコミュニケーションです。料理にアクセントを加える存在としてだけでなく、日々の暮らしや人との時間をより楽しく、前向きにする存在でありたいという想いを込めています。

本コミュニケーションの中心となるのは、「日常に、スパイスを。」をコンセプトにしたブランドムービーです。本動画では、何気ない日常の中にTABASCO®ブランドが加わることで、人と人との距離が縮まり、会話や笑顔が自然と広がっていく瞬間を描いています。動画はオンライン・オフライン双方のチャンネルを通じて展開し、TABASCO®ブランドの世界観を幅広く発信してまいります。

さらに、「日常に、スパイスを。」をリアルな体験として楽しんでいただく企画の第一弾として、東京・恵比寿ガーデンプレイスで2026年6月5日（金）から7月5日（日）まで開催される野外シネイベント「PICNIC CINEMA」に協賛いたします。会場では、ブランドムービーの上映に加え、フォトスポットの展開や、フード・ドリンクとともに楽しめるTABASCO®ソース ミニボトルの配布を実施予定です。映画を楽しむ時間にTABASCO®ブランドならではの“スパイス”を加える体験をお届けいたします。



「日常に、スパイスを。」をコンセプトにしたブランドムービーを展開

TABASCO®ブランドの新たなブランドコミュニケーションを象徴するコンテンツとして、「日常に、スパイスを。」をテーマにしたブランドムービーを展開いたします。本動画では、食事の時間はもちろん、友人との会話や、ピクニックやゲームを楽しむひとときなど、何気ない日常のシーンにTABASCO®ブランドが加わることで、もっと楽しく、刺激的に彩られていく様子を描いています。



第一弾企画：「映画に、スパイスを。」届ける「PICNIC CINEMA」協賛概要

夏のおでかけシーズンに開催される野外シネマイベント「PICNIC CINEMA」に協賛いたします。「映画に、スパイスを。」をコンセプトに、会場ではブランドムービーを上映するほか、TABASCO®ソースのバルーンボトルを使用したフотスポットを展開いたします。また、毎週土曜日には、TABASCO®ソースミニボトルの無料配布も実施し、映画を楽しむ時間にTABASCO®ブランドならではの“スパイス”をお届けします。

- 実施場所：恵比寿ガーデンプレイス（東京都渋谷区恵比寿4-20-2）
- 実施期間：2026年6月5日（金）～7月5日（日）
※期間中の金曜日・土曜日・日曜日に開催
- 無料配布：毎週土曜日17:00～20:00 ※数量限定、なくなり次第終了
 - ・TABASCO®ソースミニボトル
 - ・TABASCO®ブランド オリジナルステッカー
 - ・TABASCO®ブランド オリジナルポストカード

PICNIC CINEMA

TABASCO® ソースについて

「TABASCO® ソース」は、1868年にアメリカ・レ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160年近く、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® ブランド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。

※「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。

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

