



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」

## TABASCO®ソースの新たな楽しみ方を「タコス」で提案 「タコスに、タバスコ®」キャンペーン開催

### 甘さ×辛さの「スワイシー（Swicy）」な夏限定タコスを提供する 都内人気タコス店とのコラボ企画「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」を実施

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、TABASCO®ソースの新たな魅力と楽しみ方を「タコス」を通じて提案する「タコスに、タバスコ®」キャンペーンを、2026年6月5日（金）より開催いたします。期間中は、東京都内の人気タコスレストラン3店舗とのコラボレーション企画「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」を実施し、「スワイシー（Swicy）」なフレーバーの、甘さと辛さがクセになるタコスメニューを期間限定で展開します。



1868年にアメリカ・ルイジアナ州のエブリー島で誕生したTABASCO®ブランドは、160年近くにわたり世界中の食卓で親しまれてきたホットソースブランドです。3年間熟成したレッドペパー、お酢、岩塩の3つのシンプルな原材料から作られるTABASCO®ソースは、辛さを加えるだけでなく、食材の味わいを引き立て豊かな深みをプラスします。ピザやパスタはもちろん、ジャンルを問わずさまざまな料理や食シーンに「スパイス」を加え、日常の食体験をより魅力的に彩ります。

この夏、TABASCO®ブランドは「タコスに、タバスコ®」をテーマに、初夏のおでかけシーズンにもぴったりな「タコス」を通じて、TABASCO®ソースならではの「スパイス」を日常にお届けいたします。タコスの肉や野菜の旨みにTABASCO®ソースの爽やかな辛味が重なることで、ひと口ごとに味わいの広がりを楽しめる、相性抜群の組み合わせを提案します。東京都内の人気タコスレストランとのコラボレーション企画「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」では、「Ol La Cabina」、「Tokyo Tacos ChaChaCha」、「Tortilla Club TORTILLERIA」の3店舗にて、TABASCO®ソースを使用した期間限定メニューを展開します。スイート（Sweet）とスパイシー（Spicy）を掛け合わせた「スワイシー（Swicy）」な甘辛のやみつきになるフレーバーをテーマに、スタンダードのTABASCO®オリジナルレッドペパーソースをはじめ、マイルドで爽やかなTABASCO®ハラペーニョソースや、甘くスモーキーなTABASCO®チポトレイソースなど、多彩なフレーバーを使用した夏限定メニューを提供します。

さらに、期間中に対象メニューをご注文いただいた方には先着で、TABASCO®ソースミニボトル（3.7ml）やブランドロゴステッカーを数量限定でプレゼントします（※なくなり次第終了）。



## 都内人気3店舗と“スワイシー”な夏限定タコスを展開！「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」概要

- 名称：「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」
- 期間：2026年6月5日（金）～2026年7月5日（日）
- 内容：都内人気タコス店3店舗とコラボレーションし、TABASCO®ソースを使った期間限定タコスを提供
- 参加レストラン（ABC順）：  
ØL La Cabina（小伝馬町）、Tokyo Tacos ChaChaCha（広尾）、Tortilla Club Tortilleria（代々木上原）
- 無料配布（数量限定なくなり次第終了。）：  
TABASCO®ソース ミニボトル（3.7ml）、TABASCO®ブランド ロゴステッカー、ポストカード

## 「TABASCO® BRAND TACOS TOUR」期間限定メニュー詳細

### ØL La Cabina（小伝馬町）

【店舗住所】東京都中央区日本橋小伝馬町16-12

【営業時間】月～日 10:00-23:00



#### ハニー・チポトレイ・チキンタコス ×TABASCO®チポトレイソース

ジューシーにグリルしたチキンに、ギリシャヨーグルトのまろやかさとハチミツのやさしい甘みが重なり、コクのあるクリーミーな味わいに仕上げていますTABASCO®チポトレイソースのスモーキーな香りとほどよいスパイス感が全体を引き締め、奥行きのある旨みを演出します。白ごまや玉ねぎ、パクチーのアクセントが加わり、甘み・燻香・スパイスがバランス広がるタコスです。

【価格】700円/1pc（税込み）



#### シトラスチキンとパイナップルタコス ×TABASCO®ハラペーニョソース

オレンジとレモンでマリネしたチキンに、パイナップルのジューシーな甘みが重なり、夏らしい軽やかな味わいに仕上げています。TABASCO®ハラペーニョソースのフレッシュな辛みが全体にキレを加え、素材の瑞々しさを引き立てながら後味をすっきりとまとめます。きゅうりや玉ねぎのシャキッとした食感、パクチーとライムの爽快感がアクセントとなり、暑い季節にも食べやすいタコスです。

【価格】700円/1pc（税込み）

### Tokyo Tacos ChaChaCha（広尾）

【店舗住所】東京都渋谷区広尾5-15-3

【営業時間】月～日 11:00-15:00/16:00-22:00



#### カルニータスとピーチ & マンゴーサルサタコス ×TABASCO®チポトレイソース

じっくり煮込んだポークを香ばしく焼き上げ、外はカリッと、中はジューシーな食感に仕上げています。白桃とマンゴーのフルーティーな甘みをベースにしたソースに、TABASCO®チポトレイソースのスモーキーな風味が重なり、甘みと旨みを引き立てる奥行きのある味わいです。アーモンドの香ばしさや赤玉ねぎ、パクチーの爽やかなアクセントが加わり、リッチながらも軽やかに楽しめるタコスです。

【価格】750円/1pc（税込み）



#### フライドアスパラガスとピーチ & マンゴーサルサタコス ×TABASCO®チポトレイソース

カリッと揚げたアスパラガスの香ばしさと、みずみずしいキャベツの食感が楽しめる、軽やかな味わいのタコスに白桃とマンゴーのジューシーな甘みと、TABASCO®チポトレイソースのスモーキーでほどよいスパイス感が加わえ、フルーティーさの中に深みのある味わいを生み出しています。トマトの酸味や赤玉ねぎ、パクチーのフレッシュな香りが全体を引き締め、暑い季節にも食べやすい仕上がります。

【価格】750円/1pc（税込み）



### ホタテのフルーティ・セビーチェ ×TABASCO®オリジナルレッドペパーソース

甘酸っぱいパッションフルーツとライムの爽やかな酸味がホタテの繊細な甘みを引き立て、みずみずしく軽やかな味わいに仕上げたシーフードセビーチェです。TABASCO®オリジナルレッドソースがフルーティーな酸味の中にほどよい刺激とペッパーの風味を加え、全体の味わいにキレと奥行きを与えます。夏らしいフレッシュな一皿です。

【価格】1,200円（税込み）

Tortilla Club TORTILLERIA（代々木上原）

【店舗住所】東京都渋谷区上原1-32-3 CABO uehara 1F

【営業時間】水～日 11:00-18:00（月・火 定休）



### チポトレ・ブルドポークとハニー・ホワイトソースタコス ×TABASCO®オリジナルレッドペパーソース&TABASCO®チポトレイソース

香ばしく焼き上げたポークの旨みに、バターコーンの甘みやライムの爽やかな酸味加わるタコスです。TABASCO®チポトレイソースを使用したBBQソースがスモーキーな香りと深みのある旨みを与え、さらにTABASCO®オリジナルレッドソースの酸味と刺激が後を引くアクセントをプラスします。ハニーベースのホワイトソースが全体にまろやかな甘みとコクを加えることで、スモーキーさ・甘み・酸味・スパイス感が絶妙に調和した“やみつき”な味わいに仕上げています。

【価格】660円/1pc（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。

※「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/>

