



報道関係者各位

2026年9月3日

「日常に、スパイスを。」を通じて、毎日にシゲキとワクワクを届けるTABASCO®ブランド

TABASCO®ブランドから、日本で約3年ぶりとなる新商品

「TABASCO®コチュジャンソース」 2026年9月14日（月）より順次発売

いつもの料理が“ひと振りで韓国風旨辛味”に仕上がる、新たな味わいが登場

世界195以上の国と地域で展開し、さまざまな日常に“シゲキ”と“ワクワク”を届ける「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、日本で約3年ぶりとなる新商品「TABASCO®コチュジャンソース」を、2026年9月14日（月）より順次発売いたします。



「TABASCO®コチュジャンソース」は、韓国の伝統的な発酵調味料であるコチュジャンに、米国ルイジアナ州エイブリー島でつくられたTABASCO®オリジナルレッドペパーソースとTABASCO®ペパーペーストを組み合わせた、新しいスタイルのコチュジャンソースです。コチュジャンの深いコクとまろやかな甘みに、TABASCO®ソースならではの鮮やかな辛みと軽やかな酸味を重ねることで、しっかり濃厚でありながら、キレのある後味に仕上げています。いつもの料理にひと振りかけるだけで、手軽に韓国風の旨辛な味わいをお楽しみいただけます。

■コチュジャンを、もっと気軽に。“韓国料理用”にとどまらない、いつもの料理に“かけるだけ”の新しい楽しみ方

コチュジャンは、韓国料理の味付けに使われる調味料として広く親しまれている伝統的な調味料です。「TABASCO®コチュジャンソース」は、そのコチュジャンの濃厚なコクと甘みに、TABASCO®ソースの舌先で立ち上がるキレのある辛みと酸味を組み合わせることで、普段の食卓に並ぶさまざまな料理に合わせやすい、絶妙なバランスを実現しました。料理を作るときだけでなく、完成した料理にそのままかけるだけで、いつもの料理を手軽に韓国風の旨辛な味わいへと変化させます。

また、容器には、かける量を調整しやすいスクイーズボトルを採用。少量を加えて味にアクセントをつける“ちょい足し”から、たっぷりかけてソースそのものの味わいを主役にする楽しみ方まで、その日の気分や好みに合わせて自由にお使いいただけます。韓国料理との相性はもちろん、唐揚げにかければ、手軽にヤンニョムチキン風の一皿に。焼きそばや炒め物に加えれば、いつもの味に韓国風のアクセントが生まれます。さらに、卵かけごはんやカツオのたたきなど、身近な料理との意外な組み合わせもお楽しみいただけます。



「TABASCO®コチュジャンソース」商品概要

商品名：TABASCO®コチュジャンソース

品名：ホットソース

原材料：コチュジャン（コーンシロップ、赤唐辛子粉末加工品、小麦、蒸留酒、食塩、にんにく、麴）、砂糖、ペパーソース（蒸留酢、赤唐辛子、食塩）ペパーペースト、蒸留酢、食塩、ニンニク加工品、酵母エキス加工品／調味料（アミノ酸）、乳酸Ca、安定剤（キサンタンガム）

内容量：300g（256ml）

希望小売価格：オープン価格

発売日：2026年9月14日（月）より順次発売

販売場所：全国のスーパーマーケット、輸入食品店、ECサイトなど

URL：<https://tabasco.co.jp/hot-sauces/>

栄養成分表示（100g当たり）：

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
170kcal	1.88g	0.91g	38.57g	3.6g



※画像はイメージです

「TABASCO®コチュジャンソース」発売記念 Xキャンペーン

「TABASCO®コチュジャンソース」の発売を記念し、新商品を抽選で30名様にプレゼントするXキャンペーンを、2026年9月14日（月）より期間限定で開催いたします。

■応募期間

2026年9月14日（月）12:00～9月30日（水）23:59

■賞品

TABASCO®コチュジャンソース 30名様

■応募方法

- ① TABASCO®ブランド日本公式Xアカウント（@TABASCOBrandJP）をフォロー
- ② 対象のキャンペーン投稿を引用リポストし、TABASCO®コチュジャンソースを使って「ひと振りで韓国風旨辛味」にしたい食べ物をコメント

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 X：@TABASCOBrandJP

■公式 Instagram：@tabasco

■日本公式ウェブサイト：<https://tabasco.co.jp/>

