
McILHENNY CO.
TABASCO
BRAND
LIGHT THINGS UP


MADE IN U.S.A.
McILHENNY CO.
AVERY ISLAND
LA.
TABASCO®
BRAND
PEPPER SAUCE


McILHENNY CO.
TABASCO
BRAND
LIGHT THINGS UP


McILHENNY CO.
TABASCO
BRAND
JALAPEÑO SAUCE


McILHENNY CO.
TABASCO
BRAND
PEPPER SAUCE
LIGHT


McILHENNY CO.
TABASCO
BRAND
CHIPOTLE SAUCE

世界的ブランド「タバスコ®」は、160ヶ国を超える食卓で愛され、毎年1億本以上が食されています！

タバスコソースを製造するマキルヘニー社は、アメリカ・ルイジアナ州ニューオリンズから西225キロに位置する、エイブリーアイランド（Avery Island）にあります。
2,200エーカー（東京ドーム約190個分）の広さをもつこの島に本社、唐辛子の畑、工場があります。



ペパーソース

1868年の誕生以来150年以上
変わらないレシピ、製造法、原材料



ペパーソースは厳選されたタバスコ唐辛子を上質な塩と混ぜ合わせ、ホワイトオークの木樽で3年間熟成ののち、高品質のビネガーをブレンドして作られる、非常にシンプルなホットソースです。



内容量	60ml	150ml	350ml
賞味期間	60ヶ月	60ヶ月	60ヶ月
入数	72(12×6)	12	12



ピザやパスタなど定番の洋食はもちろん、

卵やアボカドとも相性抜群！





肉、魚料理にも！



タバスコ® ペパーソース

ハラペーニョ　シラチャー　コチュジャン　チポートレイ　ペパー　ハバネロ　スコーピオン



ハラペーニョ

青唐辛子の爽やかな味わい！

まだ青いうちに収穫したハラペーニョをすり潰し、塩とビネガーで作られる、マイルドな辛さと青唐辛子のジューシーな味わいが特徴のホットソースです。

実はマイルドな辛さ！

- シーフード
- タコスなどのメキシコ料理
- サラダのドレッシングに



チポートレイ

深みのあるスモーキーなソース

ピーカンウッドでじっくりと燻製した完熟レッドハラペーニョペパーを使用したスモーキーな味わいのソースです。

ジャンキーさを求めるならコレ！

BBQソースのような深みのある味わいに唐辛子の刺激がお肉によく合います

- 肉厚なステーキ
- 卵料理



ペパー

1868年の誕生以来150年以上
変わらないレシピ、製造法、原材料

ペパーソースは厳選されたタバスコ唐辛子を上質な塩と混ぜ合わせ、ホワイトオークの木樽で3年間熟成ののち、高品質のビネガーをブレンドして作られる、非常にシンプルなホットソースです。

万能選手！

- ピザ・パスタ
- タコスに



アヒージョ



【使用材料／分量】

	使用材料	分量
1	TABASCO®ハラペーニョソース	お好みの量
2	エビ	6尾
3	タコ	50g
4	ズッキーニ	半分
5	ミニトマト	4～6個
6	オリーブオイル	200ml
7	にんにく（みじん切り）	2カケ分
8	アンチョビ（チューブのもの）	1しぼり
9	タイム	2枝
10	塩コショウ	ひとつまみ

【作り方】

①	スキレットか小さめのフライパンにオリーブをひき、にんにくとアンチョビ、タイムを入れて熱する。
②	エビ、タコ、ズッキーニ、ミニトマトを入れて軽く炒め、残りのオリーブオイルをひたひたになる位までたっぷりとまわしかける。
③	塩、コショウ、TABASCO®ハラペーニョソースをお好みの量を加え、グツグツと煮えてきたら火からおろし、器ごとテーブルへ。
④	バケットを浸しながらいただきます！

タコライス



【使用材料／分量】

	使用材料	分量
1	ごはん	200g
2	合挽肉	100g
3	水菜（レタスでもOK）	30g
4	ミニトマト	2個
5	サラダ油	大さじ1/2
6	TABASCO®チポートレイソース	大さじ1
7	ケチャップ	大さじ1
8	中濃ソース	大さじ1
9	塩コショウ	少々
10	チーズ細切り	適宜

【作り方】

①	水菜は根元を落として3センチ長さ、ミニトマトは4等分に切る。
②	フライパンにサラダ油を熱し、合挽肉を入れて中火でほぐすようにして炒め、調味料を加えて全体に味がなじむまで炒める。
③	器にごはんを盛り、①をのせて②を盛り付ける。
④	最後に細切りチーズを散らす。

ピリ辛坦々風うどん



【使用材料／分量】

	使用材料	分量
1	冷凍うどん	1袋(250g)
2	豚ひき肉	100g
3	長ねぎ（みじん切り）	1/4本分
4	おろしにんにく	小さじ1/4
5	めんつゆ	大さじ1
6	TABASCO®ソース	小さじ1
7	卵黄	1個分
8	万能ねぎ	適量
9	糸唐辛子	お好みで

【作り方】

①	長ねぎはみじん切り、万能ねぎは小口切りにする。
②	熱ボールに①の長ねぎ、豚ひき肉、めんつゆ、おろしにんにく、TABASCO®ソースを入れて、ふんわりラップをかけ600Wのレンジで2分加熱する。取り出して、全体をよく混ぜラップをはずして2分加熱する。よく混ぜてからしばらく置き、味をなじませる。
③	冷凍うどんは内袋のまま耐熱皿にのせ、600Wのレンジで3分30秒加熱する。
④	器に③を盛り、②をのせて真ん中に卵黄をのせる。
⑤	万能ねぎ、お好みで糸唐辛子を添える。
⑥	水で割ったためんつゆ（分量外）をお好み量かける。