

TABASCO® Sauce Rayakan 150 Tahun Persembahkan Makanan + Minuman Kaya Rasa Untuk Dunia

AVERY ISLAND, Louisiana, 9 Januari 2018 /PRNewswire/ -- Pada 1868 Edmund McIlhenny panen tanaman cabai *tabasco* pertamanya. Hasil panen itu lantas dibuat saus *piquant* untuk menambah rasa makanan yang terhidang bagi keluarga dan teman. Tanpa disadari, kreasi saus sederhana ini mengubah cara makan orang-orang di seluruh dunia. Hari ini, 150 tahun kemudian, tiga bahan yang sama untuk membuat TABASCO® Sauce – cabai *tabasco*, garam dan cuka – diolah dan dikemas oleh keluarga Edmund di Avery Island, prosesnya tampak sama.

TABASCO® Sauce yang diracik dengan seksama dan dapat digunakan untuk berbagai masakan, telah menjadi andalan para *chef*, koki rumahan, bartender dan pecinta makanan selama satu setengah abad. Pada hari jadinya yang ke-150, McIlhenny Company, pembuat TABASCO® Sauce, akan merayakan pencapaian bersejarah ini dengan perayaan selama setahun penuh. Perayaan tersebut didedikasikan untuk mereka yang telah membuat "saus termasyhur buatan McIlhenny" wajib ada di meja, tak tergantikan di dapur, serta menjadi bahan penting di resep klasik dan kontemporer seluruh dunia.

TABASCO® Sauce merupakan merek global yang unik, tidak hanya karena ada di mana-mana, tapi juga serba guna. Botol bertutup merah yang ikonik dengan label berlian itu terjual di lebih dari 185 negara dan kawasan, dengan label dalam 22 bahasa dan dialek. Saus pedas yang mudah dikenali ini ada di mana-mana, mulai dari berbagai tempat makan di jalan utama, *hole-in-the-wall dives* serta restoran *fine dining*, sampai ruang makan di rumah, meja dapur dan dibawa ke mana-mana oleh para pecinta makanan seluruh dunia.

"Keluarga saya dan semua orang di McIlhenny Company sangat gembira melihat kecintaan orang pada TABASCO® Sauce yang telah membawa kami pada hari jadi yang menakjubkan ini," kata Anthony A. Simmons, *president* & CEO, McIlhenny Company, sekaligus generasi kelima keluarga McIlhenny. "Saya tidak tahu apakah kakek buyut saya pernah bermimpi perusahaan yang dimulainya dari halaman belakang rumah ini bisa menciptakan satu kategori makanan yang baru. Seratus lima puluh tahun kemudian, saya yakin dia gembira telah mempersembahkan banyak makanan penuh cita rasa untuk begitu banyak orang di banyak tempat di seluruh dunia. Rasanya bersemangat membayangkan ke mana TABASCO® Sauce akan melangkah dan bagaimana saus ini akan digunakan 150 tahun berikutnya."

Peringatan hari jadi ke-150 akan dimulai di New Orleans dengan penampilan terbatas dari *TABASCO: A Burlesque Opera*, pertunjukan *burlesque* komedi dari akhir abad 19 yang sudah lebih dari satu abad tidak ditampilkan secara penuh. Tiket pertunjukan produksi New Orleans Opera Association tersebut, tersedia untuk umum di <http://neworleansopera.org/operas> untuk jadwal pertunjukan 25-28 Januari 2018.

Perayaan ini akan berlanjut pada 28 Januari 2018 seiring bergabungnya para *chef* dan lembaga kuliner paling terkemuka di New Orleans di TABASCO® Week perdana, bekerja sama dengan New Orleans Tricentennial Commission. Ajang ini sekaligus untuk memperingati hari jadi kota New Orleans yang ke-300 tahun ini. Perayaan resmi tersebut mencakup kemitraan TABASCO® Brand dengan para *chef*, berbagai menu eksklusif, hidangan spesial dan banyak lagi.

Dari New Orleans, pesta ulang tahun akan digelar berkeliling demi merayakan peran TABASCO® Sauce di dapur seluruh dunia. McIlhenny Company akan mengundang para penggemar di New York, London, Shanghai dan kota-kota lain untuk menghadiri berbagai ajang, besar maupun kecil. Di ajang tersebut, mereka dapat mencicipi kreasi hidangan dengan saus pedas yang menyenangkan dan unik racikan para *chef* dan koki kreatif terbaik di dunia. Dengan keajaiban video 360°, hadirin di seluruh dunia serasa dibawa ke Avery Island, tempat tanaman cabai *tabasco* yang legendaris tumbuh subur, lada tumbuk disimpan di tong kayu oak, dan pabrik TABASCO® Sauce masih memproduksi setiap botol saus paling terkenal di dunia.

Bagi mereka yang ingin merayakan di rumah, TABASCO® Brand telah mengundang *chef* dan bartender dari seluruh dunia untuk memasak makanan dan minuman klasik yang telah menjadikan saus ini sebagai ikon, populer, dan kadang mengejutkan, jenis makanan yang terus membuat TABASCO® Sauce tak tergantikan hari ini. Berbagai resep akan dirilis selama setahun di TABASCO.com dan di kanal sosial TABASCO® Brand disertai cuplikan kisah mengenai peran saus pedas ini dalam sejarah makanan, budaya Amerika dan dunia.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut mengenai hari jadi TABASCO® Sauce yang ke-150, kunjungi TABASCO.com atau ikuti percakapan mengenainya di media sosial melalui tagar #TABASCO150.

Tentang McIlhenny Company

McIlhenny Company menciptakan berbagai produk TABASCO® Brand, yang terjual di lebih dari 185 negara dan kawasan di seluruh dunia, dengan label dalam 22 bahasa dan dialek. Perusahaan yang telah berdiri selama 150 tahun ini memproduksi serangkaian saus pedas, termasuk produk yang mendunia [TABASCO® Brand Original Red Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Chipotle Sauce](#), [SWEET & Spicy Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Buffalo Style Hot Sauce](#), dan [Sriracha Sauce](#).

KONTAK: Jennifer Mestayer, Hunter Public Relations (New York), TABASCOMedia@hunterpr.com, PH: +1 212-679-6600; Alex Conway, Hunter Public Relations(London), TABASCOMedia@hunterpr.com, PH: +44 207-033-7795