

## Sos TABASCO® Rai 150 Tahun Tingkatkan Rasa Makanan + Minuman Seluruh Dunia

AVERY ISLAND, Louisiana, /PRNewswire/ -- Pada tahun 1868 Edmund McIlhenny menuai tanaman lada tabasco pertama beliau yang digunakan untuk menghasilkan sos piquan yang membangkitkan rasa dalam makanan untuk keluarga dan rakan taulan. Penciptaan sos yang ringkas ini tanpa sengaja telah mengubah cara dunia menjamu selera selama-lamanya. Hari ini, 150 tahun kemudian, tiga ramuan yang sama yang menghasilkan Sos TABASCO® beliau – lada tabasco, garam dan cuka – dimatangkan dan dibotolkan oleh keluarga Edmund di Avery Island, menggunakan proses yang hampir sama tidak berubah.

Hasil kemahiran yang teliti dan keserbabolehan Sos TABASCO® ini menjadikannya pendamping utama kepada cef, tukang masak rumah, pelayan bar dan penggemar makanan selama satu setengah abad lamanya. Sempena sambutan ulang tahun ke-150nya, McIlhenny Company, pembuat Sos TABASCO® akan mengenang peristiwa penting yang bersejarah ini melalui sambutan sepanjang tahun yang didedikasikan buat orang ramai yang menjadikan "sos terkenal yang dibuat oleh En. McIlhenny" sebagai sajian ruji di atas meja, elemen yang sangat diperlukan di dapur dan bahan penting dalam resipi klasik dan kontemporari di serata dunia.

Sos TABASCO® ialah jenama global yang unik, bukan sahaja kerana ia sentiasa mudah diperolehi, tetapi juga kerana keserbabolehannya. Botol dengan penutup berwarna merah yang ikonik dengan label berlian itu dijual di lebih 185 negara dan kawasan serta dilabel dalam 22 bahasa dan dialek. Sos lada yang dapat dikenali serta merta ini turut menjadi pilihan di tempat hidangan jalanan utama, gerai menjamu selera dan restoran sajian makanan terbaik sama seperti di pantri rumah, di atas meja dapur dan dalam beg tangan penggemar makanan seluruh dunia.

"Keluarga saya dan kami semua di McIlhenny Company benar-benar terharu dengan minat yang dapat kami saksikan terhadap Sos TABASCO® yang membawa kami kepada sambutan ulang tahun yang hebat ini," kata Anthony A. Simmons, presiden & Ketua Pegawai Eksekutif McIlhenny Company serta anggota keluarga generasi kelima McIlhenny. "Saya tidak tahu sama ada moyang saya pernah mengimpikan bahawa perusahaan baharu belakang rumah beliau akan menyebabkan teretusnya kategori makanan yang serba baharu ini. Seratus lima puluh tahun kemudian, saya yakin beliau pasti gembira kerana dapat membawakan makanan dengan rasa yang lebih lazat kepada begitu ramai orang di banyak tempat di seluruh dunia. Ia sesuatu yang menarik apabila membayangkan sejauh mana Sos TABASCO® akan menjelajah dan bagaimana ia akan digunakan dalam 150 tahun akan datang."

Sambutan ulang tahun ke-150 ini akan dimulakan di New Orleans dengan penglibatan terhadap *TABASCO: A Burlesque Opera*, burlesk komedi yang muncul lewat abad ke-19 yang belum pernah dipersembahkan secara keseluruhan selama lebih seabad lamanya. Tiket-tiket bagi menyaksikan persembahan ini, yang diterbitkan oleh Persatuan Opera New Orleans, disediakan untuk orang awam melalui <http://neworleansopera.org/operas> bagi persembahan yang dijadualkan pada 25-28 Januari 2018.

Kemeriahan sambutan akan diteruskan sehingga 28 Januari 2018, memandangkan ramai cef yang paling tersohor di New Orleans dan institusi-institusi kuliner mengambil bahagian dalam Minggu TABASCO® yang julung kali diadakan dengan kerjasama Suruhanjaya Ulang Tahun ke-300 New Orleans, yang akan memperingati ulang tahun ke-300 bandar New Orleans tahun ini. Cuti rasmi itu akan melibatkan perkongsian cef Jenama TABASCO®, menu eksklusif, juadah istimewa dan banyak lagi.

Dari New Orleans, majlis ulang tahun berkenaan dimulakan bagi meraikan peranan Sos TABASCO® dalam dapur dunia. McIlhenny Company akan mengundang para peminat di New York, London, Shanghai dan seterusnya, bagi menghadiri acara-acara secara besar-besaran dan kecil-kecilan yang membolehkan mereka mencicipi kaedah masakan yang menarik dan tidak dijangkakan oleh cef-cef terkemuka dunia dan tukang masak kreatif menggunakan sos lada ini. Menerusi kejayaan video 360°, hadirin dari seluruh dunia akan dibawa ke Avery Island, tempat di mana ladang lada tabasco turun

temurun berkembang maju, lada yang dilecek dimatangkan dalam tong kayu oak dan kilang Sos TABASCO® masih mengilangkan setiap botol sos yang paling terkenal di dunia.

Bagi mereka yang ingin meraikannya di rumah, Jenama TABASCO® mengundang rakan cef dan pelayan bar dari seluruh dunia untuk menonjolkan juadah dan minuman klasik yang menjadikan sos ini sebagai ikon, selain popular dan kadang kala mengejutkan, makanan yang terus menjadikan Sos TABASCO® amat diperlukan pada hari ini. Resipi-resipi akan diperkenalkan sepanjang tahun melalui TABASCO.com dan saluran sosial Jenama TABASCO® berserta gambar-gambar peranan yang beraneka dan bersejarah yang dimainkan oleh sos lada ini dalam sejarah makanan, Amerika dan juga budaya dunia.

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang ulang tahun ke-150 Sos TABASCO®, layari TABASCO.com atau ikuti perbualan dalam media sosial melalui #TABASCO150.

### **Latar Belakang McIlhenny Company**

McIlhenny Company mengeluarkan produk-produk Jenama TABASCO® yang dijual di lebih 185 negara dan kawasan seluruh dunia dan dilabel dalam 22 bahasa dan dialek. Syarikat yang berusia 150 tahun ini mengeluarkan rangkaian sos lada, termasuk [Sos Merah Asli Jenama TABASCO®](#), [Sos Jalapeño Hijau](#), [Sos Chipotle](#), [Sos MANIS & Pedas](#), [Sos Habanero](#), [Sos Lada Bawang Putih](#), [Sos Pedas Gaya Buffalo](#) dan [Sos Sriracha](#) yang terkenal di dunia.

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