

TABASCO® отмечает 150-летний юбилей соуса, дарящего уникальный вкус блюдам и напиткам по всему миру

ЭЙБЕРИ АЙЛЕНД (AVERY ISLAND), Луизиана, 9 января 2018 г. /PRNewswire/ -- В 1868 году Эдмунд Макилхенни собрал свой первый урожай перца табаско, из которого создал пикантный соус, дабы разнообразить вкус привычных блюд для своих родных и близких. Создание этого простого соуса невольно навсегда изменило весь кулинарный мир. Сегодня, 150 лет спустя, всё те же три ингредиента, что вошли в исходный соус TABASCO® - перец табаско, соль и уксус, - выдерживаются и разливаются по бутылкам на семейном предприятии Эдмунда на острове Эйвери Айленд, и процесс его производства с годами практически не изменился.

Исключительное мастерство изготовления и универсальность соуса TABASCO® сделали его лучшим другом шеф-поваров, домашних кулинаров, барменов и гурманов, наслаждающихся его вкусом вот уже полтора столетия. По случаю своего 150-летнего юбилея McIlhenny Company, изготовитель соуса TABASCO®, анонсировала годовое празднование, посвящённое людям, сделавшим «знаменитый соус г-на Макилхенни» неизменным атрибутом столиков в ресторанах и кафе, незаменимым помощником на домашних кухнях и важнейшим ингредиентом классических и современных рецептов по всему земному шару.

Соус TABASCO® пользуется уникальной мировой популярностью не только за свою повсеместную доступность, но и за исключительную универсальность. Легендарную бутылочку с красной крышечкой и ромбовидной этикеткой можно найти на прилавках магазинов в более чем 185 странах и регионах по всему земному шару, а информация на его этикетке переведена на 22 языка и диалекта. Этот мгновенно узнаваемый острый соус отлично прижился как в столовых на оживлённых центральных улицах, небольших закусочных, так и в ресторанах высокой кухни. Не менее частым гостем он является в домашних буфетных, на обеденных столах и в сумках гурманов по всему миру.

«Для моей семьи и всего коллектива McIlhenny Company огромная честь видеть всенародную любовь к соусу TABASCO®, что и позволила нам отметить этот невероятный полуторавековой юбилей, - отметил Энтони Симмонс, президент и главный исполнительный директор McIlhenny Company и представитель пятого поколения семейства Макилхенни. - Я не знаю, мечтал ли мой прапрапрадед, что его скромное начинание когда-то превратится к абсолютно новую кулинарную категорию. И я уверен, что сто пятьдесят лет спустя он был бы очень рад видеть, что смог доставить удовольствие столь многим гурманам по всему земному шару. Очень интересно представлять себе будущее соуса TABASCO® и то, как он будет использоваться на протяжении следующих 150 лет».

Празднования по случаю 150-летнего юбилея начнутся в Новом Орлеане представлением *TABASCO: A Burlesque Opera* - комедийного бурлеска 19-го века, не исполнявшегося полностью вот уже более века. Билеты на представление в постановке New Orleans Opera Association можно приобрести на сайте <http://neworleansopera.org/operas>. Спектакли запланированы на 25-28 января 2018 года.

Торжества продолжатся 28 января 2018 года, когда многие из самых именитых шеф-поваров и кулинарных учреждений Нового Орлеана примут участие в первой в истории Неделе TABASCO®, организуемой совместно с New Orleans Tricentennial Commission, которая в этом году отмечает 300-летие со дня основания Нового Орлеана. В программу празднования войдут мероприятия, проводимые совместно с бренд-шефом TABASCO®, эксклюзивные меню, специальные блюда и многое другое.

Из Нового Орлеана праздничные торжества отправятся в путь по миру, дабы отдать должное роли соуса TABASCO® в глобальной кулинарной сфере. McIlhenny Company пригласит любителей

своего продукта в Нью-Йорке, Лондоне, Шанхае и других городах мира принять участие в мероприятиях самого разного масштаба, где они смогут познакомиться с интересными и неожиданными способами, которыми ведущие повара земного шара используют этот перечный соус. Благодаря волшебству видеотехнологии 360°, участники мероприятий по всему миру перенесутся на Эйвери Айленд, где произрастают фамильные плантации перца табаско, растёртые плоды выдерживаются в дубовых бочках, а фабрика TABASCO® по-прежнему выпускает каждую бутылку самого знаменитого соуса в мире.

Для всех желающих отпраздновать день рождения соуса дома бренд TABASCO® пригласил своих друзей-поваров и барменов из всех уголков земного шара продемонстрировать классические блюда и напитки, сделавшие соус легендой, а также познакомить гостей с популярными, и иногда необычными, сочетаниями, продолжающими обеспечивать TABASCO® статус незаменимого ингредиента на любой кухне. Рецепты будут публиковаться на протяжении всего года на официальном веб-сайте TABASCO.com, а также на каналах бренда в социальных сетях вместе с короткими очерками из богатой истории этого перечного соуса, рассказывающими о его роли в американской и мировой кулинарной культуре.

Чтобы узнать больше о 150-летнем юбилее соуса TABASCO®, посетите TABASCO.com или следите за новостями в социальных сетях по хэштэгу #TABASCO150.

О компании McIlhenny Company

McIlhenny Company производит продукцию под брендом TABASCO®, реализуемую в 185 странах и регионах мира с маркировкой на 22 языках и диалектах земного шара. Компания со 150-летней историей изготавливает линейку перечных соусов, включая всемирно известный [TABASCO® Brand Original Red Sauce \(оригинальный красный соус\)](#), [Green Jalapeño Sauce \(зелёный соус из халапеньо\)](#), [Chipotle Sauce \(чипотле-соус\)](#), [SWEET & Spicy Sauce \(остро-сладкий соус\)](#), [Habanero Sauce \(соус хабанеро\)](#), [Garlic Pepper Sauce \(чесочно-перечный соус\)](#), [Buffalo Style Hot Sauce \(острый соус буйфало\)](#) и [Sriracha Sauce \(соус шрирача\)](#).

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Дженнифер Местайер (Jennifer Mestayer), Hunter Public Relations (Нью-Йорк), TABASCOMedia@hunterpr.com, тел.: +1 212-679-6600; Алекс Конуэй (Alex Conway), Hunter Public Relations (Лондон), TABASCOMedia@hunterpr.com, тел.: +44 207-033-7795