

News Release



2022年3月11日

香港人気 No.1※1 ノードルチェーン

『譚仔三哥米線(タムジャイ サムゴー ミーシェン)』

日本1号店新宿中央通り店のオープンは3月31日に決定！

組み合わせは140万通り！グランドメニューも発表！

株式会社トリドールホールディングス(東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田貴也、以下、トリドール HD)は、傘下グループ企業の「Tam Jai International Co. Limited」を通じて、タムジャイ サムゴー日本1号店となる新宿中央通り店を3月31日に出店することを発表いたします。また、その後2号店の吉祥寺店を、4月14日、3号店の恵比寿店を4月21日にオープンいたします。

TAMJAI SAMGOR 譚仔三哥

香麻辛辣

香港人気 No.1※1 ノードルチェーン

KONNICHIWA JAPAN!

Tam Jai Samgor(タムジャイ サムゴー)です。
私たちは、美食の街・香港で毎日大行列ができる、
ファストカジュアル人気No.1のノードルチェーン。
コクと旨味が何層も凝縮されたやみつきスープベースに、
米線(ミーシェン)と呼ばれる
もちもち・ぷりぷり食感を絡めたスープノードルを提供しています。
麻辣や酸味、トマトなどの好きなスープを選び、
辛さやトッピングもあなたのお好みで。
自分だけのオリジナルな一杯を楽しんでください！

香港本場の豊かな香り・鮮やかなしびれ・辛さ、
そしてスパイスの複雑味で、
刺激的な五感の旅へお連れします！

スープ
麻辣 +
辛さ Mild
5小辣 +
トッピング
●鶏バタチキ(チキン)
●油揚げ ●いかボール

これが香港の定番スタイル! 必試

麻辣スープの米線とトーフ・チキン、香港レモンティー
まずは、この組み合わせをお試しください。

■グランドメニューについて

香港本場のメニューをご用意しました。タムジャイ サムゴーのメニューは、自分好みにカスタマイズできるのが特徴で、好きなスープ、辛さ、トッピングを自由に選ぶことができ、140万通りの組み合わせから自分だけのお気に入りを見つけることができます。また、サイドメニューやドリンクも豊富に取り揃えています。

6 種のスープ

タムジャイ サムゴーで一番のこだわりがスープです。

- ・麻辣(マーラー) : 香港で一番人気。花椒(ホアジャオ)パウダーとチリオイルによる辛さと痺れにコクと旨味が合わさった、あざやかで複雑な味の麻辣スープです。
- ・番茄湯(トマト) : 女性に大人気です。トマトのフレッシュな甘さと酸味にスパイスの豊かな香りがいまった、タムジャイ自慢の“驚きのトマト”です
- ・清湯(クリアスープ) : 全てのスープのベースとなるのが「清湯(クリアスープ)」です。なめらかで透明感があり、コクがありながらすっきりとした味わいです。
- ・焗辣(ウーラー) : 焦がしスパイスの風味が際立つ独特の新しい味で、中毒性があります。
- ・酸辣(サンラー) : 酸味と辛みの絶妙なブレンドが食欲をそそるスープです。
- ・三哥酸辣(サムゴーサンラー) : 中国のお酢からくる酸味とスパイスの辛味が合わさり、更にそこにコクと旨味が加わって、やみつきの味です。



(「クリアスープ」は、1トッピング付きで税込み 640 円～。)

10 段階の辛さ

辛さは 10 段階からお好みの辛さを選べます。初心者におススメなのは一番辛さを抑えた 10 小辣で、数字が小さくなるごとに辛さが増します。香港では 10 小辣と 5 小辣が人気です。激辛好きには麻辣スープの小辣がおすすめです。また、辛さが苦手な方には「清湯(クリアスープ)」「番茄湯(トマト)」がおすすめです。全く辛いしない不辣も選べます。(クリアスープは不辣のみのご注文となります)



トッピング

肉、野菜、きのこ、魚介系のボール系など 25 種類あり、香港では「鶏むね肉」、「豚バラチャーシュー」、「豚ひき肉炒め」が人気です。香港でもシグネチャートoppingとなっている「いかボール」や、「フィッシュボール」、「三角揚げ」は本国から輸入しております。
 (※輸入状況の関係で一部商品のご提供が 4 月以降となる可能性がございます。)

麺

お米と水だけで作られた麺は、グルテンフリーで、製造過程で発酵させています。もちもちしており、ぷりっと歯切れがよく、たまらない食感です。お米から作られるため軽やかでお腹に優しい味わいで、多くのお客様にとっては初めてで驚きの体験になるのではと想定しています。

サイドメニュー

一番おススメは「トーフェイ・チキン」で、香港で商標登録をしているほどの大人気商品です。クミンなどのスパイスをまぶして焼いたチキンは、外はカリッと、中はジューシーで、何本でも食べたくなるほどの逸品です。

その他、豚バラにニンニクソースをかけた「豚バラチャーシューにんにくのせ」など、お酒にもよく合いやみつきになるサイドメニューも多数用意しております。

また、日本限定メニューの「丸ごとトマトの黒酢ソース」や「ほうれん草のマスタードソース」などもご用意しました。



左から「トーフェイ・チキン」「豚バラチャーシューにんにくのせ」「丸ごとトマトの黒酢ソース」「ほうれん草のマスタードソース」

ドリンク

タムジャイサムゴー独自にブレンドしたティーベースを使った香港スタイルの「香港レモンティー」は、あつあつでスパイシーなスープとベストマッチ。

レモンをつぶしてお好みの酸味で飲むのが香港スタイル。



■おすすめメニュー

まず最初に来店されたら、是非一番人気の麻辣の米線と、「トーフエイ・チキン」、そして「香港レモンティー」という香港の定番スタイルを味わってください。トッピングは「豚バラチャーシュー」と「いかボール」、「油揚げ」などがおすすめです。辛いものが苦手な方には、是非「番茄湯(トマト)」をおすすめします。トマトスープにさらにトマトピューレがかかっており、新鮮なトマトの甘味と酸味を感じられる、驚きのスープです。

■『譚仔三哥米線(タムジャイ サムゴー ミーシェン)』について

譚仔三哥米線(タムジャイ サムゴー ミーシェン)は、香港 No.1^{※1} の人気を誇る米線スープヌードルレストランです。革新と独創を積み重ね、様々なスパイスが調合されたオリジナルのスープは、香り・旨味・そして辛味の複雑さを豊かに感じることができます。また、コクと旨味に鮮やかな花椒(ホアジャオ)^{※2} のしびれが加わった「麻辣(マーラー)」や、爽やかさと甘味が入り混じる番茄湯(トマト)、焦がしスパイスがクセになる「焗辣(ウーラー)」など、6 種類の異なる味わいのスープに加え、10 通りの辛さと 25 種類のトッピングを自分好みに組み合わせ楽しんでます。

同ブランドは、香港で毎年 3,000 万人以上^{※3} のお客様に楽しんで頂き、やみつきになる味わいを親しみやすい価格で楽しめることから、香港のブランドエクイティ調査で No.1 のブランド評価を得ています^{※4}。また、ミシュランガイドの「ビブグルマン」に 3 年連続で掲載されました。現在、香港・シンガポールで 85 店舗^{※5} を展開し、若年層を中心に多くのお客様から国民的ブランドとして親しまれており、ランチタイムやディナータイムを中心に絶えず行列を作り出しています。

(※1)AC Nielsen HK Brand Index Tracking 2021 顧客満足度 No.1

(※2)中国原産のミカン科サンショウ属の華北山椒(かほくざんしょう)という植物の果実を乾燥させた香辛料

(※3)タムジャイグループ合計の来客数(譚仔三哥と譚仔雲南の 2 ブランドの合計)

(※4)AC Nielsen HK Brand Index Tracking 2021 ブランドエクイティ評価 No.1

(※5)2022 年 3 月 10 日時点の店舗数、「タムジャイグループでは、『譚仔雲南米線』を合わせ香港、中国本土、シンガポールで 172 店舗を展開(2 月末時点)」

公式サイト／SNS

Website: <https://www.tjsamgor.jp>

Twitter: https://twitter.com/TJSG_JP

Instagram: https://www.instagram.com/tjsg_jp/

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス 広報・齊藤／佐藤

TEL: 03-4221-8918 E-mail: JapanPR@tamjai-intl.com <https://www.toridoll.com/>