

2022年8月30日

大好評につき9月もやります！
香港仕込みのやみつきスパイスで残暑を吹きとばせ
タムジャイサムゴー史上最もシビ辛な“獄辣” 挑戦求ム！

キャンペーン期間:2022年9月3日(土)~9月5日(月)で“獄辣”が無料！

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)の傘下グループ企業「株式会社譚仔日本」は、2022年9月3日(土)~9月5日(月)の3日間限定で、『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』にて裏メニューであるW特辣、通称 “獄辣”を、通常110円のところ無料で提供いたします。



『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』は、美食の街と呼ばれる本場香港で毎年3,000万人以上の来店を誇るスパイスヌードル店です。「米線(ミーシェン)」と呼ばれるお米と水からつくられた麺に、6種類のスープ、10段階の辛さ、20種類以上の具材を自由にカスタマイズ可能。100万通り以上の組み合わせから、自分だけのオリジナルの一杯を楽しむ新感覚の“食べる香港”として話題となっています。

タムジャイサムゴーはこの夏、かねてより激辛グルメファンの皆様や、タムジャイサムゴーファン=TAMLER(タムラー)の皆様にご注文いただくこともあった、知る人ぞ知る辛さの裏メニュー“獄辣”を無料で8月3日(水)~8月5日(金)の期間中、実施いたしました。本キャンペーンは3日間という短い期間にもかかわらず、数多くの激辛好きのみなさまにご参加いただきました。そしてこの度、大好評につき9月3日(土)~9月5日(月)の3日間限定で獄辣が復活します！

“獄辣”は選べる辛さ10段階中最も辛い“特辣”のさらに2倍の辛さです。口の中で燃え上がるような真っ赤なスープは、辛さの中にも、独自配合のスパイスでコクと旨みを感じられ、食べ進めるほどやみつきになる一杯です。また、“獄辣”米線を完食いただいた方には、“獄辣”完食の認定証とオリジナル手ぬぐい、次回以降使える米線1杯無料チケットをご用意しております。

例年よりも厳しい暑さが続くこの時期に、タムジャイサムゴーならではの革新と独創を重ねたスパイスでコクと旨みのあるスープが実現した、香港仕込みの本気の辛さ“獄辣”をぜひご体験ください。

【概要】



キャンペーン内容：裏メニューである W 特辣、通称 ”獄辣“を、通常 110 円のところ無料で提供いたします。
キャンペーン期間：2022 年 9 月 3 日(土)～9 月 5 日(月)
対象店舗：『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』全店

【“獄辣”完食記念商品について】

“獄辣”米線を 1 杯(麺・具材)完食した方には、その功績を称えるため、下記商品を記念としてプレゼントいたします。

① 獄辣完食の認定証



② 次回以降使える米線 1 杯無料チケット



③ オリジナル手ぬぐい



〈注意事項〉

- ※具材は 2 品以上のご注文が条件です。
- ※数量限定です。無くなり次第終了となります。
- ※事前のお取り置きは承っておりません。
- ※画像はイメージです。

【スタッフ着用“獄辣”Tシャツ】



キャンペーン期間中、タムジャイサムゴー全店では“獄辣”に挑戦される皆様を応援するため、“ジェジェ”と呼ばれるスタッフが「獄辣Tシャツ」を着用して営業いたします。

ジェジェ一同、皆様のご来店、挑戦を心よりお待ちしております。

【“獄辣”挑戦者たちの様子】

前回、2022年8月3日(水)～8月5日(金)にて開催した“獄辣”期間中、店内は多くの挑戦者たちで賑わいを見せました。“獄辣”の注文が入るとキッチンから銅鑼の音が鳴り響き、「獄辣挑戦中」のポップやスタッフが着用している“獄辣”Tシャツで祭りのように店内が一丸となり応援する場面も。完食者には、獄辣完食認定証、オリジナル手ぬぐい、無料チケットをプレゼントしております。ぜひ、この夏の思い出に挑戦しにきてください！



複雑な味わいを表す「香麻辛辣(ヒョンマーサンラー)」とは

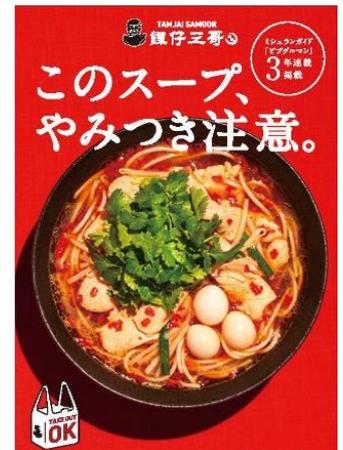
「香」:香りたつ複雑なスパイス。

「麻」:鮮やかに痺れる感覚。

「辛」:舌も心も熱くなる刺激。

「辣」:ピリッと魅惑の辛さ。

2022年3月31日(木)の日本1号店となる新宿中央通り店を皮切りに、4月14日(木)に吉祥寺店、5月19日(木)に恵比寿店がそれぞれオープン。香港の旗艦店のデザインを踏襲したエネルギーで遊び心のある店内で味わう一杯は、思わず香港の下町を想起する“ガチ中華”として、多くのお客様よりご好評いただきました。SNS上でも「やみつきになる美味しさ」や「まさに“食べるサウナ”」などと話題沸騰です。



■『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』について

タムジャイサムゴー(譚仔三哥)は、香港で毎年3,000万人以上※1の来店数を誇る、スパイスヌードル店です。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「糊辣(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20種類以上の具材を自分好みに組み合わせ楽しんでます。

同ブランドは、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、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※3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)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)

(※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)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/>