

食の感動で、この星を満たせ。

News Release

TORIDOLL→



2023年11月20日

# スマホで簡単！待たずにできたてテイクアウトが可能に！ タムジャイサムゴー、モバイルオーダー導入開始

～2023年11月20日(月)よりサービス開始～

食の感動体験を提供する、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 粟田 貴也、以下、トリドールHD）の傘下グループ企業である「株式会社譚仔日本」は、株式会社Showcase Gigが提供するテイクアウトの注文・支払いをお客様のスマホで行うモバイルオーダーシステム「O:der ToGo」を導入いたしました。本システムは、2023年11月20日（月）より開始いたします。



タムジャイサムゴー（譚仔三哥）は、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、香港で毎年3,000万人以上の来店数を誇る、香港No.1ヌードル店です。「米線（ミーシェン）」という米からつくったプリアリとした麺と、革新と独創を積み重ね、様々なスパイスが調合された6種類の異なる味わいのオリジナルのスープが特徴で、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でお楽しみいただけます。

この度、店舗以外でもより簡単にタムジャイサムゴーをお楽しみいただきたくという思いから、テイクアウトの注文・事前決済をお客様のスマホで行えるモバイルオーダーシステムを導入いたしました。これにより、スマホひとつで簡単に注文することができるようになり、仕事での昼の休憩時間や、お家からでも手軽に注文いただき、楽しんでいただけるようになります。

## ■導入の背景

日本に上陸してから1年以上経過した現在も、一部店舗では毎日のように行列が見られるほど、多くのお客様にタムジャイサムゴーをご愛好いただいております。以前よりテイクアウトでの商品提供を行っていましたが、より多くの皆様に、気軽に・スムーズにタムジャイサムゴーをお楽しみいただけるよう、今回のモバイルオーダー導入に至りました。

これまで気軽にお昼休みなどに訪れるのが難しかった周辺に勤務している方や住民の皆様、遠隔地からお越しの方にも、並ばずにタムジャイサムゴーをお楽しみいただきたく願っております。

## ■「モバイルオーダー」ご利用方法



### Step1, アクセス

QRコードまたはURL (<https://tamjai.oder.com/>) からご自身のスマホで注文画面にアクセスします。アプリのダウンロードは必要なく、Webブラウザからアクセス可能です。

### Step2, ご注文

メニューを選び、ご注文を入力します。受け取り時間、お支払い方法（クレジットカード、d払い）を選択して完了です。受取番号が発行されます。

### Step3, 商品の受け取り

お時間になりましたらレジにて受取番号をご提示ください。商品をお渡しいたします。事前決済（オンライン決済）が可能のため、さっと受け取ってお持ち帰りいただけます。

## ■今後予定されている追加機能



さらにお客様に便利につかっていただくため、下記の機能の追加を予定しております。追加次第、サイトや店頭にて告知いたしますので、これからますます便利になるタムジャイサムゴアの「モバイルオーダー」、ぜひご期待ください。

### ・PayPay支払い機能

クレジットカード、d払いに加えPayPayでのお支払いが可能になります！（近日追加予定）

### ・予約注文機能

季節限定商品など、事前に注文し受け取り日が固定されている商品もモバイルオーダーで注文可能になります。

### ・Googleメニュー連携

GoogleMapからテイクアウト注文画面へ直接アクセス、テイクアウトの注文が可能になります。

食の感動で、この星を満たせ。

News Release

TORIDOLL→



2023年11月20日

## ■株式会社Showcase Gigについて

株式会社Showcase Gig

所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷3-26-8 ブライトキューブ

代表者：代表取締役 石亀 憲

設立：2012年2月

事業内容：次世代店舗創出プラットフォームの提供

企業URL：<https://www.showcase-gig.com/>

## ■『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、ミシュランガイドの「ビブグルマン」に3年連続で掲載され香港で毎年3,000万人以上の来店数を誇る、香港No.1ヌードル店※1です。「米線（ミーシェン）※2」という米からつくったグルテンフリーの麺を使用しており、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）※3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20種類以上の具材を自分好みに組み合わせさせて楽しめます。

同ブランドは現在、香港・シンガポール・日本で106店舗※4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）Euromonitor 2020 アジアヌードル専門店マーケットシェア No.1（64.4%）

（※2）本商品の麺は米ではなく小麦粉を使用したラーメンです。

（※3）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

（※4）2023年9月30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222店舗を展開

## ■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本初の日本発 No.1 グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。