

東京の暑さを吹き飛ばす、甘辛い“アジアンスパイシー”！

香港米麺「タムジャイサムゴー」の期間限定メニュー

鶏or海鮮が選べる！『スパイシーココナッツカレー米線』新発売

あわせて飲みたい『鉄観音フルーツソーダ』も同時発売

株式会社譚仔日本（本社：東京都渋谷区、代表取締役 劉達民）は、食の感動体験を探求し「一度食べたら忘れられないウマさ。」を提供する香港発のライスヌードル店「譚仔三哥（タムジャイサムゴー）」（以下、譚仔三哥）を展開しています。この度、譚仔三哥は「スパイシーココナッツカレー米線」を2025年9月9日（火）より期間限定で販売します。



スパイシーココナッツカレー米線
香辣椰汁咖喱米線

鶏 or 海鮮 1380円

鉄観音フルーツソーダ 580円

お酒[アルコール入り]
鉄観音フルーツサワー 680円

■「スパイシーココナッツカレー米線」



期間限定で新発売となる「スパイシーココナッツカレー米線」は、タイで親しまれている“カオソーイ”をヒントにしており、カレーのスパイシーさと、ココナッツミルクの甘みを合わせました。9月もまだまだ続く厳しい暑さのなかでも、思わずどんどん食べたいような味わいです。トッピングは鶏か海鮮の2種類から選ぶことができ、スープとトッピングが絡まることでコクが増します。さらに、パリパリのフライヌードルをトッピングすることで、食感の変化もお楽しみいただけます。

<商品概要>

商品名 : スパイシーココナッツカレー米線 (鶏 or 海鮮)

価格 : 1,380円 (税込み)

※麺の量が選べます。小盛り20円引き、大盛り150円増し。

販売期間 : 2025年9月9日 (火) ~ 11月7日 (金)

販売店舗 : 譚仔三哥全店

<商品特長>

スパイシーココナッツカレー米線 鶏

鶏むね肉、手羽中をメインとしたトッピング。

鶏肉ならではの、あっさり優しい味わいで、暑い季節にぴったり。

お肉の気分の時には、ぜひこちらをお試しください。

スパイシーココナッツカレー米線 海鮮

海老やあさりをメインとしたトッピング。

譚仔三哥で人気のある、大ぶりの海老が楽しめます。

シーフードの香りを味わいたいときには、ぜひこちらを。



■「鉄観音フルーツソーダ」

米線とあわせて楽しみたい新ドリンクを発売します。鉄観音茶にいちごやブルーベリーをトッピングすることで爽やかな甘みが広がり、オレンジやレモン、ライムリーの酸味が全体をさっぱりと仕上げています。全体を混ぜて、フルーツをつぶしながら好みの加減でお召し上がりください。ソフトドリンクと、アルコールドリンクの2種類をご用意しました。



<商品概要>

商品名 : 鉄観音フルーツソーダ

価格 : 580円 (税込み)

商品名 : 鉄観音フルーツサワー ※アルコールドリンク

価格 : 680円 (税込み)

販売期間 : 2025年9月9日 (火) ~ 11月7日 (金)

販売店舗 : 譚仔三哥全店

■米線にぴったりのドリンクと合わせた、特別セット

①「鉄観音フルーツソーダ」セット

「スパイシーコナツツカレー米線」の価格+550円（税込み） ※合計金額から30円お得！



②「トーフエイチキン（2個）」&ドリンクセット

「スパイシーコナツツカレー米線」の価格+450円（税込み）

③ドリンクセット

「スパイシーコナツツカレー米線」の価格+250円（税込み）

②、③のドリンクは下記よりお選びいただけます。

香港レモンティー／香港ミルクティー／香港鴛鴦茶（エンオウチャ）／香港コーヒー／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール

■「譚仔三哥（タムジャイサムゴー）」について

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、毎年3,000万人以上の来店数を誇る香港No.1のライスヌードル店※1です。グルテンフリーの米線を使い、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。さらに、7種類のスープと10通りの辛さ、25種類以上の具材を組み合わせて、自分好みに楽しめます。香港・シンガポール・日本・オーストラリアで展開し※2、若年層を中心に国民的ブランドとして親しまれています。

公式ホームページ：<https://www.tjsamgor.jp/>

（※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）2025年8月31日時点。タムジャイグループでは、『譚仔雲南』『丸亀製麺』『肉のヤマ牛』を合わせ香港、シンガポール、日本、オーストラリア、中国本土で247店舗を展開。

※写真はすべてイメージです。

※価格はすべて税込み表記です。

