

News Release



2022年7月28日

香港発スパイスヌードル店から真夏の挑戦状！
燃え上がる辛さとスパイスの旨さがやみつきになる
タムジャイサムゴー史上最も激辛な“獄辣”登場！

キャンペーン期間:2022年8月3日(水)~8月5日(金)で“獄辣”(W 特辣)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8月3日(水)~8月5日(金)の3日間限定で、『譚仔三哥(タムジャイサムゴー)』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。



『譚仔三哥(タムジャイサムゴー)』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める新感覚の“食べる香港”として話題となっています。

多くの辛いもの好きの舌を唸らせてきた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、期間中無料でご注文いただけます。“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、“獄辛”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となるこの夏に、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 8 月 3 日(水)～8 月 5 日(金)
対象店舗：『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』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オリジナル手ぬぐい ③次回以降使える米線 1 杯無料チケット

<オリジナル手ぬぐい デザイン>



<注意事項>

- ※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。

■主なカスタマイズについて

6種のスープ

革新と独創を積み重ねた、タムジャイサムゴー独自配合のスパイスでコクとうまみのあるスープは、6種類どれも香り・旨味・辛味の複雑さが特徴です。一度食べたら忘れられない刺激・食体験をお届けするタムジャイサムゴーのスープに、やみつきになる人続出！

- ・麻辣(マラー):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、あざやかに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あった、タムジャイ自慢の”驚きのトマト”です。
- ・清湯(クリア):全てのスープのベースとなるのが「清湯(クリア)」です。なめらかで口当たりがよく、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、やみつきになる味です。

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。初心者におすすめ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)」「番茄湯(トマト)」がおすすめです。全く辛く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)

20種類以上の具材

肉、野菜、きのこ、魚介など20種類以上あり、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。(※輸入状況の関係で一部商品のご提供が遅れる可能性があります。)

複雑な味わいを表す「香麻辛辣(ヒョンマーサンラー)」とは

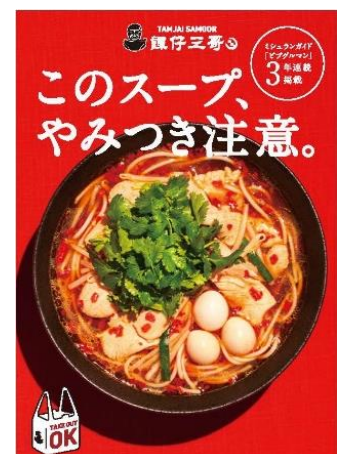
「香」:香りたつ複雑なスパイス。

「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。



■『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』について

譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)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て楽しめます。

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/>