

2026年4月27日

「香港No.1ライスヌードルブランド「譚仔三哥」から新ブランド誕生！」

譚仔三哥 吉祥寺店が  
タムジャイマーラータン  
**麻辣湯専門店「譚仔麻辣湯」として**  
**4月28日(火)リニューアルオープン**

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）傘下の株式会社譚仔日本（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）」を展開しています。この度、「譚仔三哥 吉祥寺店」は、新たに生まれ変わり、麻辣湯専門店「譚仔麻辣湯（タムジャイマーラータン）」として4月28日（火）にリニューアルオープンします。



譚仔麻辣湯 吉祥寺店 外観 ※一部変更される可能性があります



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。米と水だけでつくるグルテンフリーの米線（ミーシェン）と、様々なスパイスが調合されたオリジナルのスープが特徴で、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、自分好みに楽しめます。2022年に日本上陸して以来、現在は新宿、恵比寿、吉祥寺の3店舗を展開し、米線ならではのもちもちでぷりっとした歯ごたえと、やみつきになるスープで、非常に多くのお客さまに支持されてきました。

（※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%）

そして今回、これまでの知見を活かし、より多くのお客さまに楽しんでいただけるよう「譚仔麻辣湯」が新たに誕生します！麻辣湯は中国・四川省発祥とも言われ、中国全土へと広がりながら、地域ごとに多様な進化を遂げてきた料理です。中国・雲南省発祥の本格米線を軸に、世界各国でブランドを展開してきた私たちだからこそ実現できる、新しい麻辣湯体験を提供します。

譚仔麻辣湯のスープは、すべて鶏だしをベースに仕上げています。店内で毎日炊き上げる鶏の旨みに、タムジャイ秘伝のスパイスを重ねることで、鶏白湯をはじめ、香港麻辣湯や重慶酸辣湯など、本格スパイスの「辛さ」と「痺れ」を追求した、奥深い味わいのスープを4種類揃えています。辛さは10段階から選択可能です。トッピングは、タムジャイオリジナルのフィッシュボールなど常時50種類以上を取りそろえ、分量も自由に調整できます。麺は米線のほか、春雨やさつまいも麺、牛筋麺など4種類以上をご用意。仕上げには、にんにくやネギ、黒酢など8種類以上の薬味を加えられる「薬味ゾーン」で、自分好みの一杯を完成させることができます。

新たに生まれ変わった「譚仔麻辣湯」で、本格的な麻辣湯体験をぜひお楽しみください。

「ご注文方法」

店頭ショーケースからお好きな具材と麺を選びます。具材は少量から選べ、すべて1g単位で量り売り。具材を250g以上お選びいただくと、麺80gをサービスしています。次に、スープと辛さを選択します。スープは4種類から選べ、辛さは初心者から辛いもの好きの方まで楽しめる10段階をご用意。仕上げに、お客さまご自身で「薬味ゾーン」にて、にんにくやネギ、黒酢などを自由に加え、自分好みの味にカスタマイズして完成です。その日の体調や気分に合わせて、思い思いのカスタマイズをお楽しみください。

**How to Order 注文方法**

STEP 1 **具材と麺を選ぶ**  
 具材は常時50種類以上、麺は4種の中から選べます  
 ※具材250g以上で麺80gサービス  
 具材は全て1g/4円 ※合計前にグラムを量れます！

STEP 2 **燙と辛さを選ぶ**  
 ▼直焚鶏白湯……鶏の全てが詰まった濃厚スープ(辛さなし)  
 ▼香港麻辣湯……痛みつきになる痺れと辛さ  
 ▼重慶酸辣湯……スパイスと中国酢の旨辛スープ  
 ▼鶏番茄湯……身体も喜ぶ甘味と酸味

辛さレベルは10段階

STEP 3 **薬味を入れる**  
 カウンターの薬味を自由に加えて自分好みの1杯に仕上げよう！  
 人気のオプション  
 ご一緒にドリンクとチキンはいかがでしょうか？

■毎日店内で炊き上げる鶏だしと秘伝のスパイススープを合わせた、こだわりのスープ  
 譚仔麻辣烫では、すべてのスープに店内で毎日炊き上げる鶏だしを使用しています。鶏の旨みをベースに、タムジャイ秘伝のスパイスを効かせることで、鶏の「旨み」に本格スパイスの「辛さ」と「痺れ」が重なる、奥深い味わいのスープを実現しました。

- ・直焚鶏白湯 (じかだきとりばいたん)  
 店内でじっくりと炊き上げ、鶏の旨みを余すことなく引き出した濃厚な鶏白湯スープ。まろやかでコク深い味わいをお楽しみいただけます。※こちらのスープは辛さをお選びいただけません。
- ・香港麻辣湯 (ほんこんまーらーたん)  
 タムジャイ秘伝のスパイスを使用し、「麻(しびれ)」と「辣(からさ)」の絶妙なバランスを追求した、一番人気のスープ。
- ・重慶酸辣湯 (じゅうけいさんらーたん)  
 中国酢と多彩なスパイスを贅沢に使用。ほどよい酸味と辛味が重なり合う、コク深く後引く味わいのスープです。
- ・鶏番茄湯 (とりとまとすーぷ)  
 トマトの爽やかな酸味と自然な甘みが、鶏の旨みと調和した一杯。すっきりとしながらも満足感のある味わいが特長です。

■トッピングは常時50種類以上、4種の麺からお選びいただけます  
 トッピングは、タムジャイオリジナルのフィッシュボールなど常時50種類以上をご用意。お客さまご自身でお好きな具材をピックアップし、分量も自由に調整していただけます。そして麺は、米線はもちろん、春雨やさつまいも麺、牛筋麺など4種類以上をご用意しています。

■「薬味ゾーン」でおいしさUP!自分好みの一杯に  
 完成後にはお客さまご自身で仕上げを行う「薬味ゾーン」を設置。8種類以上のトッピングを用意し、にんにくやネギ、黒酢などを加えながら自分好みの一杯をお楽しみいただけます。



※写真はすべてイメージです。

## <店舗概要>

店舗名 : 譚仔麻辣湯 吉祥寺店  
所在地 : 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-8-10 Kichijoji ex 1F  
営業時間 : 11:00-22:00 (ラストオーダー 21:30)  
定休日 : なし ※年末年始を除く  
席数 : 51席  
電話番号 : 0422-20-8070  
Instagram : @tjmlt.jp <https://www.instagram.com/tjmlt.jp/>

## ■「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・マレーシアで展開し※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) 2026年3月時点。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、マレーシア、中国本土で253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。



<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

担当 : 久保 蘭 (080-2447-6102) Tel : 03-4221-8949 E-mail : tamjajapan-pr@toridoll.com