食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

2026 年 11 月 26 日

**Press Release**

株式会社譚仔日本

**«香港米麺「譚仔三哥」»**

# 酸味と辛み、とろみが織りなす冬の一杯

カイセンサンラータンミーシェン

# 『海鮮酸辣湯米線』

# 12 月 1 日（火）より期間限定販売

**『クラフトスパイスジンジャーエール』も同時販売**

**譚仔麻辣湯では『ココナッツカレー麻辣湯』が期間限定で登場**

株式会社譚仔日本（本社：東京都渋谷区、代表取締役　劉達民）が展開する、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）」は、新メニュー『海鮮酸辣湯米線（カイセンサンラータンミーシェン）』を 2026 年 12 月 1 日（火）より期間限定で販売。また、同期間限定で『クラフトスパイスジンジャーエール』も販売いたします。

また、麻辣湯専門店「譚仔麻辣湯（タムジャイマーラータン）」では、『ココナッツカレー麻辣湯』を 2026 年 12 月 1 日（火）より期間限定で販売いたします。




## ■酸辣湯（サンラータン）から着想！『海鮮酸辣湯米線』が登場

『海鮮酸辣湯米線』は、酸辣湯（サンラータン）から着想を得た、冬限定の新メニューです。酢のふくよかな酸味とオリジナルスパイスの効いた辛み、そしてとろみのある熱々のスープに仕上げました。

タムジャイサムゴーではこれまでも、酸味が特長のスープや期間限定商品を数多く展開しており、お客さまからご好評をいただいています。今回の『海鮮酸辣湯米線』も、そんなタムジャイサムゴーならではの“酸味のおいしさ”を楽しんでいただきたいという想いから開発しました。

本場中国で親しまれている酸辣湯には地域や店舗ごとにさまざまな味わいがあることから、本商品では刺激的な辛さと酸味を楽しめる「赤」と、よりやさしくまろやかな味わいの「白」の 2 種類のスープをご用意。その日の気分に合わせて異なる味わいをお楽しみいただけます。

また、『海鮮酸辣湯米線』のお供には、『クラフトスパイスジンジャーエール』がおすすめです。爽やかな生姜の香りと心地よい辛みが、スパイシーな米線と相性抜群。寒い季節にぴったりな組み合わせです。

TAMJAI SAMGOR
譚仔三哥

## «タムジャイサムゴー 期間限定メニュー»

### ■海鮮酸辣湯米線（カイセンサンラータンミーシェン）

新メニュー『海鮮酸辣湯米線』は、酸味と辛みが際立つ冬限定メニューです。とろみのあるスープがもちもちの米線によく絡み、体の芯から温まる冬にぴったりな一杯に仕上げました。ふわふわの卵をはじめ、イカ、海老、湯葉、油揚げ、白菜、もやし、ニラ、きくらげなど、さまざまな具材を使用し、食べ応えと食感の楽しさにもこだわっています。

**タムジャイサムゴーならではの辛さと酸味を堪能する「赤」**

「赤」は、タムジャイサムゴーの人気スープ「サムゴーサンラー」をベースに、山椒のしびれる風味が特長の麻辣醤を加えた一杯です。口に入れた瞬間、中国酢の豊かな酸味が広がり、続いてこしょうや唐辛子の刺激的な辛み、さらに麻辣醤のしびれが重なり、寒い季節に思わず食べたくなるクセになる味わいに仕上げました。

辛さは 10 段階から選択可能。辛さ 0 でもしっかりとしたスパイシーさを感じられ、タムジャイサムゴーらしい奥深い辛みと酸味をお楽しみいただけます。



**やさしい味わいの中に酸味とスパイスが際立つ「白」**

「白」は、タムジャイサムゴーの定番スープ「クリアスープ」をベースに仕立てた、まろやかな味わいの一杯です。口に入れると、まず鶏の旨みが広がり、その後に酢の爽やかな酸味とこしょうの心地よい辛みが重なります。やさしい味わいの中にも酸味とスパイスが際立ち、食べ進めるほどに奥行きのある味わいを感じていただけます。

赤と同様、とろみのある熱々スープが米線によく絡み、体をじんわりと温めながらお楽しみいただけます。



**【商品概要】**

商品名　：海鮮酸辣湯米線（赤 or 白）
価格　：1,380 円（税込）
※「赤」は辛さを 10 段階からお選びいただけます。「白」は辛さをお選びいただけません。
※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　：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月初旬予定
販売店舗　：新宿中央通り店、恵比寿店
※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

### ■クラフトスパイスジンジャーエール

『クラフトスパイスジンジャーエール』は、生姜と砂糖、複数のスパイスをじっくり煮出して作った自家製ジンジャーシロップを炭酸で割ったドリンクです。よく混ぜることで、生姜の爽やかな辛みとやさしい甘み、スパイスの豊かな香りが一体となった味わいをお楽しみいただけます。口に含むとスパイスの華やかな香りが広がり、その後に生姜の心地よい刺激とすっきりとした後味が続きます。タムジャイサムゴーのスパイシーなスープとも相性抜群の一杯です。



**【商品概要】**

商品名　：クラフトスパイスジンジャーエール
価格　：380 円（税込）
販売期間　：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月初旬予定
販売店舗　：新宿中央通り店、恵比寿店
※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

**■米線にぴったりのドリンクと合わせた、特別セット**



①「クラフトスパイスジンジャーエール」セット
「海鮮酸辣湯米線」の価格+350 円（税込）　※合計金額から 30 円お得
②「トーフェイチキン（2 個）」＆ドリンクセット
「海鮮酸辣湯米線」の価格+450 円（税込）
③ドリンクセット
「海鮮酸辣湯米線」の価格+250 円（税込）
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

麻辣湯 TAMJAI MIXIAN

**«タムジャイマーラータン 期間限定メニュー»**

**■ココナッツカレー麻辣湯**

タムジャイサムゴーで今秋人気を集めた期間限定メニュー『スパイシーココナッツカレー米線』のスープが、タムジャイマーラータンにも登場します。『ココナッツカレー麻辣湯』は、店内で炊き上げる自家製の鶏白湯をベースに、タムジャイ秘伝のスパイス、カレー、ココナッツミルクを合わせた期間限定スープです。口に入れた瞬間にスパイスの豊かな香りが広がり、続いてココナッツミルクの濃厚でまろやかなコクが重なります。ほどよい辛さと奥深い旨味が後を引き、とろみのあるスープが麺によく絡む、満足感のある一杯に仕上げました。

店内のショーケースには常時 70 種類以上の具材をご用意。魚介やきのこ、野菜など幅広い具材と相性が良く、お好みの具材を自由に組み合わせながら、自分だけの一杯をお楽しみいただけます。また、定番の米線をはじめ 4 種類の麺をご用意しており、その日の気分やお好みに合わせて選べるのも魅力です。具材と麺の組み合わせ次第で異なる味わいを楽しめる、タムジャイマーラータンならではの一杯をご堪能ください。




**【商品概要】**
商品名　：ココナッツカレー麻辣湯
価格　　：お好きな具材（1g あたり 4 円）をお選びいただき、
　　＋150 円（税込）で『ココナッツカレー麻辣湯』をご注文いただけます
販売期間　：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月初旬予定
販売店舗　：吉祥寺店
　　※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

## ■「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 HP：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 7 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 259 店舗を展開。

※写真はすべてイメージです。

## ■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、さまざま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。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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。

HP: https://www.toridoll.com/

［ お問い合わせ先 ］　株式会社トリドールホールディングス　広報　久保薗

TEL：03-4221-8949　　E-mail：tamjaijapan-pr@toridoll.com