

News Release



2022年8月8日

最大 320 円お得！香港発スパイスヌードル店タムジャイサムゴーから 平日限定のお得な“得タムセット”登場！ 米線+具材 2 種+ドリンクのセットがどれでも 900 円！

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、平日 11:00-18:00 限定で、『譚仔三哥(タムジャイサムゴー)』にて米線+具材 2 種+ドリンクの選べる 4 種セットを 900 円で提供する“得タムセット”を開始いたします。



『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。

このたび、米線+具材 2 種+ドリンクの選べる 4 種セットを平日 11:00-18:00 限定で、どれでも 900 円で提供する“得タムセット”を開始いたします。“得タムセット”は通常価格よりも最大 320 円割引となる、タムジャイサムゴーをさらに気軽にお楽しみいただける大変お得なセットです。

ラインナップは、一番人気且つ王道の組み合わせである A セットの麻辣+豚バラチャーシュー+きくらげ+ドリンク、ベースとなるスープ本来のすっきり且つ深い味わいを感じられる B セットのクリアスープ+鶏胸肉+ちんげん菜+ドリンク、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まった未知の旨さの虜になる C セットのトマト+豚ひき肉炒め+ほうれん草+ドリンク、焦がしスパイスの薫り高い風味がやみつきになる D セットのウーラー+牛赤身肉+白菜+ドリンクの 4 種類です。ドリンクはレモンティー・ミルクティー・コーヒー・鴛鴦茶からお選びいただけます。また、通常 250 円の小皿料理「たたききゅうり」「黒きくらげ」が、+100 円でオーダー可能です。

タムジャイサムゴーファン=TAMLER(タムラー)の皆様も、初めてご来店いただく方も、タムジャイサムゴーのお得な“得タムセット”をぜひご体験ください。

【“得タムセット”概要】

迷ったらコレ! **得タムセット** どれも **¥900** (税込)
平日限定 月曜 - 金曜 11:00 - 18:00

A 一番人気これぞ王道 麻痺するほどの **麻辣** 豚バラチャーシュー まくらげ ドリンク **¥270** お得

B すつきりかつ 深い味わい クリアスープ 鶏胸肉 ちんげん菜 ドリンク **¥170** お得

C 未知の 旨味の虜に トマト 豚ひき肉炒め ほうれん草 ドリンク **¥320** お得

D 薫り高い やみつき ウーラー 牛赤身肉 白菜 ドリンク **¥220** お得

お好みの辛さをお選びください。
※10段階の辛さからお選びいただけます。

+100円で、人気の小皿料理も!
黒きくらげ、たたききゅうり
ドリンクはレモンティ・ミルクティ・コーヒー・賞味茶からお選びいただけます。 ※表示価格は税込価格です。

概要:「米線+具材 2 種+ドリンク」の選べる 4 種セットをどれでも 900 円で提供いたします。

対象店舗:『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』全店

提供価格:900 円(税込)

提供期間:月曜-金曜 11:00-18:00

対象セット:

A セット:麻辣+豚バラチャーシュー+まくらげ+ドリンク (通常価格:1,140 円、270 円お得)

B セット:クリアスープ+鶏胸肉+ちんげん菜+ドリンク (通常価格:1,100 円、170 円お得)

C セット:トマト+豚ひき肉炒め+ほうれん草+ドリンク (通常価格:1,220 円、320 円お得)

D セット:ウーラー+牛赤身肉+白菜+ドリンク (通常価格:1,120 円、220 円お得)

※ドリンクはレモンティー・ミルクティー・コーヒー・鴛鴦茶からお選びいただけます。

※通常 250 円の小皿料理「たたききゅうり」「黒きくらげ」が、+100 円でオーダー可能です。

複雑な味わいを表す「香麻辛辣(ヒョンマーサンラー)」とは

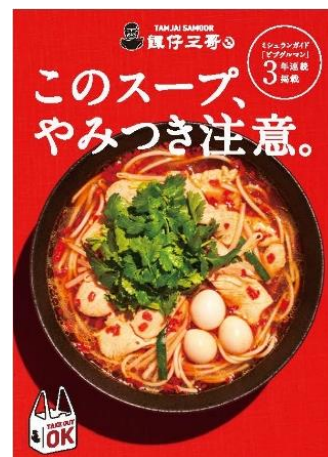
「香」:香りたつ複雑なスパイス。

「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ッシュ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/>