

News Release



2022年8月9日

香港発のスパイスヌードル店タムジャイサムゴーから 学生証の提示でワンコイン米線が楽しめる 平日限定「学割」キャンペーンを8月12日(金)より実施

【同日より開始】「辛さ」×「具材」2つのサイコロで決まる「サイコロオーダー」も

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12日(金)より『譚仔三哥(タムジャイサムゴー)』にて、オーダー時に学生証の提示で、500円(税込)で米線が楽しめる「学割」キャンペーンを実施いたします。

『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でき、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、平日限定で、学生証のご提示いただいたお客様を対象に、米線を一杯500円でお楽しみいただける“学割”キャンペーンをタムジャイサムゴー全店にて実施いたします。本キャンペーンでは、全6種類のスープの中から好きなスープと90円以下のお好きな具材をお選びいただけます。

さらに今回の“学割”では、「辛さ」サイコロと「具材」サイコロを振っていただき、それぞれサイコロの出た目で辛さと具材が決まる「サイコロオーダー」も実施！タムジャイ“サムゴー”にちなんで、3or6or5の目のゾロ目がでるとドリンク一杯をプレゼントいたします。

お気に入りの一品を「指名オーダー」するのもよし、サイコロを振ってお得にチャレンジするのもよしです。ぜひこの機会に、香港発スパイスヌードル店タムジャイサムゴーをお得に、楽しくお楽しみください。

【「学割」キャンペーン 概要】

平日限定で、オーダー時に学生証のご提示いただいたお客様を対象に、米線を一杯 500 円(具材1品)でお楽しみいただける“学割”キャンペーンをタムジャイサムゴー全店にて実施いたします。

- ・実施期間: 8月12日(金)より平日限定
- ・対象店舗: 『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』全店舗
- ・注文形式:

「指名オーダー」

全6種のスープと辛さ、具材1品(90円以下の具材が対象)をお選びいただけます。

「サイコロオーダー」

全6種のスープをお選びいただき、「辛さ」サイコロと「具材」サイコロを振っていただき、それぞれサイコロの出た目で辛さと具材が決定します。さらに、タムジャイ“サムゴー”にちなみ、3or6or5の目のゾロ目が揃うと、ドリンク一杯をプレゼントいたします。

- ・条件: オーダー時に学生証のご提示をお願いいたします。

※注意事項※

新型コロナウイルス感染拡大や入荷状況、売れ行きにより営業時間及び、提供メニュー等が予告なくキャンペーン内容の変更や中止、終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。

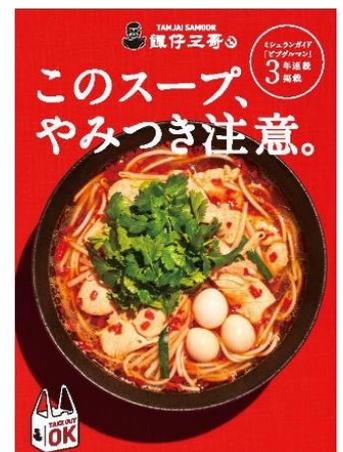
やみつき注意！ タムジャイサムゴー スープへのこだわり

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、やみつきになる人が続出！

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けてきました。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、米線スープヌードルレストランです。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楽しんでます。

同ブランドは、香港で毎年 3,000 万人以上のお客様に楽しんで頂き、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/tjsq jp/>