

2023年5月29日

## 香港 No1 ブランド スープヌードル店「タムジャイサムゴー」 お客様の声にお答えして、人気トッピングが復活！ さらに新トッピングが初登場！ 本場香港の定番トッピングが日本上陸

香港発スープヌードル店『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』を運営する「株式会社譚仔日本」は、2023年5月29日(月)より、本場香港での定番トッピング「フィッシュボール」「三角揚げ」「ポークボール」の3種のトッピングを販売開始いたします。「フィッシュボール」「三角揚げ」は以前、一度販売しましたが、この度、お客様の声にお応えし復活します。「ポークボール」は日本初登場で、同日に販売開始いたします。



2023年春、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、香港で毎年3,000万人以上※1の来店数を誇る、香港 No.1 のスープヌードル店『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』は、新宿中央通り店、吉祥寺店、恵比寿店の全店にて**大人気のトッピング「フィッシュボール」「三角揚げ」を復活させ、「ポークボール」のトッピングが新登場いたします。**

タムジャイサムゴーには、「香港の本場の味を伝えたい」という強い想いがあります。以前、香港からこれらのトッピングを直送してご提供していたこともありましたが、安定的な供給が難しいという壁にぶつかり、販売中止になりました。しかし、この度、日本国内での製造を可能にしたことで、皆様に定番具材として提供することが実現しました。

「フィッシュボール」は、香港中で販売されている、子供から大人まで誰にでも愛されているソウルフードを基につくっており、本場香港のタムジャイサムゴーでもファンが多いトッピングです。

「三角揚げ」は、ふんわりなめらかな食感とやさしい甘さが特徴です。タムジャイサムゴーのスープがよく染み込み、より米線を楽しめます。

「ポークボール」は、歯ごたえがよく、食感と肉の旨味のバランスが絶妙です。

ぜひ、この機会にタムジャイサムゴーファンの皆様も、初めてご来店いただく方も、米線に新トッピングを足していただき、より美味しくなったタムジャイサムゴーをお楽しみください。

## ■新具材メニュー概要



商品名:フィッシュボール  
価 格:¥150(税込)



商品名:三角揚げ  
価 格:¥150(税込)



商品名:ポークボール  
価 格:¥150(税込)

## ■『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』について



タムジャイサムゴー(譚仔三哥)は、ミシュランガイドの「ビブグルマン」に 3 年連続で掲載され香港で毎年 3,000 万人以上<sup>※1</sup> の来店数を誇る、スープヌードル店です。「米線(ミーシェン)」という米からつくったグルテンフリーの麺を使用しており、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)<sup>※2</sup> 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いただけます。

同ブランドは現在、香港・シンガポール・日本で104店舗<sup>※3</sup>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)2023年 3 月31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 215 店舗を展開(3月末時点)」

公式サイト／SNS

Website: <https://www.tjsamgor.jp>

Twitter: [https://twitter.com/TJSG\\_JP](https://twitter.com/TJSG_JP)

Instagram: <https://www.instagram.com/tjsg.jp/>