

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release



2022 年 12 月 5 日

**今年は、タムジャイサムゴーでスパイスクリスマス！
香港で商標登録されているほど人気の“トーフエイチキン”がお得に
「トーフエイチキン BOX」数量限定販売！**

**【販売期間】2022 年 12 月 23 日(金)～12 月 25 日(日)
12 月 6 日(火)よりタムジャイサムゴー全店にて予約開始**

食の「感動体験」を提供する、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 12 月 23 日(金)より 3 日間限定で、人気 No.1 サイドメニューの“トーフエイチキン”をクリスマスに堪能いただける「トーフエイチキン BOX」を販売いたします。また、12 月 6 日(火)より予約販売を開始いたします。



100 万通りのカスタマイズが可能！ 新しい食の感動体験を提供するタムジャイサムゴー

『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』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。「ミーシェン(米線)」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。

『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』は、2022 年3月に日本初上陸を果たしました。おかげさまで多くのお客様に本場香港の味わいを体験頂き、ご好評を頂いておりました。そしてこの度、タムジャイサムゴーが初めて日本で迎えるクリスマスにもお客様へお楽しみ頂きたく、サイドメニュー人気ランキング No.1 の“トーフエイチキン”をお得にお楽しみ頂ける「トーフエイチキン BOX」を数量限定で販売いたします！

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

タムジャイサムゴーPR事務局 (アンティル内) 担当：高橋、林、力武、川井田
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：tjsamgor@vectorinc.co.jp

美食の街 香港でも大人気！ タムジャイサムゴー自慢の“トーフエイチキン”

タムジャイサムゴー発祥の地 香港では、商標登録されているほど人気・定番のメニューとなっております！

① こだわりその 1:門外不出のレシピで配合したスパイスが織りなす、新たな味わい

タムジャイサムゴーでは 6 種類のスープは勿論、様々なメニューにおいて使用するスパイスにとことんこだわっております。“トーフエイチキン”も例外ではなく、クミンを始めとした数十種類以上のスパイスを独自配合。タムジャイサムゴーが追求する「やみつきな味わい」をお楽しみ頂けます。



② こだわりその 2:オーダーごとに焼き上げる調理工程

丁寧に味付けしたトーフエイチキンは、調理にも手間暇かけてお届けいたします。お客様の注文に合わせて 1 本ずつじっくり焼き上げるから、外はカリッと、中はジューシーな美味しさを体験頂けます。

③ こだわりその 3:香港の定番、レモンティーと相性抜群！

元々紅茶を飲む文化が根付いていることから、香港では定番となっているレモンティー。甘い紅茶にたくさんのレモンを入れ、潰しながら楽しむのが香港流です。タムジャイサムゴーでも「香港レモンティー」としてお客様に提供しており、底に重ねられた輪切りレモンをつぶすことで好みの味に調節することが出来ます。そんな香港レモンティーと、スパイスが効いたトーフエイチキンはベストマッチ！香港定番の食体験をぜひ、タムジャイサムゴーでご堪能ください。

今回、タムジャイサムゴーがクリスマスにお届けする「トーフエイチキン BOX」は 2 種類。ご家族や恋人とクリスマスを過ごされる方にぴったりな 10 本セットとご友人や親戚と賑やかに過ごされる方にぴったりな 20 本セットをご用意いたしました。

さらに、タムジャイサムゴーが日本で過ごす初めてのクリスマスを記念しまして、10 本セットは 14%オフ、20 本セットは 20%オフとお得にお買い求めいただけます。ぜひ今年のクリスマスは、食の街香港で大人気となっているタムジャイサムゴーのお得な「トーフエイチキン BOX」で、ご家族、恋人、ご友人と心温まる素敵な一日をお過ごしください。

【商品概要】

12 月 6 日(火)より数量限定で、「トーフエイチキン BOX」の予約販売を開始いたします。

【価格】

10 本セット:1,000円(税込)

20 本セット:1,800 円(税込)

【時期】

・予約開始:12 月 6 日(火) ~12 月 22 日(木)

・販売期間:12 月 23 日(金)~12 月 25 日(日)

【対象店舗】

・『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』全店舗

新宿店:東京都新宿区新宿 3-28-16 1F /2F

TEL:03-3341-2772

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

タムジャイサムゴーPR事務局 (アンティル内) 担当: 高橋、林、力武、川井田
Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: tjsamgor@vectorinc.co.jp

吉祥寺店:東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-8-10 Kichijoji Ex 1F

TEL:0422-20-8070

恵比寿店:東京都渋谷区恵比寿 1 丁目 10-7 TIB 恵比寿ビル 1F

TEL:03-3447-7558

・URL:<https://www.tjsamgor.jp/news/>

※注意事項※

※本商品はテイクアウト限定商品です。

※ご予約は店舗またはお電話にて受け付けております。

※12月23日(金)から25日(日)までの3日間、ご予約の受け取りが可能です。

※いずれも予定数量に達し次第、ご予約の受け付けを終了いたしますので、お早めのご予約をお願いいたします。

※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。

■『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、香港で毎年 3,000 万人以上^{※1}の来店数を誇る、ミーシェン(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めます。

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 200 店舗の展開を達成(2022 年 10 月時点)」

公式サイト/SNS

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

Twitter: <https://twitter.com/TJSG JP>

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

■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、様々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索し続けています。

今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本初の日本発 No.1 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。

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

タムジャイサムゴーPR事務局 (アンティル内) 担当: 高橋、林、力武、川井田
Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: tjsamgor@vectorinc.co.jp