

News Release



2022年11月11日

秋の味覚の代表「きのこ」？ それとも「野菜」でヘルシー！？
香港発のスパイスヌードルで美味しく味わおう
「秋のタムジャイ」 期間限定で登場！

2022年11月12日(土)より、タムジャイサムゴー全店にて提供開始

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11月12日(土)より、期間限定で秋の味覚をお楽しみいただける「秋のタムジャイ」が登場、『きのこきのこきのこ』と『やさいやさいやさい』の2種のミーシェンを販売開始いたします。

秋のタムジャイ

それぞれ ¥820(税込)



野菜不足な
あなたに

やさいやさいやさい
米線
ミーシェン



秋を大満喫

きのこきのこきのこ
米線
ミーシェン

『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。「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む新感覚の“食べる香港”として、話題となっています。

そしてこの度、寒くなり始めるこの季節にこそ、身体の中から元気に美味しい体験をお届けしたいという想いから、秋の味覚を集結させた「秋のタムジャイ」が登場いたします！今回、秋の味覚の代表格「きのこ」をたっぷり煮込んだ『きのこきのこきのこ』と、1杯ごとに煮込むタムジャイサムゴーとの相性抜群、葉物野菜が満載の『やさいやさいやさい』の、2種のミーシェンをご用意いたしました。

＜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

『きのこきのこきのこミーシェン』ではまいたけ、しいたけ、きくらげの3種のきのこを、『やさいやさいやさいミーシェン』では白菜、ほうれん草、ちんげん菜の3種の野菜を入れました。そしてタムジャイサムゴーでは、1杯ごとに香港仕込みのやみつきなスープで煮込むため、それぞれきのこ・野菜の旨みがギュッと詰まった味わいをお楽しみいただけます。

しかも、どちらのミーシェンもお値段約15%オフとお得！気軽に美味しく、さらに身体にも嬉しい秋の味覚を是非この機会にご堪能ください。

今後もタムジャイサムゴーでは、季節の変化やイベント、さらにあらゆるお客様のニーズを捉えた新感覚の体験をお届けするメニューを展開してまいります。ご期待ください。

■寒くなり始めるこの時期にこそ、身体の中から整えよう！

秋の味覚「きのこ」や葉物野菜には、美味しくキレイになれる嬉しい栄養満載



表参道スキンクリニック
渋谷友香先生

秋から冬に移りゆく季節の変わり目では、気温の急降下や屋内外の温度差によって自律神経や腸内細菌のバランスが崩れやすくなります。また、空気が乾燥しているにもかかわらず、夏に比べて水分補給量が少なくなること、体調不良や肌荒れも起こりがちな時期です。

このような変化に対応するべく、服を着込んだりスキンケアを見直すといった外側からの調節ももちろん大事ですが、人体最大の免疫器官とも言われる“腸”を整えることで内側からもケアしていくことが実は重要なのです。

腸はビタミンやミネラルなど体に必要な栄養素を吸収したり、不必要なものを排出したりする働きを持つ臓器です。そのため腸の働きが活発になると、しっかりと体に栄養がいきわたりエネルギーを作れる体になるだけでなく、肌や髪も美しく保てることでしょう。

・秋の味覚の大本命 きのこ

秋に旬を迎える「きのこ」は、低カロリーであり、かつ腸内環境を綺麗にするのに欠かせない食物繊維が豊富に含まれております。この食物繊維は腸内細菌のエサにもなることから、腸内の善玉菌が増え、「腸活」の第一歩にまずお試しください。

更に、別名「美容ビタミン」とも呼ばれるビタミンB2もたっぷり含まれており、肌のターンオーバーを整える作用があるため、乾燥で肌が荒れやすいこの季節にぴったり。それだけではなく、「しいたけ」・「まいたけ」には腸内環境を整えるだけでなく免疫力アップにも繋がるβグルカン、「きくらげ」にはむくみの予防や改善を促すカリウム、活力をくれる鉄分も豊富です。

・ほうれん草

冬に甘みが増して美味しくなる「ほうれん草」には不溶性食物繊維が豊富に含まれており、腸内で水分を含んで膨らむことで腸の働きを活発にします。同時に含まれているビタミンB群やビタミンCには腸内にいる善玉菌を増やすことに加えて悪玉菌の働きを抑制する働きがあり、より良い腸内環境へと近づけてくれます。

・白菜

「白菜」もビタミン類やミネラル、食物繊維がバランスよく含まれており、加えて水分量が多いため腸内の老廃物を溜めずに排出する手助けをしてくれます。更に美肌効果が見込めるビタミンAとビタミンCが含まれ、食べることで肌の免疫力アップにも繋がります。

・チンゲン菜

中国からやってきた「チンゲン菜」も実は栄養価が高く、βカロテンやビタミンC、カリウムといった美容効果が期待できる成分が凝縮された食材です。

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

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

タムジャイサムゴー新ブランドメッセージ『やみつきの始まり』



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したタムジャイサムゴー。香港の旗艦店のデザインを踏襲したエネルギーあふれ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いております。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”」などと話題沸騰中です。

そんなタムジャイサムゴーが自信をもってお届けしている「一口食べたら忘れられない体験」を、改めてお客様へお約束したい。こうした想いを込めてこの度、**2022年10月18日(火)よりブランドメッセージが『やみつきの始まり』へとリニューアルいたしました！**

まだタムジャイサムゴーを味わったことのない方も、既にタムジャイサムゴーのファン(TAMLER)の方も、ぜひこの機会に思わずやみつきなってしまうスパイスの味わいをお楽しみください。

■『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、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「焗辣(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る楽しみます。

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/TJSGJP>

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

＜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