

News Release



2022 年 4 月 1 日

100 万通り以上の組み合わせが楽しめる香港人気 No.1※1 スーパードルが日本初上陸

『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』

新宿中央通り店が 3 月 31 日(木)グランドオープン！

開店前から 100 人以上、100 メートル以上の行列となり大盛況

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)は、傘下グループ企業の「Tam Jai International Co. Limited」を通じて、『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』日本 1 号店となる新宿中央通り店を 3 月 31 日にグランドオープンいたしました。

『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』は、独自配合のスパイスが効いたスープと、もちもちプリプリの米線(ミーシェン)が織りなす複雑な風味が特長の日本人にはまだ未体験の食べ物です。一言では言い表せない、その刺激を自由に味わって、一人ひとりが感じたものを、発見したものを大切にしてほしい。そんな思いから、「まだ日本語に訳せないウマさ。」と題し、事前に開催された試食会では、「今まで食べたことのない食感」、「エネルギーを使った仕事の後にどうしても食べたくなる」といった感想や、「アジア生活を思い出す超本格的なエモ味」、「懐かしいようで初めての味!」、「神がかり的ウマさ」など、それぞれが独自の解釈で米線をお楽しみいただきました。

また、オープン初日には、開店前から昼過ぎまで常時 100 人以上、100 メートル以上の行列となり、各々が早速自分好みのカスタマイズにこだわって注文されるなど大盛況となりました。当日、さまざまな組み合わせのご注文があったなか、スープでは「麻辣(マラー)」、「糊辣(ウーラー)」、「番茄湯(トマト)」、トッピングでは「豚ひき肉炒め」、「豚バラチャーシュー」が特に注文が多い人気メニューとなっています。



オープン初日の行列の様子

『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』は、香港 No.1^{※1} の人気を誇る米線(ミーシェン)スープヌードルレストランです。「米線」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、6 種類のスープ、10 段階の辛さ、25 種類のトッピングを自由選択し、100 万通り以上の組み合わせから自分だけのオリジナル米線スープヌードルをつくることができます。

本場香港の定番スタイルを味わいたいという方は、人気 No.1 の「麻辣(マラー)」スープの米線に加えて、香港で商標登録をしているほどの大人気商品「トーフエイ・チキン」、そして現地のようにレモンをつぶしてお好みの酸味で飲む「香港レモンティー」をお楽しみください。辛いものが苦手な方には、トマトスープにさらにトマトピューレがかかっており、新鮮なトマトの甘味と酸味を感じられる「番茄湯(トマト)」がおすすめです。

■店舗概要

店舗名:『譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)』新宿中央通り店

住所: 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3 丁目 28-16

オープン日: 2022 年 3 月 31 日(木)

営業時間: 11:00~22:00

電話番号: 03-3341-2772



■主なメニューについて

6 種のスープ

譚仔三哥(タムジャイ サムゴー)で一番のこだわりがスープです。

- ・麻辣(マラー): 香港で一番人気。花椒(ホアジャオ)パウダーとチリオイルによる辛さと痺れにコクと旨味が合わさった、あざやかで複雑な味の麻辣スープです。
- ・番茄湯(トマト): 女性に大人気です。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った、タムジャイ自慢の“驚きのトマト”です。
- ・清湯(クリアスープ): 全てのスープのベースとなるのが「清湯(クリアスープ)」です。なめらかで口当たりがよく、コクがありながらすっきりとした味わいです。

- ・**糊辣(ウーラー)**: 焦がしスパイスの風味が際立つ独特の新しい味で、中毒性があります。
- ・**酸辣(サンラー)**: 酸味と辛みの絶妙なブレンドが食欲をそそるスープです。
- ・**三哥酸辣(サムゴーサンラー)**: 中国のお酢からくる酸味とスパイスの辛味が合わさり、更にそこにコクと旨味が加わって、やみつきの味です。



麻辣(マーラー)



番茄湯(トマト)



清湯(クリアスープ)



糊辣(ウーラー)



酸辣(サンラー)



三哥酸辣(サムゴーサンラー)

10 段階の辛さ

辛さは 10 段階からお好みの辛さを選べます。初心者におすすめなのは一番辛さを抑えた 10 小辣で、数字が小さくなるごとに辛さが増します。香港では 10 小辣と 5 小辣が人気です。激辛好きには麻辣スープの小辣がおすすめです。また、辛さが苦手な方には「清湯(クリアスープ)」「番茄湯(トマト)」がおすすめです。全く辛くない不辣も選べます。(クリアスープは不辣のみのご注文となります)



25 種類のトッピング

肉、野菜、きのこ、魚介系のボール系など 25 種類あり、香港では「鶏むね肉」、「豚バラチ

「チャーシュー」、「豚ひき肉炒め」が人気です。香港でもシグネチャートoppingとなっている「いかボール」や、「フィッシュボール」、「三角揚げ」は本国から輸入しております。
(※輸入状況の関係で一部商品のご提供が4月以降となる可能性がございます。)



■『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 No.1^{※1} の人気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 25 種類のトッピングを自分好みに組み合わせて楽しめます。

同ブランドは、香港で毎年 3,000 万人以上^{※3} 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、香港のブランドエクイティ調査で No.1 のブランド評価を得ています^{※4}。また、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^{※5} 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)AC Nielsen HK Brand Index Tracking 2021 顧客満足度 No.1

(※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)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)

(※4)AC Nielsen HK Brand Index Tracking 2021 ブランドエクイティ評価 No.1

(※5)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/

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス/株式会社 譚仔日本 マーケティング 奥川
TEL: 03-4221-8949 E-mail: JapanPR@tamjai-intl.com <https://www.toridoll.com/>