

冬の味覚を堪能！

譚仔三哥から「牡蠣たま米線」が期間限定で登場

～サムゴーサンラーの酸味に牡蠣と卵の旨味が詰まった贅沢な一杯～

株式会社譚仔三哥日本（本社：東京都渋谷区、代表取締役 劉達民）が展開する、食の感動体験を追求し、「一度食べたら忘れられないウマさ。」を提供する香港発のライスヌードル店「譚仔三哥（タムジャイサムゴー）」（以下、譚仔三哥）は、酸味とスパイスの効いたサムゴーサンラースープに旨味が詰まった牡蠣と卵を贅沢に使用した「牡蠣たま米線」を2025年1月21日（火）より期間限定で販売します。



■新商品の特長

「牡蠣たま米線」は、水揚げされてすぐに、殻ごと海水で茹で上げられる浜ゆで牡蠣のぷりとした食感と、ふわふわの卵、しゃきしゃきなたけのこが合わさり、旨味と共にさまざまな食感が楽しめる贅沢な一杯です。スープは中国酢を使用した酸味と辛さの旨味が特長のサムゴーサンラーを使用。

注文ごとに牡蠣と卵をスープにあわせるため、牡蠣の濃厚な旨味とふわふわな卵が広がり、最後の一口まで美味しくお楽しみいただけます。また、たっぷりのパクチーが爽やかな香りとおアクセントを加えており、全体の味わいを引き立てます。

1年で一番寒いこの季節に、心も体も温まる特別な1杯をぜひお試しください。

■商品概要

商品名：牡蠣たま米線

※スープはサムゴーサンラー、クリアどちらかをお選びいただけます。

発売日：2025年1月21日（火）※無くなり次第終了

販売店舗：譚仔三哥（タムジャイサムゴー）全店舗

販売価格：税込1,380円



■「譚仔三哥（タムジャイサムゴー）」について

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、毎年3,000万人以上の来店数を誇る香港No.1のライスヌードル店※1です。グルテンフリーの米線を使い、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。さらに、6種類のスープと10通りの辛さ、25種類以上の具材を組み合わせ、自分好みに楽しめます。香港・シンガポール・日本で114店舗※2展開し、若年層を中心に国民的ブランドとして親しまれています。公式ホームページ：

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



(※1) Euromonitor 2020 アジアヌードル専門店マーケットシェア No.1 (64.4%)

(※2) 2024年9月12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236店舗を展開

<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 担当：裕地

Tel : 03-5572-7375 Fax : 03-6685-5265 E-mail : tjsamgor@vectorinc.co.jp