

2026 年 9 月 29 日

株式会社譚仔日本

Press Release

《香港米麵「譚仔三哥」》

昨年人気を博した秋限定メニューが今年も登場！

ミーシェン

『スパイシーココナッツカレー米線』

10 月 1 日（木）販売開始

『シトラスルイボスティー』も同時販売

譚仔麻辣湯では『トムヤム酸辣湯』が期間限定で登場

株式会社譚仔日本（本社：東京都渋谷区、代表取締役 劉達民）が展開する、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）」は、『スパイシーココナッツカレー米線（ミーシェン）』を 2026 年 10 月 1 日（木）より期間限定で販売します。また、同期間限定で『シトラスルイボスティー』も販売します。

また、麻辣湯専門店「譚仔麻辣湯（タムジャイマーラタン）」では、『トムヤム酸辣湯』を 2026 年 9 月 25 日（金）より期間限定で販売中です。



■ 本格スパイスの刺激とココナッツミルクの濃厚なコクを楽しむ、秋限定の一杯



昨秋に譚仔三哥に新登場し人気を博した『スパイシーココナッツカレー米線』を今年も販売します！譚仔三哥が誇る本格的なカレーのスパイシーさと、ココナッツミルクの深い甘みが感じられる濃厚なスープはそのままに、今年は具材をさらにボリュームアップ。食欲の秋にぴったりの、満足感のある一杯に仕上げました。トッピングは「鶏」か「海鮮」の 2 種類から選ぶことができます。

また、『スパイシーココナッツカレー米線』のお供には、『シトラスルイボスティー』がおすすめ。爽やかな柑橘の香りとすっきりとした後味で、スパイシーな米線と相性抜群です。



「譚仔三哥 期間限定メニュー」

■スパイシーココナッツカレー米線

『スパイシーココナッツカレー米線』は、タイ北部で親しまれる“カオソーイ”をヒントに開発した商品です。定番人気のクリアスープをベースに、譚仔三哥秘伝のスパイスとカレー、ココナッツミルクを合わせました。口に入れた瞬間にスパイスの豊かな香りが広がり、あとからココナッツミルクの濃厚でまろやかなコクが重なります。ほどよい辛さと深い旨味が後を引く一杯です。ほどよいとろみのあるスープが、もちもちとした米線によく絡みます。

トッピングは「海鮮」と「鶏」の 2 種類をご用意。もやしや棒湯葉、きのこ、ニラ、パクチー、じゃがいもなどたっぷりの具材がスープの旨味を吸い込み、食べ応えのある一杯に仕上げました。「海鮮」には、大ぶりの海老、あさり、海老ボールを合わせ、魚介の旨味がスープに溶け込みます。「鶏」は、鶏むね肉、鶏もも肉に加え、親鳥のそぼろをトッピング。異なる鶏の食感や旨味を一杯で存分に楽しめます。

途中でライムを絞れば、爽やかな酸味が加わり、また違った味わいに。さらに辛さは 10 段階からお好みで選びいただけますので好みの辛さでお楽しみください。また、お食事の締めには白ご飯の追加注文もおすすめ。スパイスやココナッツミルク、具材の旨味が溶け込んだスープを余すことなくご堪能いただけます。

＜商品概要＞

商品名 : スパイシーココナッツカレー米線（海鮮 or 鶏）
価格 : 1,380 円（税込）
※辛さは 10 段階からお選びいただけます。
※麺の量が選べます。小盛り 20 円引き、大盛り 150 円増し。
販売期間 : 2026 年 10 月 1 日（木）～ 11 月末予定
販売店舗 : 新宿中央通り店、恵比寿店
※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。



■シトラスレイボスティー

『シトラスレイボスティー』は、店内で丁寧に煮出した香り高いレイボスティーに、フレッシュなレモンとオレンジをたっぷり合わせた爽やかなドリンクです。コブミカの葉を加えることで、柑橘の香りをさらに引き立てました。お好みで果実を潰しながら飲むことで、よりフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。ほどよい甘みとすっきりとした後味で、『スパイシーココナッツカレー米線』とも相性抜群。ノンカフェインのため、どなたでも気軽にお召し上がりいただけます。

＜商品概要＞

商品名 : シトラスレイボスティー
価格 : 380 円（税込）
販売期間 : 2026 年 10 月 1 日（木）～ 11 月末予定
販売店舗 : 新宿中央通り店、恵比寿店
※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。



■米線にぴったりのドリンクと合わせた、特別セット

①「シトラスレイボスティー」セット

「スパイシーココナッツカレー米線」の価格+350 円（税込） ※合計金額から 30 円お得

②「トーフエイチキン（2 個）」&ドリンクセット

「スパイシーココナッツカレー米線」の価格+450 円（税込）

③ドリンクセット

「スパイシーココナッツカレー米線」の価格+250 円（税込）

②、③のドリンクは下記よりお選びいただけます。

香港レモンティー／香港ミルクティー／香港鴛鴦茶（エンオウチャ）／香港コーヒー／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール

「譚仔麻辣湯 期間限定メニュー」

■トムヤム酸辣湯

期間限定で登場する『トムヤム酸辣湯』は、譚仔麻辣湯の看板スープである鶏白湯をベースに、濃厚な旨味と爽やかな酸味、心地よい辛味を合わせたスープです。干しエビを使用した、タイの調味料チリインオイルを加えることで、鶏白湯のコクに魚介の旨味とアジアンスパイスの豊かな香りが重なり、奥行きのある味わいに仕上げました。酸味と辛味の絶妙なバランスが食欲を刺激する、やみつきな一杯です。

店内のショーケースには、常時 50 種類以上の具材をご用意。お好きな具材を自由に選び、自分だけの一杯をお楽しみいただけます。魚介やきのこ、野菜などさまざまな具材と相性が良く、選ぶ楽しさも魅力の期間限定スープです。

＜商品概要＞

- 商品名 : トムヤム酸辣湯
 価格 : お好きな具材（1g あたり 4 円）をお選びいただき、
 + 150 円（税込）で『トムヤム酸辣湯』をご注文いただけます
 販売期間 : 2026 年 9 月 25 日（金）～ 11 月末予定
 販売店舗 : 吉祥寺店

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。



■「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、7 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・オーストラリア・マレーシアで展開し^{※2}、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 HP : <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）2026 年 7 月時点。タムジャイグループでは、『譚仔雲南』『丸亀製麺』『肉のヤマ牛』を合わせ香港、シンガポール、日本、オーストラリア、マレーシア、中国本土で 259 店舗を展開。

※写真はすべてイメージです。

■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、さまざま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。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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。
 HP: <https://www.toridoll.com/>