

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release



2023年1月6日

あなたはどっち派？白・赤スープで縁起の良い新年を迎えよう！
〈スッキリな味わいで体の芯からほっこり“白”〉 vs 〈シビれる辛さで寒さ吹き飛ばす“赤”〉
2023年冬の期間限定メニュー「白米線」「赤米線」新発売
【販売期間】2023年1月10日(火)～2月28日(火) タムジャイサムゴー全店にて提供

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、2023年1月10日(火)～2月28日(火)の期間限定で、「白」と「赤」の2色のスープと具材が特徴である、2023年冬の期間限定メニュー「白米線」「赤米線」を新発売いたします。



2023年、香港発のスパイスヌードル店『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』が発売する新商品は、寒さも本格的になったこの季節にぴったりな冬の新メニューです。まろやかなクリアスープを使用した「白米線」と、タムジャイサムゴー1番人気であるスパイスと具材のシビれる旨味がやみつきになる麻辣スープを使用した「赤米線」の、2種類のミーシェン(米線)をご用意いたしました。

「白米線」は、この季節の寒さに体の芯から優しく温まる、すべてのベースとなるまろやかなクリアスープを使用。なめらかで口当たりがよく、辛さが入っていないため飲み会が続くこの季節にぴったりな優しい味わいをお楽しみいただけます。

「赤米線」は、タムジャイサムゴー1番人気の麻辣スープを使用。お好みで辛さの調節も可能で、オリジナルスパイスと具材のシビれる旨味がやみつきになる美味しさ。辛い物好きの方にぜひお試しいただきたい逸品です。

さらに、それぞれのスープに合うサイドメニューを2種類ずつご提案しております。サイドメニューによる“味変”で冬米線を余すことなくお楽しみいただけます。

寒さも本格化したこの季節に、体の芯から温まる「白米線」「赤米線」をそれぞれのお好みに合わせてご堪能下さい。

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。ぜひご期待ください。

<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: 林、力武、川井田
Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: tjsamgor@vectorinc.co.jp

■2023年冬の期間限定メニュー「白米線」「赤米線」商品概要

- ・販売期間:2023年1月10日(火)~2月28日(火)
- ・販売店舗:『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』全店舗
- ・販売価格:880円(税込)



白米線



赤米線

【本場香港料理人のお墨付き！オススメ味変サイドメニュー】

「白米線」「赤米線」は、本来のスープと具材を味わっていただいた後に、本場香港の料理人監修で、それぞれのスープに合うサイドメニューによる“味変”で2度お楽しみいただくことができます。まろやかなクリアスープを使用した「白米線」には『黒きくらげ 香酢ソース』『ほうれん草のマスタードソース』、スパイスのシビれる旨味がやみつきになる麻辣スープを使用した「赤米線」には『黒きくらげ ピリ辛胡麻ソース』『豚しゃぶ肉』による味変がオススメです。

白派のあなたも、赤派のあなたも、オススメのサイドメニューをご注文いただき、この冬限定の新メニューを余すことなくお楽しみくださいませ。

◎「白米線」にオススメ！味変サイドメニュー



黒きくらげ 香酢ソース
250円(税込)



ほうれん草のマスタードソース
300円(税込)

◎「赤米線」にオススメ！味変サイドメニュー



黒きくらげ ピリ辛胡麻ソース
250円(税込)



豚しゃぶ肉
350円(税込)

<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: 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(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楽しんでます。

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/tjsg 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: 林、力武、川井田

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