

食の感動で、この星を満たせ。

News Release

TORIDOLL→



2023年10月30日

香港No.1ヌードル※1タムジャイサムゴーの人気の味がカップ麺に！
「譚仔三哥監修 麻辣ラーメン」、日清食品から発売
～2023年11月6日(月)より全国で販売開始～

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である「株式会社譚仔日本」は、タムジャイサムゴー人気のスープとトッピングを組み合わせてカップ麺にアレンジした「譚仔三哥監修 麻辣ラーメン」を監修しました。本商品は、2023年11月6日（月）に日清食品株式会社（東京都新宿区、代表取締役社長 安藤 徳隆、以下、日清食品）より発売されます。



タムジャイサムゴー（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、香港で毎年3,000万人以上の来店数を誇る、香港No.1ヌードル店です。「米線（ミーシェン）※2」という米からつくったプリプリとした麺と、革新と独創を積み重ね、様々なスパイスが調合された6種類の異なる味わいのオリジナルのスープが特徴で、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いただけます。

この度、日清食品より発売される「譚仔三哥監修 麻辣ラーメン」は、タムジャイサムゴーの味わいを日本の皆様により身近に感じていただきたいという思いから、タムジャイサムゴーが監修した商品です。5小辣（ショウラー）（10段階ある辛さレベルの下から3番目の辛さ）の「麻辣スープ」に、「豚バラ」、「油揚げ」、「いかボール」をトッピングする、タムジャイサムゴーで大人気の組み合わせをカップ麺にアレンジしました。麺は米線ではなく、小麦粉を使用したストレート中太麺です。スパイスをきかせた“シビ辛”な麻辣スープは、もちっとしながらも歯切れが良い麺と相性抜群です。

お家で手軽に味わえる、タムジャイサムゴーの新たな味わいを、是非この機会にお試しください。

■ 商品特徴

麺 : もちっとしながらも歯切れが良いストレート中太麺。

スープ : チキンのうまみをベースに赤唐辛子や花椒などの9種類のスパイスを効かせた“シビ辛”麻辣スープ。

具材 : 豚バラ肉、きざみあげ、イカ風味ボール、ネギ。

■ 商品概要

商品名	譚仔三哥監修 麻辣ラーメン
内容量	100g (麺80g)
JANコード	4902105281499
ITFコード	14902105281496
食数/荷姿	1ケース12食入
希望小売価格	278円 (1食/税別)
発売日	2023年11月6日
発売地区	全国

■『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、ミシュランガイドの「ビブグルマン」に3年連続で掲載され香港で毎年3,000万人以上の来店数を誇る、香港No.1ヌードル店※1です。「米線（ミーシェン）※2」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、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）※3のしびれが加わった「麻辣（マーラー）」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「糊辣（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めます。

同ブランドは現在、香港・シンガポール・日本で106店舗※4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）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）本商品の麺は米ではなく小麦粉を使用したラーメンです。

（※3）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

（※4）2023年9月30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222店舗を展開

■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求し続けています。

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。