

# あの太陽のトマト麺が 「辛ラーメン」のアレンジレシピを考えたらこうなった！ 「辛ラーメン×トマト麺」第1弾が1/21発売 ～ぶっ飛ぶうまからっ！時はラーメン“辛”時代！～

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社一品香)は、日本でも人気の韓国即席麺ブランド「辛ラーメン」とコラボレーションした「辛ラーメン×トマト麺」コラボフェアを1月21日(火)より開催。「太陽のトマト麺」と「辛ラーメン」(農心ジャパン)が共同開発したコラボ商品『太陽のヘルム“辛”トマト麺』をコラボフェア第1弾として期間限定で発売いたします。また「辛ラーメン×トマト麺」フェアに合わせて、SNSキャンペーンを実施いたします。



## ヘルシー志向のファンが多い「太陽のトマト麺」が、「辛ラーメン」のアレンジレシピを考えたら・・・

「太陽のトマト麺」は、美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から誕生したイタリアンとラーメンが融合した新ジャンルのラーメンです。トマトには、リコピンをはじめ、ビタミンA・ビタミンCやカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約3個分の栄養が詰まっています。この栄養価の高いトマトの他、低脂肪な鶏肉、たっぷりの野菜、麺には“豆乳入り”の生麺を採用。“罪悪感なしで食べられる”として、ヘルシー志向の女性ファンが多いラーメン店です。

## 鮮やか！具沢山！海鮮(ヘムル)とトマトスープで奥深い味わいのアレンジレシピ完成

このたび「太陽のトマト麺」が、「辛ラーメン」のアレンジレシピを共同開発いたしました。「辛ラーメン」のアレンジレシピはSNSでも話題です。特にチーズがたっぷり載った背徳のアレンジレシピなどが人気ですが、今回のコラボレーションは「太陽のトマト麺」のヘルシーなイメージの美味しさと、「辛ラーメン」の病みつきになる美味しさ、このコラボレーションを楽しんでいただきたい、という思いから。「辛ラーメン」の濃厚でコクのあるうまからなスープはトマトスープと親和性が高く、そこで“ぶっ飛ぶうまからっ！”をテーマにアレンジレシピを開発。いつものトマトスープをメインに、たっぷりの海鮮、彩り野菜のトッピングで、これまでになかったトマトラーメンを、今だけお楽しみいただけます。



### とろけるチーズ、やみつきパクチーとの相性も抜群！

辛ラーメンをベースに、自家製トマトソース、鶏白湯スープを合わせることで辛ラーメン独自の辛味と、トマトの酸味、甘味がスープの旨味とコクを引き出し、さらに尾付き海老、アサリ、イカの海鮮の旨味が重なることでコク深い味わいの辛トマトスープに仕上げました。トッピングの野菜は、鮮やかなベビーリーフとパプリカ、揚げレンコン。コグマパン(さつまいもを使用した韓国で話題のパン)をトッピングし韓国感を演出した今だけの限定コラボメニューです。

ゴルゴンゾーラとモッツアレラチーズを独自に配合した「プレミアム炙りチーズ」は、『太陽のヘムル“辛”トマト麺』に炙りチーズをトッピング。やみつきパクチーは、『太陽のヘムル“辛”トマト麺』のグリーンサラダを全てパクチーに。どちらも“うまから”と相性抜群です。

### ■商品概要

太陽のヘムル“辛”トマト麺

価格：1,290 円(税込)

太陽のヘムル“辛”トマト麺 プレミアム炙りチーズ

価格：1,450 円(税込)

太陽のヘムル“辛”トマト麺 やみつきパクチー

価格：1,450 円(税込)

【販売期間】2025 年 1 月 21 日(火)～3 月 31 日(月)予定

【販売店舗】

太陽のトマト麺全店(<https://taiyo-tomato.com/store/>)

※太陽のトマト麺 with チーズ新宿ミロード店は、小田急新宿ミロード閉館に伴い 3 月 16 日(日)で販売終了



## 「辛ラーメン×トマト麺」コラボSNSキャンペーンを開催

「辛ラーメン×トマト麺」コラボを記念して SNS キャンペーンを開催いたします。応募方法は、Instagram の太陽のトマト麺公式アカウントをフォローして、“#辛ラーメン×太陽のトマト麺”とともに「辛ラーメン×トマト麺」コラボメニューの写真を投稿。辛ラーメンシリーズ袋麺全 7 種&オリジナルグッズが詰まった「辛ラーメン賞」と、冷凍の太陽ラーメンとチーズラーメン各 2 食をセットにした「太陽のトマト麺賞」が、それぞれ抽選で 10 名に当たるスペシャルなキャンペーンです。

【実施期間】2025 年 1 月 21 日(火)～3 月 31 日(月)

【対象商品】「辛ラーメン×美トマト麺」コラボメニュー第 1 弾、第 2 弾

【応募締切】2025 年 3 月 31 日(月)

※当選発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。



### 第二弾は 2/14 から！

韓国でトレンド！SNS で大バズリのコラボメニューが登場予定。『太陽のヘルムル“辛”トマト麺』とは一味違った「辛ラーメン×トマト麺」に、ぜひご期待ください。

### ■辛ラーメンとは

韓国の食品メーカー「農心」が展開する即席麺ブランド。1986 年の発売以来、韓国伝統家庭料理に由来する「旨さ」と「辛さ」が調和した「うまからっ！」な味わいで世界中の人々から愛され続けている辛ラーメン。これまでに世界 100 ヶ国以上もの国々に輸出され、全世界累計 380 億食以上を販売。韓国・辛い即席麺を牽引する存在として、今なお世界中へと広がり続けています。

辛ラーメンシリーズ詳細：<https://www.nongshim.co.jp/lineup/index.html#sect01>



### ■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2005 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、「罪悪感なしで食べられる」として人気を博しています。トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社イートアンドホールディングス 広報・PR 戦略部 半田、崎間

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp