



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年4月2日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

韓国発大人気ブランド「辛ラーメン」シリーズ新商品！
ピリ辛クリームパスタ風の「辛ラーメン トゥーンバカップ」が
日本初上陸！^(※1)4月8日(火)～セブン-イレブンで順次先行発売！
～SNSでも話題の新商品をいち早くお届け～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社：永松 文彦）は、世界 100 カ国以上で販売中のグローバルブランド「辛ラーメン」シリーズの新商品「辛ラーメン トゥーンバカップ」を4月8日(火)より全国のセブン-イレブンで数量限定で順次先行発売いたします。2024年9月に韓国で発売され、4ヶ月で2,500万個を販売する記録的ヒット^(※2)となった「辛ラーメン トゥーンバ」は、韓国でブームとなっているピリ辛クリームパスタ「Toomba（トゥーンバ）」味の辛ラーメンです。

日本ではセブン-イレブン先行発売となります。濃厚なソースにもちもち麺が絡む、”うまからっ！”な味わいをいち早くお楽しみいただけます。

※1 辛ラーメン トゥーンバ 袋麺は2025年2月に日本発売済み

※2 韓国国内での袋麺・カップ合計販売数量



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

韓国で大人気！手打ちパスタのようなもちもちの食感を味わえる汁なし麺



※画像はイメージ

「辛ラーメン トゥーンバ」は、2016年頃から韓国を中心に大流行しているピリ辛クリームパスタ「Toomba（トゥーンバ）」を辛ラーメン風アレンジした商品です。辛ラーメンはアレンジレシピが好評で、SNSを中心に、自分なりにアレンジした食べ方を投稿される方が多くいます。これまでも、辛ラーメンをトゥーンバ風アレンジして楽しむ方も多かったことから、このたび人気レシピを正式に商品化しました。

クリームパスタのような濃厚なソースにもちもちの麺が絡み、さらに”うまからっ！”なアクセントとチーズのコクが加わった絶妙な組み合わせの汁なし麺。本商品は通常の熱湯調理に加え、韓国では一般的なレンジ調理も可能。レンジで調理することで辛ラーメンの特徴でもある麺のもちもち感をより引き出し、手打ちパスタを食べているかのような食感が楽しめます。



■「辛ラーメン トゥーンバ カップ」

価格：278円（税込 300.24円）

発売日：4月8日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定

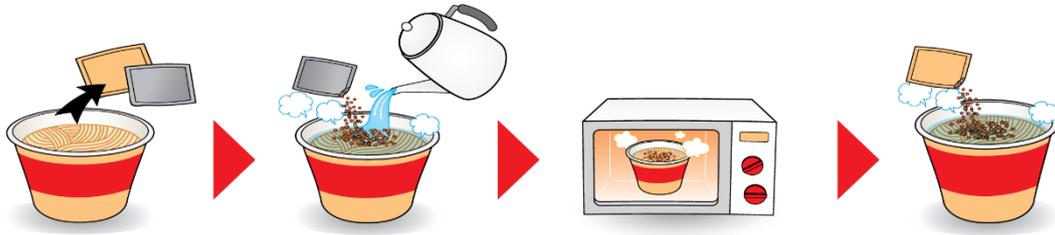
※メーカー：株式会社農心ジャパン



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

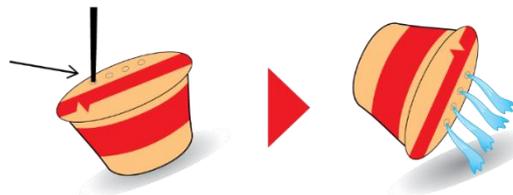
作り方は2通り！さらにもちもち食感を味わえる、韓国流の食べ方も！

■ <電子レンジでの作り方> ★おすすめ★



1. フタをすべてはがし（湯切りはしません）、粉末スープ2種を取り出す。
2. 粉末スープ①を入れ、熱湯（220ml）を内側の線まで注ぎ、電子レンジ 500W で 3分 20秒（または 600W で 2分 50秒）加熱してください。
3. 粉末スープ②を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。

■ <熱湯での調理方法>



1. フタを半分まではがし、粉末スープ2種を取り出す。
2. 熱湯を麺がかくれるまで（約 400ml 程）入れ、3分後、フタ上部の②湯切り口の点線部分にお箸を刺して穴を開け、カップをゆっくり傾けてお湯を捨てる。
3. 粉末スープ①と②を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了又は諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合がございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。