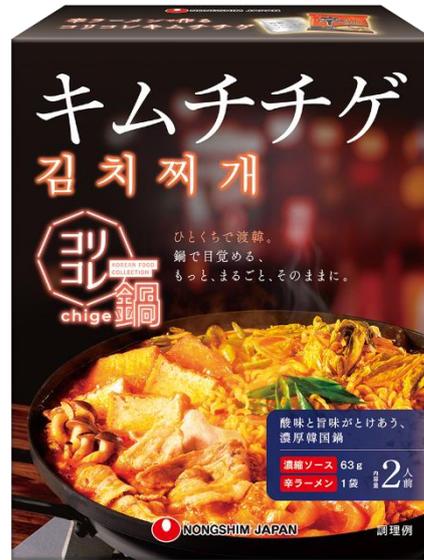
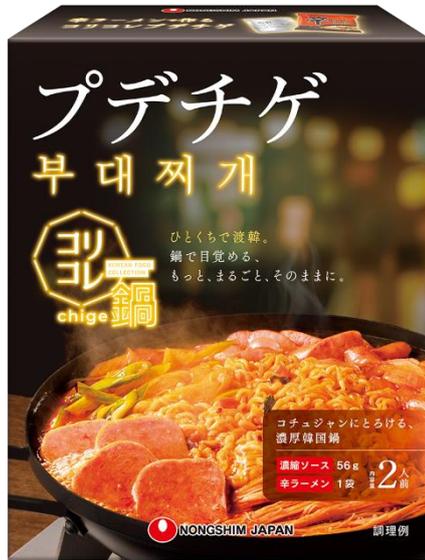


辛ラーメン×特製ヤンニョムで本場韓国鍋を手軽に楽しむ！
日本発ブランド「コリコレ」から「辛ラーメンで作る コリコレ プデチゲ」
「辛ラーメンで作る コリコレ キムチチゲ」が新登場！
～お手軽調理で食べられる、ちょうどよい2人前のチゲセット発売～



株式会社農心ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：金大廈）は、日本発のブランドとして好評の「コリコレ（KOREAN FOOD COLLECTION）」から、新製品「辛ラーメンで作る コリコレ プデチゲ」「辛ラーメンで作る コリコレ キムチチゲ」を、2025年10月6日（月）より順次、全国の小売店およびECサイトで発売します。辛ラーメン1袋とこだわりの特製ソースがセットになっており、具材と一緒に煮込めば手軽に本場韓国の味をお楽しみいただけます。

【辛ラーメンで作る コリコレ プデチゲ】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup08_01.html
【辛ラーメンで作る コリコレ キムチチゲ】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup08_02.html

ちょうどよい2人前で、辛ラーメンとともに本場韓国鍋を手軽に楽しめる新製品

本場韓国の味を手軽に楽しめることで人気のコリコレシリーズに、「辛ラーメンで作る コリコレ」が新登場。少人数世帯の増加に伴い、小容量タイプのニーズが高まっていることを受け、本製品は気軽に調理でき、食べられる「2人前」設計となっています。またパッケージには「濃縮ソース+辛ラーメン」の中身を分かりやすく記載するとともに、本場韓国の味にこだわった製品であることが伝わるよう、韓国チゲのシズル感に目がいくようなデザインとしました。

<辛ラーメンで作る コリコレ プデチゲ>

韓国語で“プデ”は部隊、“チゲ”は鍋の意味。軍隊で人気だったランチョンミートやソーセージを入れた鍋が一般に広がったと言われています。厳選した韓国コチュジャンをベースに豚肉エキス、にんにく、様々な野菜の旨味が広がる濃厚な本場の味をお楽しみいただけます。



- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国
- ・内容量：176g（辛ラーメン120g、液体ソース56g）

<辛ラーメンで作る コリコレ キムチチゲ>

鍋の定番“白菜”を特製ヤンニョムソースと煮込むことで、酸味と濃厚さのバランスが絶妙な本場のキムチ感を感じていただけます。豚肉エキスと魚介エキスが入ったスープの旨味が相まって、コク深い本場韓国のキムチチゲをお楽しみいただけます。



- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国
- ・内容量：183g（辛ラーメン 120g、液体ソース 63g）

※農心ジャパン公式オンラインストアでも販売中

・ Amazon :

https://www.amazon.co.jp/stores/page/DAC42273-7C96-4C17-B80F-D2CF32788BE7?channel=NEWS_251001

・ Qoo10 : https://www.qoo10.jp/gmkt.inc/Special/Special.aspx?sid=355826#subtheme_599585

日本発のオリジナルブランド「コリコレ（KOREAN FOOD COLLECTION）」について

コリコレは、農心の日本法人である農心ジャパンとして初めてとなるオリジナルブランド。「日本の皆様に、本場の韓国料理を手軽に楽しんでほしい」という思いから始まりました。農心ジャパンが目指す「本場の味」は、「韓国の有名店の味」ではありません。韓国人にとって、そして韓国料理が好きな人たちにとっての「思い出の味」です。農心ジャパンの韓国人・日本人社員の皆で、「今まで食べたことあるチゲの中で 1 番おいしかった味」「心に残った、思い出の味」を持ち寄って、製品開発をしています。

日本オリジナル「コリコレブランド」の開発秘話の詳細は PR TIMES STORY をご覧ください。

<https://prt看imes.jp/story/detail/BdN8MmTDk3r>

コリコレ誕生の背景～韓国食品の人気が高まる中、手軽に本場の味を楽しみたいニーズに対応～

国内で韓国ブームが継続する中、韓国関連食材の市場は 5 年で右肩上がりに成長しており、近年では日本の大手食品メーカーも韓国関連製品を強化するなど、K-FOOD 人気は拡大を続けています。また韓国では昨今、冷凍食品に変わってミールキットが人気で、一つの食品カテゴリーとして定着しつつあり、国内でも手軽に調理できる製品や自宅で“本場韓国の味”を手軽に再現できる製品への注目が高まることが予想されます。こうした背景を受けて、コリコレブランドが誕生しました。「プデチゲ」「キムチチゲ」といった国内でも既に人気の高い韓国鍋メニューを、簡単調理で手軽にお楽しみいただけます。

辛ラーメンで作る コリコレ 基本レシピ

<フデチゲ>

材料（2人分）：

水 700ml／ランチョンミート 120g／ソーセージ 90g／玉ねぎ 210g／えのき 100g／長ねぎ 70g

作り方：

- ①鍋に水・濃縮ソース・辛ラーメンの粉末スープ&かやく・カットした具材を入れて、沸騰させる。
- ②沸騰後フタをしたまま弱火で7分間煮込む。
- ③辛ラーメンの麺を入れて4分半煮込んだら完成。

<キムチチゲ>

材料（2人分）：

水 700ml／豚バラスライス 100g／玉ねぎ 150g／厚揚げ 100g／白菜 180g／しめじ 30g／長ねぎ 30g

作り方：

- ①鍋に水・濃縮ソース・辛ラーメンの粉末スープ&かやく・カットした具材を入れて、沸騰させる。
- ②沸騰後フタをしたまま弱火で10分間煮込む。
- ③辛ラーメンの麺を入れて4分半煮込んだら完成。

株式会社農心ジャパンについて

【会社概要】

社名：株式会社農心ジャパン

所在地：東京都千代田区霞が関 1-4-2 大同生命霞が関ビル 4階

代表取締役社長：金大廈

創設：2002年1月8日

事業内容：韓国食品の輸入販売

会社HP：<https://www.nongshim.co.jp/>

