

話題のピリ辛クリームパスタ風の「辛ラーメン トゥーンバ」が 『日経トレンドィ 2025 年ヒット商品ベスト 30』を 韓国ラーメンとして初受賞！ 18 位にランクイン。

～日本での発売から約 7 か月間で売上 7 億円を突破!!～



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）が展開する「辛ラーメン トゥーンバ」が『日経トレンドィ 2025 年ヒット商品ベスト 30』を韓国ラーメンとして初めて受賞し、18 位に選ばれました。本製品は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）」味の辛ラーメンです。韓国では 2024 年 9 月にカップタイプ、同年 10 月に袋麺タイプが発売され、4 ヶ月間で 2,500 万個を販売（韓国国内での袋麺・カップ合計販売数量）する記録的ヒット製品となっています。日本では 2025 年 2 月に袋麺タイプ、同年 4 月にカップタイプを発売し、以降約 7 か月間（2025 年 9 月末時点）で日本発売の辛ラーメンシリーズ新製品としては異例の売上 7 億円を突破。年内には 10 億円に達するのが確実な状況となっています（いずれも日本国内での袋麺・カップ合計売上額）。カップタイプは、麺がさらにもちもちに仕上がるレンジ調理を採用し、SNS 上においても大きな話題になっています。

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

その年の注目商品を「日経トレンドィ」が独自の視点で取り上げる、人気企画『ヒット商品ベスト 30』の 2025 年版において、「辛ラーメン トゥーンバ」が見事 18 位に選ばれました。

「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）」を辛ラーメン風にアレンジした製品です。辛ラーメンはアレンジレシピとの相性が好評で、SNS 上を中心に自分なりのアレンジした食べ方を投稿される方も多くいます。これまでも、辛ラーメンをトゥーンバ風にアレンジして楽しむ方が多かったことから、人気レシピを正式に製品化しました。濃厚なクリームパスタのようなソースにもちもちの麺が絡み、さらに「うまからっ！」なアクセントが加わった絶妙な組み合わせの汁なし麺。本製品のカップタイプには、通常の熱湯調理に加え、韓国では一般的なレンジ調理も採用。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満足感が楽しめます。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木・大沼 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp

Z世代女性を中心に、若年層の新たな支持を得た「辛ラーメン トゥーンバ」

通常の「辛ラーメン」に比べて、クリーミーな味わいで辛さが少し抑えめになった「トゥーンバ」は、辛いものが苦手な人達を中心に、Z世代女性から特に多くの支持を集めています。

“SPICY & CREAMY” な味わいが 新たにZ世代女性を虜に!!

<若年層女性の購買者割合比較>



マクロミルの消費者購買履歴データ「QPR」より、「各製品購入者数に占める性別×年代別の割合」のうち、15-19 歳女性・20-29 歳女性の合計を抽出

※いずれの製品も袋麺・カップの合計（袋麺にはマルチパックも含む）（対象期間：2025 年 2 月 21 日～ 9 月 30 日）

<製品概要>

- ・製品名：辛ラーメン トゥーンバ 袋麺
- ・希望小売価格：税込 282 円（税抜 262 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：137g（麺 106g）
- ・辛さ：2.0（※1）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_19.html



- ・製品名：辛ラーメン トゥーンバ 4 食入 袋麺
- ・希望小売価格：税込 1,131 円（税抜 1,048 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：137g（麺 106g）×4 食
- ・辛さ：2.0（※1）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_20.html



- ・製品名：辛ラーメン トゥーンバ カップ
- ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
- ・発売地域：全国（セブン&アイグループ限定）
- ・内容量：113g（麺 85g）
- ・辛さ：2.0（※1）



※1：農心自社製品基準による独自辛さ指数（参考：通常の辛ラーメンは辛さ 2.5）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木・大沼 TEL：03-3595-0880／mail：pr-info@nongshim.co.jp

※2：袋麺タイプは「農心ジャパン公式オンラインストア」でも販売中

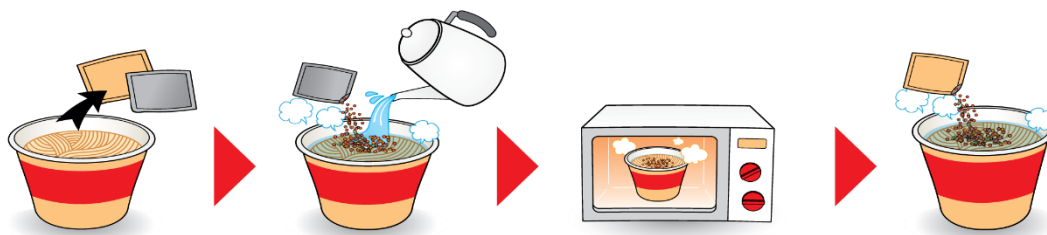
・ Amazon : <https://www.amazon.co.jp/dp/B0DX74DG58>

・ Qoo10 : <https://www.qoo10.jp/g/1137384035>

カップタイプはレンジ調理がおすすめ！さらにもちもち食感の麺を味わえる、韓国流の食べ方

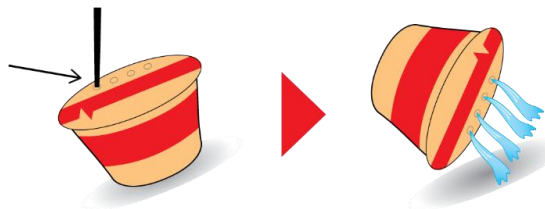
「辛ラーメン トゥーンバ」のカップタイプは、熱湯調理に加え、電子レンジでの調理にも対応。レンジ調理することで、まるで“鍋でじっくり煮込んだようなもちもち食感の麺”を手軽に味わえます。

＜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）十分に入れ、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。

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/>



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木・大沼 TEL : 03-3595-0880 / mail : pr-info@nongshim.co.jp