

世界最高の即席麺に選ばれたプレミアム辛ラーメンが

話題のレンジ対応品にリニューアル！

「辛ラーメン ブラック カップ」が 11 月 24 日（月）より全国のコンビニエンスストアで発売！

～ブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」を加えた新パッケージに～



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、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」シリーズの新製品「辛ラーメン ブラック カップ」を、2025 年 11 月 24 日（月）より一部コンビニエンスストアで発売します。

本製品は、濃厚でコクのある“特製豚骨スープ”と、厳選した唐辛子にオリジナルスパイスを加えた“特製辛味スープ”の W スープが特長のプレミアムタイプ「辛ラーメン ブラック」をリニューアルした製品です。過去には米紙ニューヨーク・タイムズのレビューコーナーで、記者や専門家が選ぶ世界のおいしい即席麺ランキングの 1 位に輝きました。今回のリニューアルでは、電子レンジ調理に対応するとともに、新たなブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」を加えたパッケージになり、世界中の方に“うまからっ！”な味わいを手軽にお楽しみいただける一杯に仕上げました。

【辛ラーメン ブラック カップ】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_14.html

濃厚さと辛さの融合が特長の「辛ラーメン ブラック」が、電子レンジ調理対応カップで登場！

濃厚でコクのある“特製豚骨スープ”と厳選した唐辛子にオリジナルスパイスを加えた、“特製辛味スープ”の W スープが味わい深いプレミアム製品「辛ラーメン ブラック」。このたび、好評の電子レンジ調理にも対応したカップタイプとしてリニューアル登場します。もちもち食感の中太麺と、素材の旨みが詰まった程よく辛いスープが絶妙に絡み合う一杯です。

話題の「辛ラーメン トゥーンバ」でも大好評の電子レンジ調理は、手軽なカップタイプでありながら、まるで“鍋でじっくり煮込んだようなもちもち食感の麺”を味わうことができます。

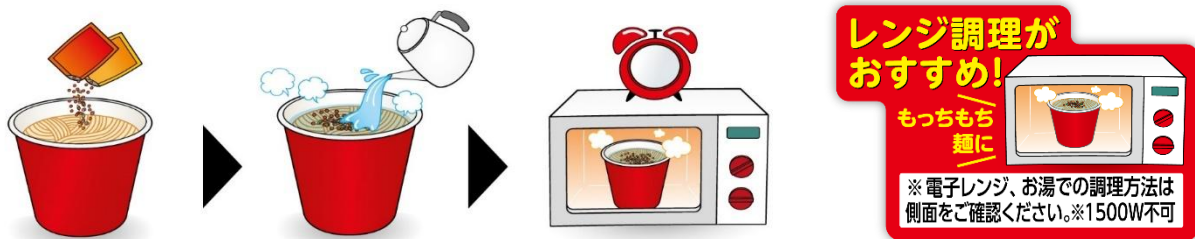


<製品概要>

- ・製品名：辛ラーメン ブラック カップ
- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国（一部コンビニエンスストア限定発売）
- ・内容量：101g（麺 74g）
- ・辛さ：2.0 ※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）

<作り方>

～電子レンジ調理～ ★おすすめ★



1. フタをすべてはがし、麺の上に粉末スープ 2 種を入れます。
2. お湯（330ml）を内側の線まで注ぎます。
3. 電子レンジ（500W で 3 分、または 600W で 2 分 40 秒）で加熱し、よく混ぜてお召し上がりください。

～熱湯調理～



1. フタを半分まではがし、粉末スープ 2 種を入れます。
2. 熱湯（330ml）を内側の線まで注ぎフタをします。
3. 4 分後、よく混ぜてお召し上がりください。

新パッケージにはブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」を追加

リニューアルされたパッケージには、新たなグローバルキャッチコピー「Spicy Happiness In Noodles」を加えました。新コピーは、「辛ラーメン」に込めたブランドメッセージとして世界に向けて発信しているものです。「辛（Shin）」の頭文字をとったこのキャッチコピーは、アジア以外の漢字を使わない国の人々にも親しみやすいように考えられました。

“辛さ（Spicy）”がもたらす、“楽しみ（Happiness）”を、“一杯の麺（In Noodles）”に込め、「辛ラーメンの辛さが特別な時間になるように」という想いを表現しています。このメッセージのもと、国境を超えて共に楽しむラーメンとして、世界の人々の日常をスパイスで美味しく満たしていきます。辛ラーメンブランドは今後も「Spicy Happiness In Noodles」の想いととも歩んでまいります。



「旨み」と「辛さ」が人気の辛ラーメンシリーズのご紹介

辛ラーメンは現在 100 カ国以上に流通し、全世界で累計 380 億食以上販売しています。海外展開に際しては、現地の食文化にあわせた味わいを取り入れ、「辛いって、たのしい！」をより親近感を持って体験してもらえるような限定製品も開発しています。ここでは“定番”のほか、最近日本でも販売開始した世界の味を楽しめる新しい辛ラーメンシリーズの製品もご紹介します。

本場韓国の辛さで人気の“うまからっ！”でおなじみ「辛ラーメン」

厳選した唐辛子の「辛さ」、ブレンドしたオリジナルスパイスと素材の旨み成分がたっぷり溶け込んだ「旨味スープ」、「旨さ」と「辛さ」がマッチした絶妙なおいしさがクセになる「うまからっ！」味です。特殊な方法で作られた楕円形の麺によるなめらかな口当たり、特別に配合した高級麺用の小麦粉を使用したコシのある麺を特徴とした製品です。

製品紹介ページ（袋麺）：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_01.html



“チキンの旨味×スパイス感” が際立つ、金色の辛ラーメン「辛ラーメン スパイスチキン」

“うまからっ！”な辛ラーメンにチキンエキスを加えたことで、より深みのある旨味が実現。香辛料にはウコン・ゴリアンダー・ローズマリー等が加わり、これまでの辛ラーメンとは一味違うスパイス感を感じられる一品。2023 年 9 月からインドで先駆けて発売し、人気を博しているハラル認証取得の辛ラーメンです。

製品紹介ページ（袋麺）：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_21.html



2025 年ヒット商品ベスト 30 にも選ばれた、話題のピリ辛クリームパスタ風「辛ラーメン トゥーンバ」

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）」が辛ラーメンになって新登場。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。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。日本でも 2025 年 2 月に袋麺タイプを発売すると、SNS を中心に瞬く間に人気に火がつき、「日経トレンド 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）。今最も勢いに乗る辛ラーメンです。

製品紹介ページ（袋麺）：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_19.html



2026 年に辛ラーメンは 40 周年を迎えます。今後も辛ラーメンを通して、いつもの生活がさらにワクワクするような「たのしい」を、そして「おいしい」を届け、その積み重ねが「食の多様性」に繋がっていけばと考えています。

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/>

