

雪山をクラブに変える“DJ×ラーメン”屋台出現！ 苗場スキー場（新潟）に日本初の農心カップ麺 POPUP 「ノグリ食堂」が 12 月 20 日（土）から期間限定オープン。

～オープニングイベントでは、先着 1,000 名限定で韓国ラーメンが無料でたのしめる！～



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 2025 年 12 月 20 日（土）より、国内屈指の大規模スキー場である「苗場スキー場」（新潟県湯沢町）の催事スペース「Alpin Hütte Naeba（アルパインヒュッテ ナエバ）」にて、日本初の農心カップ麺 POPUP「ノグリ食堂」をオープンします。DJ ブースに隣接という前代未聞のコラボ。五感が混ざり合う“クロスモーダル体験”として、ウィンターシーズンの新しいたのしみ方を提案します。

「ノグリ食堂」では、「もっちりノグリ 韓国風海鮮味 カップ（ピリ辛）」をはじめとするレンジ対応のカップ麺 3 種を期間限定で販売します。また、オープニングイベントとして 12 月 19 日（金）・20 日（土）の 2 日間は、先着で合計 1,000 名（各日 500 名ずつ）にいずれかお好きな 1 種を無料でお召し上がりいただけます。今回販売するカップ麺は電子レンジ調理によって、より“もっちり”とした食感をたのしめるのが特長です。寒いスキー場でも熱々の麺をおたのしみいただけるよう、その場でレンジ調理したものを提供します。DJ とノグリがつくる“雪山のアフターパーティー”をぜひご体感ください。

雪山がクラブに変わる！？ DJ とノグリがつくる“雪山のアフターパーティー”

「Alpin Hütte Naeba」は、DJ の音楽に包まれながら、温かい食べ物や飲み物、さまざまな体験を提供し、ウィンタースポーツ後の夜もたのしめることをコンセプトに、今シーズン誕生した新ナイトスポットです。

音・温度・香り・味などの感覚が混ざり合って、体験そのものが“特別な記憶”に変わる「クロスモーダル体験」をたのしめる当イベント。DJ のビート、頬を刺すような冷たい空気、ノグリラーメンの熱々スープが一体となり、雪山ならではの時間をより深くたのしんでいただけます。



※画像はイメージ

Alpin Hütte Naeba 詳細：https://www.princehotels.co.jp/naeba/informations/amusement_apuresuki/

<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

【農心カップ麺 POPUP「ノグリ食堂」出店内容】

“うまからっ！”でおなじみの「辛ラーメン」を展開する農心ジャパンは、冬の冷え切った体に染み渡る、ノグリラーメンや辛ラーメンの「旨辛さ」や「温かさ」をより多くの方々に体験してもらうため、今回の出店を決定しました。「Alpin Hütte Naeba」内に「ノグリ食堂」が加わることで、音楽×熱気×食の三拍子がそろった新しい冬の遊び場が誕生します。店舗や周辺をノグリラーメンを象徴するオレンジと黄色の LED が輝き、苗場の夜を彩ります。期間中は、レンジ調理対応の農心カップ製品 3 種を販売します。

「Alpin Hütte Naeba」のプレオープン日である 2025 年 12 月 19 日（金）とオープン初日の 2025 年 12 月 20 日（土）は、オープニングイベントとして、お好きなカップ麺 1 種を先着で 1 日 500 名、2 日間合計 1,000 名に無料でおたのしみいただけます。



■場所：苗場スキー場内「Alpin Hütte Naeba（アルパイン ヒュッテ ナエバ）」
（新潟県南魚沼郡湯沢町三国 202）

■日程：2025 年 12 月 20 日（土）～2026 年 3 月 14 日（土）

※プレオープン：2025 年 12 月 19 日（金）

■営業時間：18:00～21:30 ※会場は 12:00 オープン

■価格：カップ麺 3 種／1 食 税込 500 円 ※トッピング費用は別途

■オープニングイベント特典：プレオープン日（12/19）、およびオープン初日（12/20）の 2 日間は各日先着 500 名様（合計 1,000 名様）に無料提供します。 ※無くなり次第終了



電子レンジ調理のカップ麺がたのしめる！ 日本初の農心カップ麺 POPUP「ノグリ食堂」メニュー

「ノグリ食堂」では、韓国で人気の電子レンジ調理で“もっちり食感”を最大限たのしめるカップ麺をラインナップ。調理した状態で提供するため、寒いスキー場でも熱々のおいしさをお届けします。

<もっちりノグリ 韓国風海鮮味 カップ（ピリ辛）>

日本人向けに開発された当製品は、昆布の旨味が効いたさっぱりとした海鮮ベースのスープに、幅広い人が食べやすい辛さ抑えめの「ピリ辛」の味わい。かやくには、たっぷりの昆布とワカメ、「ノグリくん」をかたどったキャラクターかまぼこが入っています。

■内容量：103g（麺 85g）

■辛さ：0.5（※）

■製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07_08.html



<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

<辛ラーメン ブラック カップ>

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タイプの辛ラーメン。

■内容量：101g（麺 74g）

■辛さ：2.0（※）

■製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_14.html



<カムジャ麺 カップ>

じゃがいも由来のもちもち食感の麺と、こしょうがアクセントのピリ辛スープが特長の「カムジャ（韓国語で“じゃがいも”）麺」。麺の 40%がじゃがいも成分でできており、そのもちもちとした食感とつるつるしたのど越し、そしてあっさりとした旨味で辛さ控えめのスープが、韓国ラーメン初心者にもおすすめ。同製品の袋麺タイプは、農心ジャパン全製品の中でも毎年売上 TOP10 に入るほどの人気製品です（農心ジャパン製品売上食数実績 [2022-2024 年]）

■内容量：90g（麺 75g）

■辛さ：0.5（※）



※農心自社製品基準による独自辛さ指数（参考：辛ラーメンは辛さ 2.5）

苗場スキー場について

新潟県湯沢町にある国内屈指の集客力を誇るスキー場（東京から 2 時間）。総面積約 134 ヘクタール（東京ドーム約 4.7 ヘクタールの 28.5 個分）の広大なゲレンデ内に、24 の多彩なコースと 2 つのスノーパーク、3 つのゴンドラがあります。子どもから大人までたのしめる魅力いっぱいのスノーアクティビティーも充実しています。今シーズンの営業期間は 2025 年 12 月 13 日（土）から 2026 年 4 月 5 日（日）までです。



苗場スキー場 HP：<https://www.princehotels.co.jp/ski/naeba/winter/>

「ノグリ」について

ノグリはコシのある太麺で、もちもちとした食感とうどんのような食べ応えが特徴的な海鮮ベースのラーメン。「ノグリ」は韓国語で「たぬき」のことで、丸くて太い麺の形がたぬきを連想させるということで名付けられました。実は辛ラーメンよりも長い歴史を誇るロングセラー製品で、辛いながらもスッキリとした味の「ノグリラーメン」や、辛さ抑えめの「ノグリラーメン マイルド」をはじめとした複数のラインナップを展開しています。



ノグリ特設ページ：<https://www.nongshim.co.jp/brand/neoguri/>

<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

ノグリブランドキャラクター「ノグリくん」について

韓国語で「たぬき」を意味する「ノグリ」くんは、温かい感性を持ち、ラーメンに対する強い職人魂を持っているキャラクター。情熱にあふれる一方、ときには人生の憂いに浸る感傷的な一面もあります。

誰よりもラーメンに真剣なノグリくんは、「ラーメンの核心は太くてもちもちした麺と深みのあるスープにある」という信念のもと、自身のラーメン店を経営。友人たちと直接交流する他、世界的美食料理と自分が開発したもちもち麺を組み合わせた新しいレシピを生み出すなど、ラーメンのできるあらゆる挑戦に取り組んでいます。

今回初めて雪山にノグリ食堂を開店！この冬だけの特別な「ノグリくん」デザインにも注目です。



辛ラーメンのブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」が雪山を彩る！

店舗外観には、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。「辛（Shin）」の頭文字をとったこのキャッチコピーは、「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、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、国境を超えて共にたの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。冬の夜が“忘れられない思い出”に変わる瞬間をご体感ください。



<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

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