

昨年、数量限定・先行発売した「辛ラーメン トゥーンバ カップ」が  
遂に正式発売！2月9日（月）からコンビニエンスストア、  
3月2日（月）からその他小売店で取り扱い開始！  
～異例の年間売上10億円を突破した、話題のピリ辛クリームパスタ風辛ラーメン～



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：金大夏）は、これまで一部コンビニエンスストアにて数量限定で先行発売していた「辛ラーメン トゥーンバ カップ」を、2月9日（月）よりコンビニエンスストア、3月2日（月）よりその他小売店での一般販売を開始します。

SNS発のトレンドから誕生し、韓国・日本で話題になった本製品を今回の全国発売に合わせ、フタの仕様を便利な「ジェット湯切り」にリニューアル。また、パッケージも濃厚なパスタのような「ソースリッチな味わい」を強調した新たなデザインに変わります。

【辛ラーメン トゥーンバ カップ】 [https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01\\_22.html](https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_22.html)

韓国ラーメン初の「日経トレンド 2025年ヒット商品ベスト30」受賞！ 話題の製品が遂に全国へ!!

「辛ラーメン トゥーンバ」は、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です。近年韓国メーカーが注目する「自分好みに製品やサービスをたのしむ消費者」“モディシユーマー（「MODIFY（修正する）」+「CONSUMER（消費者）」）”の間で話題となった、辛ラーメンをクリームパスタ風にアレンジするレシピを製品化したもので、韓国では2024年の発売後、わずか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）しました。

日本では昨年、一部コンビニエンスストアで先行販売を開始。売上（日本国内での袋麺・カップ合計売上額）は新製品として異例の年間10億円を突破。「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し、18位にランクインしました。特にZ世代を中心とした若い女性の間で「ピリ辛だけどクリーミーで食べやすい」「もちもち食感の麺が絶品」など大きな反響を呼び、通常の辛ラーメンと比較して若い女性の購入比率が約3倍にまで伸長しています。このたび満を持して、すべての流通で正式発売します。



『日経トレンドイ 2025 年ヒット商品ベスト 30』受賞リリース：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000110.000099515.html>

＜製品概要＞

- ・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
- ・内容量：113g（麺 85g）
- ・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）



全国発売に伴い、パッケージリニューアル！ 便利な「ジェット湯切り」も導入!!

＜レンジ対応品では難しかった「ジェット湯切り」を実現＞

これまで容器の耐熱性の都合上、シールをはがしてお湯を捨てる「ジェット湯切り」の導入が難しかったため、湯切りの際に箸で穴を空けてお湯を捨てる仕様だった当製品。改良を重ね、今回のリニューアルでは、遂にジェット湯切りが可能な仕様に生まれ変わりました。

＜製品の魅力を伝えるパッケージデザインにリニューアル＞

- ・濃厚さを強調した「RICH sauce」アイコンへ変更

これまでの「焼きそば」アイコンから、「RICH sauce」にリニューアル。“濃厚なパスタのようなたっぷりのソースをたのしんでもらいたい”という想いから新たにデザインが生まれ変わりました。



- ・ブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」を追加

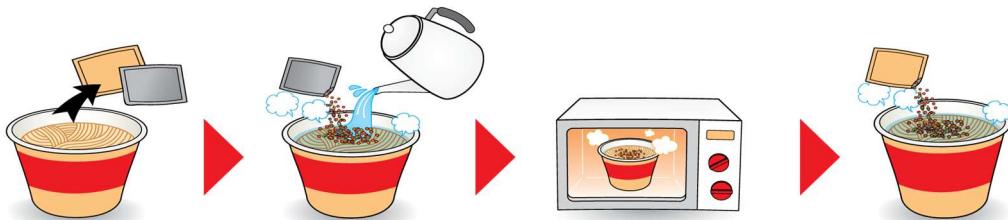
辛ラーメンのグローバルキヤッチコピー「Spicy Happiness In Noodles」のロゴを加えました。「辛（Shin）」の頭文字をとったこのキヤッチコピーは、アジア以外の漢字を使わない国の人々にも親しみやすいように考えられました。“辛さ（Spicy）”がもたらす、“たのしみ（Happiness）”を、“一杯の麺（In Noodles）”に込め、「辛ラーメンの辛さが特別な時間になるように」という想いを表現しています。このメッセージのもと、国境を超えて共にたのしむラーメンとして、世界の人々の日常をスパイスで美味しく満たしていきます。辛ラーメンブランドは今後も「Spicy Happiness In Noodles」の想いとともに歩んでまいります。



## 2通りの調理が可能。韓国流のレンジ調理で、さらにもちもち食感をたのしめる！

本製品では通常の熱湯調理に加え、韓国では一般的なレンジ調理を採用。レンジで調理することで、辛ラーメンの特長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をおたのしみいただけます。また熱湯を利用する際も、ジェット湯切りの導入でより簡単に調理ができるようになりました。

＜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. 热湯を麺がかくれるまで（約400ml程）十分に入れ、3分後②番の湯切り口をはがし、カップをしっかり持ってゆっくり傾けながらお湯を捨てる。
3. フタをすべてはがし、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/>

