

辛ラーメン初のホテルbuffetコラボ！6月5日（金）より開催する グランドプリンスホテル大阪ベイ「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」で、 オリジナルメニューなど今だけの体験をお届け！

～ホテルシェフ考案のアレンジメニューや漢江ラーメン体験がたのしめる～



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、大阪ベイエリアのアーバンリゾートホテル「グランドプリンスホテル大阪ベイ」（大阪市住之江区）とコラボレーションいたします。

2026年6月5日（金）から7月13日（月）まで、同ホテル1階のbuffetレストラン「The Cafe」で開催される「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」にて、辛ラーメンの世界観を体感できる特別コラボ企画を実施します。

辛ラーメンとホテルbuffetのコラボレーションは、今回が初の試みとなります。ホテルシェフによる農心製品のオリジナルメニュー提供に加え、韓国の「漢江（ハンガン）ラーメン」文化を体験できる自動ラーメン調理機の設置、アンケート回答者への「辛ラーメン ミニカップ」プレゼントキャンペーンなど、五感で韓国気分を味わえるコンテンツをご用意しています。

韓国グルメを堪能できるホテルbuffetで、辛ラーメンならではの体験を提供！

「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」は、約30種の料理&スイーツをネオンが煌めく韓国の屋台をイメージした空間で味わえる期間限定buffetです。農心ジャパンでは本buffetとコラボし「辛ラーメンコーナー」を設置。コラボメニューの提供や韓国の「漢江ラーメン」体験、製品サンプリングなどを行い、辛ラーメンの「うまからっ！」なおいしさと韓国カルチャーのたのしさを、ホテルbuffetならではの特別な体験として届けます。

【コラボ企画 開催概要】

- 開催期間：2026年6月5日（金）～7月13日（月）
- 開催場所：グランドプリンスホテル大阪ベイ 1階 buffetレストラン「The Cafe」
- 実施内容：
 - ①buffet内でのコラボメニュー提供
 - ②「漢江ラーメン」を体験できる自動ラーメン調理機の設置
 - ③アンケートへの回答で、「辛ラーメン ミニカップ」をプレゼント

<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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp

<農心製品をアレンジしたオリジナルメニューを提供！>

今回のコラボでは、「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」のメニューの一部として、農心が展開する製品をアレンジしたオリジナルメニューを提供します。提供メニューは「辛ラーメン 袋麺」「辛ラーメン ブラック 袋麺」「ノグリラーメン 袋麺」「ノグリラーメン マイルド 袋麺」の4品。ホテルのbuffetらしい仕立てにすることで、家庭で親しまれている韓国ラーメンの味わいを、ホテルbuffetならではの華やかな一皿としてたのしめます。



<「漢江ラーメン」気分を体験！自動ラーメン調理機コーナーを設置>

buffet会場に、辛ラーメンの袋麺を専用調理機で仕上げる体験型コーナーを設置します。韓国のコンビニや漢江沿いなどで親しまれているセルフ調理式のラーメン体験をイメージし、その場で「できたて」のラーメンをたのしむことができます。



<アンケートへの回答で、辛ラーメン「ミニカップ」をプレゼント！>

アンケートにご回答いただいた方には「辛ラーメン ミニカップ」をプレゼント。辛ラーメンの味わいを自宅やオフィスで手軽におたのしみいただけます。



「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」について

「韓国buffet K-Food Holic Vol.2」は、buffetレストラン「The Cafe」の手掛ける昨年好評を博した韓国buffetの第2弾です。料理&スイーツ数は昨年の約20種類から約30種にパワーアップし、ヤンニョムチキン、サムギョブサル、チーズダッカルビ、ビビンバ、海鮮チヂミ、チーズハットグなどの韓国料理に加え、ドバイチョコレートプリン、トゥンカロン、レインボーケーキなどSNSで話題のスイーツもラインナップ。ネオンが煌めく韓国の屋台をイメージした映える空間で「あれもこれも食べたい」という衝動のままに、時間を忘れて韓国の熱気に没入できる唯一無二の食体験を提供します。



- 開催期間：2026年6月5日（金）～7月13日（月）
- 開催場所：グランドプリンスホテル大阪ベイ 1階 buffetレストラン「The Cafe」
- 時間：
ランチ 12:00～14:30（L.O. 14:00）
ディナー 17:30～21:00（L.O. 20:30）
- 料金：

ランチ 平日 おとな 4,500円 こども 2,250円/土日祝 おとな 5,500円 こども 2,750円
ディナー 平日 おとな 6,000円 こども 3,000円/土日祝 おとな 7,000円 こども 3,500円
※ソフトドリンク飲み放題込み、消費税・サービス料13%を含めた料金です。

Seibu Prince Global Rewards（SEIBU PRINCE CLUB）会員さまは、おとな通常価格より500円引き

フリーフローオプション：アルコール飲料込み（ビール、ワイン、ソフトドリンクなど） 2,600円

※こども：6～12才 ※アラカルトドリンクのご用意もごさいます。

■予約・詳細：https://www.princehotels.co.jp/osakabay/plan/the_cafe/korean-fair/

■お問合せ：06-6612-1234（ホテル代表）

<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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880/mail：pr-info@nongshim.co.jp

グランドプリンスホテル大阪ベイについて

グランドプリンスホテル大阪ベイは、2023年7月にリブランドオープンした地上28階の高層アーバンリゾートホテル。大阪ベイエリアに位置し、お部屋からは大阪湾の彼方に沈む夕陽や、幻想的な大阪や兵庫の街灯りを臨むことができます。海遊館や人気テーマパーク、また夢洲にも近接するロケーションで観光やイベントへのお出かけにも好アクセス。

・所在地：大阪市住之江区南港北1-13-11

・電話：06-6612-1234 (ホテル代表)

・客室数：432室

・チェックイン：15:00 / チェックアウト：12:00

・アクセス：

▶ ホテルシャトルバス：JR大阪駅から片道約25分

▶ 関西空港エアポートリムジンバス：約50分

▶ 電車でのアクセス：ニュートラム南港ポートタウン線「中ふ頭」駅下車、徒歩約3分

▶ ユニバーサル・スタジオ・ジャパン無料送迎バス：約20分

※バスの運行場所は変更になる可能性があります。最新情報は公式Webサイトをご確認ください。

・公式Webサイト：<https://www.princehotels.co.jp/osakabay/>

「辛ラーメン」について

韓国に本社を構える農心が製造・販売しているインスタントラーメン。1986年に韓国で発売。韓国で初めて辛さを売りにした製品として大ヒットし、現在では韓国だけでなく日本やアメリカ、ヨーロッパと世界各地で販売されています。農心は現在、辛ラーメンを含めた韓国インスタント麺市場でのシェア率が56%に達し、30年以上にわたり1位^(※1)の座を維持し続けています。「Spicy Happiness In Noodles」はもっと沢山の国でたのしまれるように「辛ラーメン」に込めたブランドグローバルキャッチコピーです。

製品の象徴でもある「辛（シン）」の文字の通り、ピリッとした辛さが特徴。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！」味に仕上がっています。スタンダードな袋麺から、手軽なカップ麺、汁なしタイプの焼きそばまで、幅広いラインナップが揃っています。

※Nielsen IQ Korea 2024年調べ



<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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp