

# 「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」ファイナルのイベント会場に 「出張！ノグリのラーメン屋さん」が出店！練習生もお気に入りの 「ノグリ」を食べて、デビューメンバー誕生の瞬間を応援しよう！ ～ノグリ公式 TikTok & 番組 SNS フォローで「ノグリラーメン マイルド」の無料試食を提供～



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、2026年6月6日（土）に東京体育館で実施される、日本最大級のサバイバルオーディション番組「PRODUCE 101 JAPAN」の第4弾「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」ファイナル（最終回）生放送のイベントにて、「出張！ノグリのラーメン屋さん」を出店します。当日は、ノグリ公式 TikTok および番組 SNS をフォローいただいた方を対象に、もちもちとした太麺が特長の「ノグリラーメン マイルド」の無料試食を提供します。

## 「出張！ノグリのラーメン屋さん」を会場に出店！ファイナルの熱気をさらに盛り上げる！

農心ジャパンは、日本最大級のサバイバルオーディション番組「PRODUCE 101 JAPAN」の第4弾「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」に協力しています。期間中は「ノグリ」を番組収録時に提供するなど、オーディションを応援してきました。番組では、練習生が「ノグリ」を調理するシーンやおいしく食べるシーンが度々放送され、合宿の思い出として「ノグリ」シリーズの新製品を食べたことを挙げるシーンが SNS で話題になるなど、大きな反響を呼んでいます。

今回、デビューメンバーが決まるファイナル（最終回）生放送のイベントに「出張！ノグリのラーメン屋さん」が出店。ノグリくんやオレンジカラーが印象的なキッチンカーが登場し、ファイナルを見守る国民プロデューサー・SEKAI プロデューサーのみなさまに、番組内でも登場した「ノグリ」の世界観と味わいを体験できる場をお届けします。

### <「ノグリラーメン マイルド」の無料試食を提供>

当日は、ノグリ公式 TikTok および「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」番組公式 SNS（X、Instagram、TikTok または Youtube のうちどれか一つ）をフォローいただいた方を対象に、「ノグリラーメン マイルド」の無料試食を提供します。辛さ控えめで食べやすく、もちもちとした太麺が特長の「ノグリラーメン マイルド」を通じて、番組をきっかけにノグリを知った方も、気軽に「ノグリ」の魅力を体験できます。さらに、ご試食いただいた方への特典として「ノグリラーメン 袋麺」のサンプリングも実施します。話題の練習生によるアレンジレシピに挑戦したり、お好みのトッピングでアレンジしてみたりと、それぞれのスタイルでおたのしみください。



<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

・ノグリ公式 TikTok : [https://www.tiktok.com/@neoguri\\_jp](https://www.tiktok.com/@neoguri_jp)

・「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」番組公式 SNS : [https://linktr.ee/Neoguri\\_jp](https://linktr.ee/Neoguri_jp)

### <来場者限定!! 公式オンラインストアで使える半額クーポン配布!>

番組にも登場した「ノグリラーメン 袋麺」と「もちりノグリ 韓国風海鮮味 カップ (ピリ辛)」をセットにした「ノグリ特別セット」をご用意。また、おまけとして「バナナキック」を2袋プレゼントします。

通常価格 2,764 円のところ、会場では半額の 1,328 円で購入可能な公式オンラインストア (Amazon・Qoo10) 限定クーポンを配布。

会場の熱気そのままに、自宅でもノグリをおたのしみください。

農心ジャパン公式オンラインストア : [ [Amazon](#) | [Qoo10](#) ]

### 【「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」ファイナル 生放送イベント内「出張! ノグリのラーメン屋さん」概要】

開催日時 : 2026 年 6 月 6 日 (土) 10:00~15:00 頃まで (予定配布数 1000 食)

開催場所 : 東京体育館

実施内容 : 「ノグリラーメン ミルド」無料試食 / 袋麺サンプリング / EC セット品割引販売の案内

※無くなり次第終了とさせていただきます。

### 番組では「ノグリ」とたびたびコラボレーションを展開

農心ジャパンは、練習期間中に「ノグリ」を提供し、練習生による実食シーンが番組内で放送されました。

さらに、#8 にて放送された「メンバー NO.1 決定戦」では、「ノグリ」を使ったアレンジレシピが登場。「麻婆ノグリかた焼きそば & ノグリランチチョコ」、イカ墨とノグリを組み合わせた「墮天使まぜそば」、ノグリを使用した餃子がセットとなった「スタミナノグリ定食」など、練習生ならではの自由な発想で生まれたレシピを通じて、ノグリのたのしみ方を広げています。



©PRODUCE 101 JAPAN 新世界

<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

## 「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」について



JO1、INI、ME:I を誕生させた日本最大級のサバイバルオーディション番組「PRODUCE 101 JAPAN」の第4弾。今回、シリーズ初の全世界配信、全世界投票を実施。デビューを目指して集まった101名の練習生が専門的なトレーニングとテストに取り組み、成長と挫折を繰り返しながら人生をかけて、夢を追いかけます。デビューするメンバーは、100%全世界の視聴者＝国民プロデューサー&SEKAI プロデューサーによる投票で決定します。2019年SEASON1ではJO1、2021年SEASON2ではINI、2023年THE GIRLSではME:I、そして、2026年「PRODUCE 101 JAPAN 新世界」では、全世界がプロデュースする日本発グローバルボーイズグループが誕生します。

番組 HP : <https://produce101.jp/>

## 韓国トップブランドのインスタントラーメン「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。丸くて太い麺がたぬき（韓国語で「ノグリ」）を連想させるということで名付けられました。レンジ調理することで、よりもちもちとした麺の食感をたのしむことができる製品です。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 ミルド」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/>

### 【ノグリシリーズ製品ラインナップ】

- ・製品名：ノグリラーメン 袋麺
- ・希望小売価格：税込 228 円（税抜 212 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：120g（麺 106g）
- ・辛さ：2.0（※）
- ・製品詳細：[https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07\\_04.html](https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07_04.html)



- ・製品名：ノグリラーメン ミルド 袋麺
- ・希望小売価格：税込 228 円（税抜 212 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：120g（麺 107g）
- ・辛さ：0.5（※）
- ・製品詳細：[https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07\\_07.html](https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07_07.html)



- ・製品名：もちりノグリ 韓国風海鮮味 カップ（ピリ辛）
- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国
- ・内容量：103g（麺 85g）
- ・辛さ：0.5（※）
- ・製品詳細：[https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07\\_08.html](https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07_08.html)



※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）

<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