

原宿・札幌に続く第3弾が“江の島”に登場！
辛ラーメン粉食 POPUPストア『SPICY HAPPINESS IN summer!』
が7月11日（土）オープン
～7月18日（土）からは無料試食もたのしめる、3日間限定オープニングイベントを開催!!～



※画像はイメージ

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」のPOPUPストア『SPICY HAPPINESS IN summer!』を2026年7月11日（土）から9月13日（日）まで、湘南・江の島の片瀬西浜海水浴場にある海の家「AOSHIRO RESORT（アオシロリゾート）」内にて期間限定開催します。期間中は、江の島のビーチでもひと際目立つ、真っ赤な「辛ラーメン」カラーの店内で、「オリジナル辛ラーメンメニュー（計6種）」や「漢江ラーメン体験」などをおたのしみいただけます。また、7月18日（土）から20日（月・祝）にはオープニングイベントを開催。3日間限定で辛ラーメンの無料試食（先着・数量限定）や辛ラーメンシリーズ製品がもらえるオリジナルゲームをおたのしみいただけます。

“暑いからこそ”食べたくなる！ 夏は「辛さ」を求める季節!?



プレオープン：2026年7月1日（水） / グランドオープン：2026年7月11日（土）

（※プレオープン期間中は一部メニューのみ先行販売）

<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 高木・大沼 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp

2024年以來、2年ぶりとなる江の島海の家での辛ラーメンの期間限定店舗は、今年で3回目の出店。辛ラーメン誕生40周年を迎えた今年は、「夏もたのしい！辛ラーメン。」をテーマに、過去最大級のスペースで開催。原宿・札幌に続く、辛ラーメン粉食POPUPストア日本3店舗目となる『SPICY HAPPINESS IN summer!』を展開します。店内では、「辛オブジェ」や「韓国ラーメン棚」といった辛ラーメンの世界観を存分に表現した装飾の中、日本最大級の海の家AOSHIRO RESORT考案の「辛ラーメンのオリジナルアレンジメニュー」や韓国でおなじみの「漢江ラーメン体験」などをご用意。例年、寒い時期だけでなく、暑い夏にも多くの人達が食べる辛ラーメン。猛暑のなか、あえて大量の汗をかきながら食べる人や、夏ならではの冷やしアレンジをする人など、季節に関わらず、幅広い方達に愛されています。この夏、江の島では、海辺の開放的&アツいロケーションのもと、最高の辛ラーメン体験をおたのしみいただけます。

【辛ラーメン粉食POPUPストア『SPICY HAPPINESS IN summer!』開催概要】



※画像はイメージ

- ・開催期間：2026年7月11日（土）～9月13日（日）
※7月1日（水）～7月10日（金）のプレオープン期間中は一部メニューのみ先行販売
- ・営業時間：9:00-21:00 ※オープニングイベント期間中は営業時間が異なります
- ・開催場所：海の家「AOSHIRO RESORT（アオシロリゾート）」内
（神奈川県 藤沢市 片瀬海岸2丁目 片瀬西浜海水浴場内）
- ・アクセス：小田急江ノ島線「片瀬江ノ島駅」徒歩約4分
- ・入場料：無料
- ・実施内容：

- ①辛ラーメン×AOSHIRO コラボメニュー（計6種 / 各1,000円～）
 - ②漢江ラーメン体験（農心袋麺7種から選べる / 各700円 / トッピング付き）
 - ③農心カップ麺（各700円 / トッピング付き）
 - ④メッセージボード
 - ⑤各種フォトスポット（「辛」オブジェ / 韓国ラーメン棚 / カップラーメン型テーブル / 辛ラーメンビーチパラソル 等）
- ※ご購入いただいた製品は、AOSHIRO RESORT 店内でもお召し上がりいただけます。

▼オープニングイベント詳細

- ・開催期間：2026年7月18日（土） 14:00-16:00（先着100名限定）
2026年7月19日（日）・20日（月・祝） 11:00-16:00（各日先着400名限定）
- ・入場料：無料
- ・オープニングイベント限定内容：
 - ①辛ラーメンオリジナルメニューの無料試食（6種の販売メニューのうち、3種を数量限定で無料配布）
 - ②辛ラーメンがもらえるオリジナルゲーム「辛CUP IN CHALLENGE」



海の家「AOSHIRO RESORT」

<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 高木・大沼 TEL: 03-3595-0880 / mail: pr-info@nongshim.co.jp

▼辛ラーメンオリジナルメニュー詳細

マイルドな辛さがクセになる!! SPICY&CREAMY!

「スパクリ辛ラーメン」(税込 1,000 円)

(辛さレベル: 1)



お酒もすすむ、濃厚な味! 流行の“マヨませそば風”!!

「辛ラー油そば」(税込 1,200 円)

(辛さレベル: 2)



海鮮入りのリッチな旨味! 辛ラーメン×韓国定番ちゃんぽん!!

「海鮮辛ちゃんぽん」(税込 1,200 円)

(辛さレベル: 3)



トマトとチーズが相性抜群! “うまからっカラビアータ風”!!

「辛(カラ)ビアータ」(税込 1,000 円)

(辛さレベル: 3)



誰もが好きな定番のあの味を韓国風アレンジ!

「うま辛ナポリタン」(税込 1,000 円)

(辛さレベル: 2)

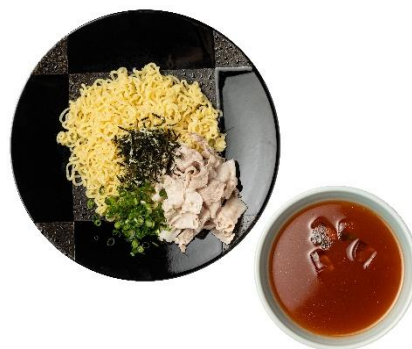


<報道関係の方からのお問い合わせ先>

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 高木・大沼 TEL: 03-3595-0880 / mail: pr-info@nongshim.co.jp

さっぱり&ガッツリ！ 夏バテ知らずの“冷製つけ麺風”!!
「豚つけ辛ラーメン」(税込 1,200 円)

(辛さレベル：2)



※各オリジナルメニューに使用している製品：「辛ラーメン 袋麺」

(https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_01.html)



분식 BUNSIK K-STYLE NOODLE BAR in 江ノ島
 メニューはすべて「辛ラーメン(オリジナル)」を使用して作っています!

マイルドな辛さがクセになる!!
SPICY'S CREAM!
 ①② **スパクリ辛ラーメン** ¥1,000 (税込)

誰もが好きな定番のあの味を韓国風にアレンジ!
 ③ **うま辛ナポリタン** ¥1,000 (税込)

海鮮入りのリッチな旨味!
 ④⑤ **海鮮辛ちゃんぽん** ¥1,200 (税込)

トマトとチーズが相性抜群!
 “うまからっアラピータ風”!!
 ⑥ **辛(カラ)ピータ** ¥1,000 (税込)

お酒もすすむ、濃厚な味!
 旅行の“マヨまぜそば風”!!
 ⑦⑧ **辛ラー油そば** ¥1,200 (税込)

さっぱり&ガッツリ!
 夏バテ知らずの“冷製つけ麺風”!!
 ⑨⑩ **豚つけ辛ラーメン** ¥1,200 (税込)

※使用する食材の詳細やご不明な点については、お店舗にスタッフまでお尋ねください。

セルフ調理メニュー
 全メニューに5種のトッピング付き!
ねぎ・キムチ・温泉卵・チーズ・きざみチャーシュー

自動調理機でつくる! **韓国で人気の漢江ラーメン!!**
韓国即席麺各種 各¥700
 お好きな袋麺1点をお選びください。 ※調理はセルフサービスとなります。
 ① 辛ラーメン ② 辛ラーメン キムチ ③ 辛ラーメン ブラック ④ 辛ラーメン スパイシーチキン
 ⑤ ノグリラーメン ⑥ ノグリラーメン マイルド ⑦ チャパゲティ

レンジで簡単!
 手軽にもちもち麺!
話題のカップ麺 各¥700
 ⑧ 辛ラーメン トゥーンパ ⑨ もっちりノグリ 韓国風海鮮味

熱湯3分!
定番カップ麺 各¥700
 ⑩ 辛ラーメン ⑪ 辛ラーメン キムチ ⑫ 辛ラーメン 激辛

辛さチャート

12 4 1 10 3 8 5 2 11 6 9 7
 二杯 辛さレベル

NONGSHIM

<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 高木・大沼 TEL : 03-3595-0880 / mail : pr-info@nongshim.co.jp

ブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」について

辛ラーメンのグローバルキャッチコピー「Spicy Happiness In Noodles」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、“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、国境を超えてとも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おい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。



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 高木・大沼 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp