

【イベントレポート】江の島で“日本最大級”の海の家とコラボした 辛ラーメン粉食 POPUP スタ『SPICY HAPPINESS IN summer!』、 オープニングイベントが連日大盛況！

～発売 40 周年を迎えた辛ラーメン！ 先着約 1,000 名様が無料試食&ゲームを夏の海で体験～



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、今年発売 40 周年を迎える「辛ラーメン」の夏季限定 POPUP スタをオープン。毎年 100 万人以上が訪れる国内屈指の海水浴場・江の島エリアで日本最大級の海の家「AOSHIRO RESORT（アオシロリゾート）」とコラボレーションした辛ラーメン粉食 POPUP スタ『SPICY HAPPINESS IN summer!』を、2026 年 7 月 11 日（土）より 9 月 13 日（日）まで開催しています。7 月 18 日（土）～20 日（月・祝）にはオープニングイベントを実施し、「辛ラーメン×AOSHIRO コラボメニュー（計 6 種）」の一部を、3 日間合計約 1,000 名様に無料配布しました。江の島のビーチでもひと際目立つ、真っ赤な「辛ラーメン」カラーの店内で友人や家族と辛ラーメンを味わい、夏ならではのたのしみ方を満喫する姿が見られ、にぎわいに包まれました。

笑顔と熱気で溢れたオープニングイベント！ 初日には辛ラーメンのブランドキャラクターもサプライズ登場!!

7 月 18 日（土）～20 日（月・祝）の 3 日間限定で行われたオープニングイベント。「辛ラーメン×AOSHIRO コラボメニュー（計 6 種）」の一部を、3 日間合計約 1,000 名様に無料配布しました。また、店内の奥には「辛 CUP IN CHALLENGE」のゲームスペースが設けられ、チャレンジした方には辛ラーメンシリーズ製品をプレゼント。オープニングイベント初日には、サプライズで辛ラーメンのブランドキャラクター「SHIN」も登場するなど、灼熱の夏の海にも負けない、アツク盛り上がる 3 日間となりました。



<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

限定メニューから本場のトレンド体験まで、夏のたのしさを詰め込んだ 5 つの限定コンテンツ

①辛ラーメン×AOSHIRO コラボメニュー

「辛ラーメン」と海の家「AOSHIRO RESORT」のコラボレーションによる限定メニュー計 6 種を提供。「油そば」や「つけ麺」、「海鮮ちゃんぽん」など、夏にぴったりのアレンジで辛ラーメンの新しいたのしみ方を提案します。ビーチサイドという開放的なロケーションで食べる辛ラーメンは、いつも増して格別な味わいになること間違いなしです。



②漢江ラーメン体験

農心の人気袋麺 7 種から選べる「漢江ラーメン体験」では、専用の自動調理機を使用し、ラーメンをセルフ調理。韓国・漢江（ハンガン）のトレンドである「屋外での即席ラーメン作り」を一連のプロセスで体験できます。できあがったラーメンは、海辺のテラス席やビーチなど、好きな場所でおたのしみいただけます。



③農心カップ麺

おなじみの「農心カップ麺」に 5 種のトッピングを合わせて販売。定番の熱湯調理用の製品だけでなく、もちもち麺で話題のレンジ調理対応品もご用意しています。



④メッセージボード

店内奥のスペースには、来場者が自由にコメントを書き込める特設メッセージボードを設置。イベントの感想や辛ラーメンへのアツい想いなど、多数のメッセージが集まるエリアです。他の来場者のコメントを直接目にする事で、会場内の盛り上がりや一体感をリアルタイムで共有できます。



⑤各種フォトスポット

『辛』の巨大オブジェや「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」などを各所に配置。辛ラーメンの世界観を表現した装飾をバックに、韓国のビーチリゾート気分を満喫できます。



＜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

辛さが、夏のたのしい思い出になる。江の島で味わう「SPICY HAPPINESS」

辛ラーメンが掲げるブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」には、“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」という想いが込められています。発売 40 周年を迎えた今年、そのたのしさを夏の江の島でも体験できるようにしたのが、『SPICY HAPPINESS IN summer!』です。

海で遊んだあとに、友人や家族と一緒に味わう“うまからっ！”な辛ラーメン。汗をかきながら食べる辛さや、海辺の開放感も含めて、家で手軽にたのしむのとは異なる、夏ならではのたのしみ方を提案します。



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

- ・開催期間：2026 年 7 月 11 日（土）～9 月 13 日（日）
- ・営業時間：9:00-21:00
- ・開催場所：海の家「AOSHIRO RESORT（アオシロリゾート）」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

イベント概要 プレスリリース：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000149.000099515.html>

※本プレスリリースで使用していない未公開のスクール写真等、オフィシャル素材もご用意しております。ご希望のメディア関係者様は、お気軽にお問い合わせください。

분식BUNSIK
 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)」を使用しています!

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

トマトとチーズが相性抜群!
“うまからっアラビアータン”!!
辛(カラ)ピアート
 ¥1,000 (税込)

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
 ¥1,200 (税込)

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

海鮮入りのリッチな旨味!
辛ラーメン×韓国定番辛ちゃんぽん!!
海鮮辛ちゃんぽん
 ¥1,200 (税込)

お酒もすすむ、濃厚な味!
流行りの“マヨませそば風”!!
辛ラー油そば
 ¥1,200 (税込)

※使用している食材の鮮度やご不明な点については、お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

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 スパイスチキン

⑤ ノグリラーメン
 ⑥ ノグリラーメン マイルド
 ⑦ チャバゲティ

レンジで簡単!
手軽にもちもち麺! 話題のカップ麺
 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
各¥700

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

辛さチャート

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」の想いとともに歩んでまいります。



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