

**そうめん・冷やし中華だけじゃない。
夏の麺の新しい選択肢に、本場韓国冷麺「ふるる冷麺」。**
9 月『Qoo10 メガ割』で期間限定キャンペーンを実施！
～暑さとともに高まる“冷やし”への関心。秋口にも楽しめる、アレンジレシピをご紹介～



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 8 月 28 日（金）より開催される『Qoo10 メガ割』にて期間限定キャンペーンを実施いたします。

今回のキャンペーンでは、本場韓国の味わいをそのまま届ける「ふるる冷麺」をはじめ、夏の食卓を豊かに彩るバラエティ豊かなラインナップをご用意しました。「ふるる冷麺」は、大根の塩漬けから出るトンチミの旨みとリンゴ酢の爽やかな酸味が効いたスープ、そして極細の本格麺が特長です。アレンジもしやすく、いつもの夏の食生活に新鮮なアクセントを添える一品としてお楽しみいただけます。

【ふるる冷麺『Qoo10 メガ割』特設ページ】 <https://www.qoo10.jp/g/1157558024>

「ふるる冷麺」とは

「ふるる」は「スルスル、チュルチュル」といった韓国の擬態語。麺を吸る爽やかな音をブランド名にしており、そば粉入りで極細でもコシのある本格的な韓国冷麺をたのしめる製品です。麺の製造方法も本場の製麺を元に開発した「押し出し製法」と熱風で乾燥させて仕上げるノンフライ麺なので常温保存が可能となっています。水冷麺とビビン冷麺の 2 種類を提供しており、スープやソースはローカライズすることなく本場の味をそのままお届けしています。また、低脂質（水冷麺：0.6g、ビビン冷麺：2.9g）のため健康志向の方にもおすすめです。

【味わいの特長】

水冷麺：韓国特製トンチミ（大根の塩漬けからにじみ出たスープ）にリンゴ酢のほのかな酸味が溶け込んで、甘みのあるさっぱりとした味わい。

ビビン冷麺：特製ビビンジャンは、熟成したコチュジャンの旨味としっかりした辛さに加え、梨ピューレの爽やかな甘みとリンゴ酢のほのかな酸味。本場のビビン麺を再現しています。

共通：韓国冷麺の特長でもある、そば粉入りでコシがありつつも、極細でももちもち・つるつる、のど越しの良い本格ノンフライ麺。数分でできる手軽さも魅力です。



記録的猛暑の夏。暑さに合わせて、高まる“冷麺”への関心

気象庁によると、2026 年の夏は記録的な高温が続き、7 月中旬・下旬の西日本の平均気温は統計開始（1946 年）以降で最も高くなりました。^(※1) 8 月も気温の高い日が多い見込みで、冷たい麺が一年で最も恋しくなる季節を迎えています。さらに、2025 年秋（9～11 月）の日本の平均気温は、1991～2020 年の 30 年平均と比べて 1.37℃高く、2023 年から 2025 年までの 3 年間で、統計開始以降の上位 3 位を占めています。^(※2) 冷たい麺を楽しめる季節は、盛夏から暑さの残る秋口へと広がっています。

※1 出典：気象庁 報道発表「2026 年 7 月中旬～下旬の顕著な高温と今後の見通しについて」（2026 年 8 月 3 日発表）

https://www.jma.go.jp/jma/press/2608/03b/japan_hot20260803.html

※2 出典：気象庁「日本の季節平均気温」

https://www.data.jma.go.jp/cpdinfo/temp/aut_jpn.html

暑さが増すほど、冷たい麺への関心は高まります。実際、当社公式サイトでも、ふるる冷麺の関連アレンジレシピ（7 品）の月間平均ページビュー数は、最も暑い時期に通常期の約 2 倍へと上昇しました。梅雨明け以降の盛夏にかけて関心が高まる傾向で、水冷麺・ビビン冷麺のどちらのタイプでも夏に伸びがみられます。冷たい麺が一年で最も求められる盛夏のこの時期は、韓国冷麺という選択肢の幅やたのしみ方をお伝えするうえでも最適なタイミングだと考えています。

また、韓国冷麺全体をみても近年ますます勢いを増すばかりで、韓国から日本への冷麺の 1 か月あたり平均輸入量（重量）は、直近 3 年間で約 28%増加の大きな成長を遂げています。

①ふるる冷麺関連アレンジレシピPV数
（農心ジャパン公式サイト / 月間平均）



②韓国から日本への冷麺輸入量
（重量ベース / 月間平均）



※出典：

①農心ジャパン公式サイト分析／対象：ふるる冷麺関連のアレンジレシピ 7 品／集計期間：夏期平均＝2025 年 8・9 月＋2026 年 7 月、年間平均＝2025 年 8 月～2026 年 7 月

②韓国農水産食品流通公社 HP（韓国貿易統計振興院統計データ）

<https://www.kati.net/statistics/monthlyPerformanceByProduct.do>

9 月『Qoo10 メガ割』で、「ふるる冷麺」の期間限定キャンペーンを実施

株式会社農心ジャパンは、2026 年 8 月 28 日（金）から 9 月 9 日（水）まで開催される『Qoo10 メガ割』に参加し、「ふるる冷麺 水冷麺」「ふるる冷麺 ビビン冷麺」を対象とした期間限定キャンペーンを実施します。期間中は、【ふるる冷麺よりどり選べる SET】を 20%割引で販売します。夏の暑さが残る秋口にも、さっぱりとした水冷麺と、旨辛いビビン冷麺の 2 つの味わいを、ご家庭で手軽にお楽しみいただけます。キャンペーンの詳細は特設ページをご覧ください。

・『Qoo10 メガ割』開催期間：2026 年 8 月 28 日（金）17:00～2026 年 9 月 9 日（水）23:59

夏におすすめ！アレンジメニューのご紹介

今回ご紹介するのは、ふるる冷麺の両製品を活用した、夏にぴったりの家庭で再現しやすいアレンジメニューの一例です。以下のリンクでは、紹介メニュー以外にも様々なアレンジメニューをご紹介します。

(参考) [ふるる冷麺アレンジレシピ 公式 HP](#)

【豚しゃぶと夏野菜のサラダ冷麺】

豚しゃぶしゃぶ肉を茹でて冷しゃぶにし、たっぷりの野菜と一緒に水冷麺にのせた、ヘルシー感のあるサラダ冷麺です。

材料（2人分）：

ふるる冷麺 水冷麺 2袋

A

水 1,100ml、レタス（せん切り）80g、黄パプリカ（薄切り） 60g、きゅうり 50g、オクラ 2本

B

白すりごま 20g、砂糖 大さじ 1、酢 小さじ 2、しょうゆ 小さじ 2、ごま油 小さじ 1、しょうが（すりおろし） 小さじ 1/2、にんにく（すりおろし） 小さじ 1/4、黒こしょう 少々

その他の材料

水 500ml、豚ロース薄切り肉（しゃぶしゃぶ用） 4枚、プチトマト（横半分） 4個分

作り方：

- ① 豚肉は熱湯でさっと茹で、1枚を3等分に切る。オクラは熱湯で茹で、幅1cmに切る。
- ② ボウルにA・Bを入れ、和える。
- ③ 熱湯に麺を入れて茹で（約3分）、ザルに上げて流水で洗い、水気を切る。
- ④ 器に③を盛り付け、②・豚肉をのせ、混ぜ合わせた冷麺スープ・水を注ぎ、プチトマトを飾る。



【ピリ辛！千切り野菜でもりもりビビン冷麺】

シャキシャキ千切り野菜とマヨネーズが旨辛なビビン麺とぴったりマッチ。パパッと作れて大満足なごちそうランチになります！

材料（1人分）：

ふるる冷麺 ビビン冷麺 1袋、きゅうり 1/2本、大根 20g、ツナ缶 1/2缶、大葉 2枚、卵 1個、サラダ油 少々、塩 少々、砂糖 少々、マヨネーズ 適量

作り方：

- ① きゅうりと大根はそれぞれ千切りにする。
- ② 錦糸卵を作る。ボウルに卵を割り入れて、塩と砂糖を加えて溶き混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油をひいて熱し、②を流し入れて薄く広げて両面を軽く焼いて取り出し、千切りにする。
- ④ ビビン冷麺は袋の表示通りに麺をゆでて水洗いする。器に添付のタレと麺を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ ①、③、大葉、ツナをトッピングして、マヨネーズを細く搾る。



ふるる冷麺 製品ラインナップ

- ・製品名：ふるる冷麺 水冷麺
- ・希望小売価格：税込 329 円（税抜 305 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：155g（麺 108g）
- ・辛さ：0.0（※）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_01.html



- ・製品名：ふるる冷麺 ビビン冷麺
- ・希望小売価格：税込 329 円（税抜 305 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：159g（麺 109g）
- ・辛さ：2.5（※）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_02.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）

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/>

