

“鯛出汁の旨味”が加わった、期間限定辛ラーメン！
かっぱ寿司×辛ラーメンコラボ「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」シリーズが
9 月 17 日（木）からかっぱ寿司全店にて販売開始
～味変プレートや追いシャリで楽しむ、かっぱ寿司だけの旨辛アレンジ！～



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）の展開する「辛ラーメン」は、コロナウィドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社[本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪]）の「本格ラーメンシリーズ 第37弾」のメニューに採用されました。2026 年 9 月 17 日（木）から 12 月 9 日（水）までの期間限定で、コラボレーションメニュー「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」シリーズ 3 種がかっぱ寿司全店にておたのしみいただけます。

寿司店だからこそ実現した、旨味凝縮の“鯛スープ仕立て辛ラーメン”！

今回販売するコラボレーションメニューは、“うまからっ！”でおなじみの辛ラーメンのミニタイプ「辛ラーメン ミニカップ」に、かっぱ寿司の「活〆真鯛のアラから丁寧に抽出した鯛スープ」を合わせて生まれた「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」シリーズ（全 3 種）。

本場韓国の旨辛さの奥から、真鯛の上品な旨みが立ちのぼる味わいは、寿司店だからこそ実現できる、かっぱ寿司だけの一杯です。お寿司の〆にちょうどよいミニカップサイズ。

楽しみ方はお好みで広がります。「味変プレート」がセットになった商品では、カニカマや大葉で海鮮の旨みを引き立てたり、パルメザンチーズでコクを加えたり、ひと口ごとに味わいを変えながらお楽しみいただけます。そして最後は「追いシャリ」を。残ったスープに加えてかき混ぜれば、旨辛雑炊風に姿を変え、スープの一滴まで余すことなく味わい尽くせます。



<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

【かっぱ寿司×「辛ラーメン」初コラボ！「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」3種 販売概要】

- ・販売期間：2026年9月17日（木）～12月9日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗は除く）
- ・キャンペーンサイト：<https://www.kappasushi.jp/cp/202609/nongshim>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※一部店舗では価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。

▼コラボレーションメニュー詳細

「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」

（391 円[税込 430 円]）

活〆真鯛の豊かな出汁を効かせた特製スープで、いつもの辛ラーメンを本格的な海鮮仕立てにアレンジ。スパイシーな辛さと奥深い海鮮の旨みが広がる一杯を、お寿司のお供にちょうどいいミニカップでご用意しました。

※具材に【えび】を使用しています。



「鯛スープの海鮮 辛ラーメン ～まろやか温玉添え～」

（491 円[税込 540 円]）

「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」に、温玉と磯香る海苔をトッピングしました。温玉のまろやかさが刺激的な辛さをやわらげ、スープを吸った海苔が海鮮の旨みをさらに深めます。

※写真はトッピング後のイメージです。

※具材に【えび】を使用しています。



「鯛スープの海鮮 辛ラーメン ～辛ラーメンおすすめ！ 味変プレート～」

（628 円[税込 690 円]）

カニカマ・ねぎ・パルメザンチーズ・フライドガーリック・赤いかゲソを長皿に盛り付けてご用意。お好みのタイミングで盛り付けていただくことで自分だけのオリジナル辛ラーメンをお楽しみいただけます。

※写真はトッピング後のイメージです



■コラボメニューに使用している製品：「辛ラーメン ミニカップ」

（https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_04.html）



＜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

▼スープを最後の一滴まで楽しむ！こだわりのサイドメニュー

「温玉&海苔」(173 円[税込 190 円]～)

とろける温玉と風味豊かな海苔が、スープをさらに引き立てます。
たっぷり卵を絡めた麺を、スープを吸った海苔で巻いて頬張れば、
まろやかなコクと磯の香りが口いっぱいに広がります。



「辛ラーメン 専用 追いシャリ」(173 円[税込 190 円])

残ったスープにガーリックとチーズがのった「追いシャリ」を加えてよくかき混ぜれば、
スープのコクと旨みがご飯にたっぷり染み渡る「旨辛雑炊風」に。
辛ラーメンのやみつきになるおいしさを最後の一滴まで味わい尽くせます。



「ちよこっとフライドポテト」(173 円[税込 190 円]～)

ラーメンと一緒に気軽に楽しめるサイドメニューです。
そのまま味わうのはもちろん、ラーメンスープに浸して楽しむアレンジもおおすすめです。
お手頃な価格で、食事の満足感をさらに高めます。



「追いチーズ」(55 円[税込 60 円]～)

辛ラーメン特有の旨辛スープに追加することで、チーズが辛さを優しく包み込み、
マイルドなおいしさが広がります。なめらかに溶けたチーズが麺によく絡み、
一口ごとに深まるコクをご堪能いただけます。



▼対象商品を食べて応募！辛ラーメン 4 種 13 食セットが 100 名様に当たる！レシート応募キャンペーン開催

かっぱ寿司×「辛ラーメン」コラボ商品の発売を記念して、対象商品を含む税込 3,000 円以上のお会計レシートで応募できるプレゼントキャンペーンを開催いたします。応募いただいた方の中から抽選で 100 名様に、「辛ラーメン 4 種 13 食セット」をプレゼントいたします。

●キャンペーン概要

- ・応募期間：9 月 24 日（木）～10 月 31 日（土）
- ・レシート応募期間：9 月 24 日（木）～11 月 1 日（日）23:59
- ・応募条件：期間中、対象の「辛ラーメン」コラボ商品を含む税込 3,000 円以上ご利用のレシートをお持ちのお客様。
- ・ご応募対象商品：①鯛スープの海鮮 辛ラーメン ②鯛スープの海鮮 辛ラーメン～まろやか温玉添え～
③鯛スープの海鮮 辛ラーメン～辛ラーメンおすすめ！味変プレート～
- ・当選賞品：辛ラーメン 4 種セット（13 食入り）
（内容）辛ラーメン 3 食入、辛ラーメン キムチ 3 食入、辛ラーメン ブラック 3 食入、辛ラーメン トゥーンバ 4 食入
- ・当選人数：100 名様
- ・応募方法：キャンペーンサイト内の応募フォームより、必要事項をご記入の上、対象レシート画像をアップロードしてご応募ください。

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

「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(※)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、ピリツとした辛さが特徴。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



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