

## 原宿・竹下通りの『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』が 10 月に リニューアルオープン！農心ジャパン製品が全て揃う日本初の コンビニ型店舗「辛ラーメン편의점（ピョニジヨム）」を新設！

～10 月 1 日（木）～6 日（火）はリニューアルオープンイベントを開催～



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」の専門店『辛ラーメン粉食（ブンシク）POPUP ストア』（東京・原宿竹下通り）を、辛ラーメン発売 40 周年を迎えることを機に、2026 年 10 月 1 日（木）にリニューアルします。2025 年 6 月のオープン以降、多くの方が訪れ、ご好評いただいていることを受け、2027 年 6 月末まで開催を延長するとともに、店舗の内容を刷新します。今回のリニューアルでは、3 階部分に日本初となる農心ジャパンの全製品が揃い、韓国のコンビニをイメージした店舗「辛ラーメン편의점（ピョニジヨム）」を新たにオープン。更に屋上も韓国風のルーフトップとして一新します。また、リニューアルオープンを記念して、10 月 1 日（木）～6 日（火）は、特別イベントを開催。6 日間限定で、この時だけの無料試食やプレゼント、お得な限定セット販売などをおたのしみいただけます。

### 大好評の POPUP が開催期間延長！最新の“辛ラーメンブランド体験拠点”がさらに進化!!

『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』は、「韓国ならではのお店でたくさんの人達に辛ラーメンをたのしんでもらいたい」という想いから、2025 年 6 月 10 日（火）に原宿竹下通りの「OKUDO DINING&CAFÉ」にて日本 1 号店をオープンしました。オープニングイベントには、6 日間で合計 3,000 人以上の方が来場。混雑を考慮して事前予約制とした 3 日間は、いずれも各日定員を大きく上回る来場希望があり、来場者アンケートでは 96%の方が「満足」と回答しました。



2025 年 6 月オープン時の様子

当初は約 1 年間の開催を予定していましたが、竹下通りを行き交う若い世代や訪日外国人観光客を中心に非常に多くのお客様にご来店いただきました。この反響を受け、開催期間を 2027 年 6 月末まで延長します。

「辛ラーメン トゥーンバ」の大ヒットを受け、店内のデザインやフロア構成をリニューアル。辛ラーメンブランドの新しい魅力を見て、食べて、たのしめる最新のブランド体験拠点へと進化します。

## リニューアルの詳細

### ■3 階：日本初！農心ジャパンの全製品が揃う「辛ラーメン편의점（ピョニョム）」を新設

3 階には、韓国コンビニをイメージした店舗「辛ラーメン편의점（ピョニョム）」を新設します。편의점（ピョニョム）とは韓国語でコンビニという意味で、店内にショーケースを設置し、袋麺・カップ麺・スナック菓子・グッズまで、農心製品のラインナップが一堂に並びます。来店した方は好きな製品を選んで購入し、カップ麺はその場で調理して味わうことも可能です。



### ■屋上：まるで韓国ドラマのようなルーフトップに刷新

屋上には、10 月の過ごしやすい気候を生かした韓国風のルーフトップ空間が登場します。電球や辛ラーメンパラソルを設置し、まるで韓国ドラマのワンシーンのような雰囲気を感じることができます。

## 6 日間限定！『辛ラーメン粉食 POPUP ストア リニューアルイベント』

2026 年 10 月 1 日（木）～6 日（火）までの 6 日間は、リニューアルオープンを記念して特別イベントを開催します。期間中はこの時だけの特別な体験をおたのしみいただけます。

### 【2 階】辛ラーメン粉食 POPUP ストア

#### ①漢江ラーメン体験（無料試食）

入場時にお渡しするパンフレット記載のクイズに回答すると、「漢江ラーメン体験」を無料でお試しください。「辛ラーメン 袋麺」で、Spicy&Creamy なアレンジメニューづくりを体験できます。



#### ②選べるトッピングサービス

昨年のオープニングイベントでもご好評をいただいた、自分で選べるトッピングサービスを実施します。前回の 9 種から新たに、明太子・トック・キムチ・マヨネーズの 4 種を追加し、全 13 種の中から一人 4 つまで選択可能です。

トッピング一覧：

チーズ/ウインナーソーセージ/バター/にんにく/玉ねぎ/青ねぎ/しいたけ/トマト/卵/明太子/トック/キムチ/マヨネーズ



### ③「辛ラーメン トゥーンバ」プレゼント

試食後のアンケートにご回答いただいた方に、「辛ラーメン トゥーンバ 袋麺」をプレゼントします。  
是非ご自宅でもおたのしみください。



### ④店内全体がトゥーンバデザインに

2 階の『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』では、“漢江（ハンガン）ラーメン”でおなじみの自動ラーメン調理機やカップ型テーブルを、  
昨年の発売以降大ヒット製品となった「辛ラーメン トゥーンバ」をイメージしたデザインに変更します。

※リニューアルイベント終了後に一部内装の変更を予定しています。

### 【3 階】辛ラーメン편의점 (ピョニジヨム)

#### ⑤POPUP 限定セット販売（数量限定）

リニューアルオープンを記念して、王道の「辛ラーメン」や、今年発売した話題の「辛ラーメン ロゼ」など、人気の農心製品計 10 点が入ったお得なセットを特別価格 1,000 円（税別）で販売。おまけとして、非売品の「食べる辛ラー油」も含まれます。辛ラーメンのブランドキャラクター「SHIN」と「ノグリくん」デザインのバッグ入りです。



## 『辛ラーメン粉食 POPUP ストア リニューアルイベント』概要

- ・期間：2026 年 10 月 1 日（木）～6 日（火）
  - ・場所：東京都渋谷区神宮前 1 丁目 6-4 ゼンモール原宿ビル（1 階：ヨアジョン 原宿店/2・3 階：辛ラーメン粉食 POPUP ストア）
  - ・アクセス：JR 山手線 原宿駅から徒歩 4 分 / 東京メトロ千代田線・副都心線 明治神宮前駅から徒歩 4 分
  - ・営業時間：10:00-20:00 ※イベント終了後は 10:30-21:00
  - ・入場料：無料 ※店内での飲食・物品購入には別途料金が発生いたします。
  - ・実施内容：
    - 2 階：クイズ回答で漢江ラーメン体験（トゥーンバアレンジ）／自分で選べるトッピング／アンケート回答で「辛ラーメン トゥーンバ」プレゼント
    - 3 階：「食べる辛ラー油（非売品）」も入った POPUP 限定セット販売
  - ・入場方法：事前予約制（抽選／各日 250 組 500 名様）
    - ①10 月 1 日（木）～3 日（土）入場分：9 月 24 日（木）9:00～9 月 25 日（金）18:59
    - ②10 月 4 日（日）～6 日（火）入場分：9 月 25 日（金）19:00～9 月 28 日（月）18:59
- ※事前予約は辛ラーメン公式 LINE にて受け付けます。

・辛ラーメン公式 LINE：<https://page.line.me/fng1055d>

## 「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 10 月に韓国で発売し、今年 40 周年を迎えるロングセラーブランド。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。「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。



## 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/>

