

**【イベントレポート】「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」が発売を前に
「おいしい博覧会 2026 秋冬」に先行登場し、大盛況！
ついに本日 10 月 26 日（月）からコンビニエンスストアで新発売!!
～『新食感展』から、電子レンジ調理でさらにもっちり食感に仕上がる太麺をいち早くお届け～**



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 10 月 15 日（木）にホテルニューオータニ「芙蓉の間」（東京都千代田区）で開催された、食品・飲料ブランドとメディア・SNS ユーザーが出会うリアルイベント「おいしい博覧会 2026 秋冬」（主催：株式会社 PR TIMES）に出展しました。

今回紹介したのは、本日 10 月 26 日（月）発売の新製品「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」。電子レンジ調理対応品にリニューアルしたことで、ノグリならではの太麺がさらにもっちりとした食感に仕上がるようになりました。当日は、来場者に製品の試食を通じて、麺の食感や魚介の旨味、焼きちゃんぽんの香ばしさを発売に先駆けて体験していただきました。

新製品「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」を「おいしい博覧会 2026 秋冬」に出展

「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」は、韓国の国民的ラーメン「ノグリ」シリーズの汁なしタイプ。今回新たに電子レンジ調理対応品にリニューアルしました。ノグリならではの太麺は、電子レンジで調理することで、さらにもっちりとした食感に。魚介の旨味に焼きちゃんぽんならではの香ばしい風味と唐辛子の辛さが重なり、後を引く旨辛な味わいをたのしめます。かやくには、ノグリくんの顔をかたどったかまぼこも入っています。



発売を前に、この麺の食感と味わいをひと足先に体験いただくため、「おいしい博覧会 2026 秋冬」に出展しました。「おいしい博覧会」は、株式会社 PR TIMES が主催する、食品・飲料メーカーとメディア関係者・SNS ユーザーをつなぐ招待制の試食・取材イベントです。会場では、試食と製品紹介を通じて、電子レンジ調理によって引き出される太麺の食感や、製品の特長をお伝えしました。

『新食感展』で、発売前のもっちり食感をひと足先に体験！当日の様子も一部ご紹介

農心ジャパンは、電子レンジ調理によって引き出される太麺のもっちりとした食感を伝えるため、『新食感展』をテーマに「おいしい博覧会 2026 秋冬」に出展しました。当日は、会場で電子レンジ調理した「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」を提供。メディア関係者や SNS ユーザーの皆さまに、ノグリならではの太麺の食感と、魚介の旨味や焼きちゃんぽんの香ばしさが重なる味わいを体験いただきました。

会場では、調理した麺を持ち上げて弾力を確かめる姿や、ノグリくんの顔をかたどったかまぼこを見つけて撮影する様子が見られました。ブースでは、ノグリくんの世界観を表現した展示も行い、製品の特長や調理方法をご紹介しました。



<来場者・メディア・SNS ユーザーの反応>

「麺がもっちりでびっくりしました。魚介の旨味と香ばしさがあって、辛さも後を引くおいしさです」（メディア関係者）

「作り方が簡単なので、仕事の合間にも食べたいです。かまぼこがかわいくて、思わず写真を撮りました」（SNS ユーザー）

<農心ジャパン担当者コメント>

発売前にメディア関係者や SNS ユーザーの皆さまに、「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」を試食していただけたことをうれしく思います。電子レンジで調理することでノグリならではの太麺がさらにもっちりと仕上がる点や、魚介の旨味と焼きちゃんぽんの香ばしさについて、その場で感想をうかがえたことは大きな手応えでした。いただいた声を励みに、10月26日（月）の発売に向けて、より多くの方にこのおいしさをお届けしてまいります。

ノグリのブランドキャラクター・ノグリくんも会場に登場！

当日は、「ノグリ」のブランドキャラクター「ノグリくん」も会場に登場し、来場者の皆さまと記念撮影を通じて交流をたのしみました。ラーメンへの強い職人魂を持つノグリくんも、「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」の魅力を届けようと奮闘。こだわりのもっちり太麺をアピールしながら、ブースを盛り上げました。

<ノグリくんのコメント>

やっほー、ノグリだよ！「おいしい博覧会」に来てくれたみんな、ありがとう！ぼくのこだわりのもちもち太麺を、みんなに食べてもらえてとってもうれしいな。10月26日（月）に全国のコンビニエンスストアで発売するから、ぜひまた食べてみてね！



2026年10月26日（月）発売「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」

<製品概要>

- ・製品名：ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ
- ・発売日：2026年10月26日（月）
- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国（コンビニエンスストア限定）
- ・内容量：111g（麺 85g）
- ・辛さ：2.0

※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）

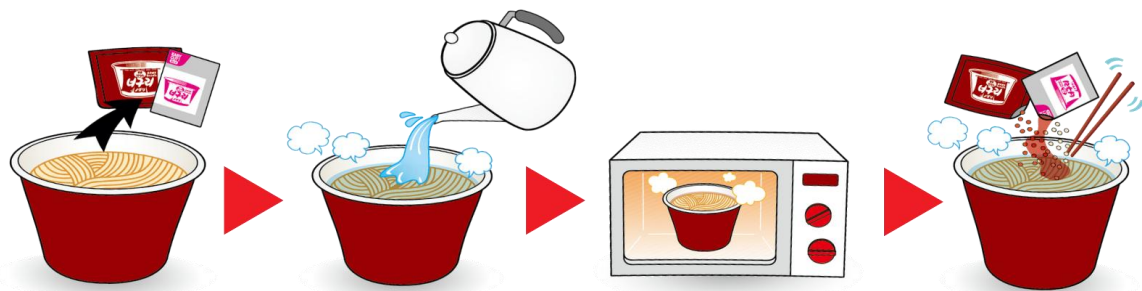


・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup07_06.html

・製品発売リリース：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000155.000099515.html>

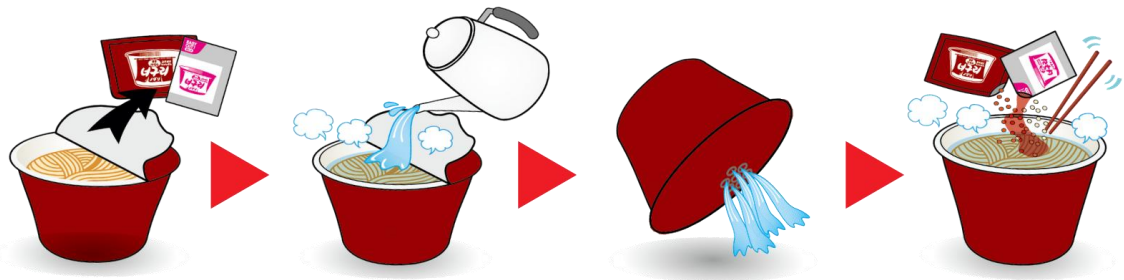
<電子レンジでの調理方法> ★おすすめ★

1. フタをすべてはがし（湯切りはしません）、粉末スープと調味油を取り出す。
2. 熱湯（220ml）を内側の線まで注ぎ、電子レンジ 500W で 4 分（または 600W で 3 分 50 秒）加熱する。
3. 粉末スープと調味油を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。



<熱湯での調理方法>

1. フタを半分まではがし、粉末スープと調味油を取り出す。
2. 熱湯を麺がかくれるまで（約 400ml）十分に入れ、4 分後②番の湯切り口をはがし、カップをしっかり持ってゆっくり傾けながらお湯を捨てる。
3. フタをすべてはがし、粉末スープと調味油を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。



「ノグリ」について

「ノグリ」はコシのある太麺で、もちもちとした食感とうどんのような食べ応えが特長的な海鮮ベースのラーメン。丸くて太い麺がためき（韓国語で「ノグリ」）を連想させるということで名付けられました。1982 年発売の、辛ラーメンよりも長い歴史を誇るロングセラー製品で、韓国では長年即席麺売上 TOP10に入るほどの人気を誇るブランドです。辛いながらもスッキリとした味の「ノグリラーメン」や、辛さ控えめの「ノグリラーメン マイルド」をはじめとした複数のラインナップを展開しています。

ノグリ特設ページ：<https://www.nongshim.co.jp/brand/neoguri/>

ノグリ公式 TikTok：https://www.tiktok.com/@neoguri_jp

ノグリ公式 Instagram：https://www.instagram.com/neoguri_jp



おいしい博覧会について

「おいしい博覧会」は、株式会社 PR TIMES が主催する、食品・飲料メーカーとメディア関係者・SNS ユーザーをつなぐ招待制の試食・取材イベントです。2024 年 4 月に初開催し、2026 年 10 月 15 日（木）に第 6 回となる「おいしい博覧会 2026 秋冬」を開催しました。商品の試食や体験、企業担当者との対話を通じて、味わいや食感、開発背景や作り手の思いなど、資料だけでは伝わりにくい商品の魅力に触れられる機会を提供しています。

「おいしい博覧会 2026 秋冬」の開催概要はこちら：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001709.000000112.html>



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/>

