

恋人がいない人集まれ！

「チャパゲティ」が、人気韓国料理店「小さな韓国 あぷろ」とコラボし

4月8日から期間限定メニューを販売

～ブラックデー当日 4月14日はブラックコーデで来店&限定メニューを注文いただくと、チャパゲティをプレゼント！～

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、2024年4月8日(月)より、人気韓国料理店「小さな韓国 あぷろ」の渋谷店・大名店・四ツ橋店・佐賀店で、韓国ジャージャン麺「チャパゲティ」の期間限定メニュー「カムジャパゲティ」「コーンチゲッティ」を販売します。また、韓国ではおなじみの“ぼっちの日”、「ブラックデー（4月14日）」当日には、ブラックコーデで来店し、限定メニューを注文した方に、チャパゲティをプレゼントするキャンペーンも実施します！



「ぼっち」の男女が集う、「ブラックデー」とは？

韓国において、4月14日は「ブラックデー」と呼ばれ、2月14日のバレンタインデー、3月14日のホワイトデーに続く記念日として定着しています。恋人がいない男女が自虐的に黒い服を着て、黒い食品を食べることから始まった同記念日ですが、現在では黒いソースのかかった韓国風ジャージャン麺を食べる日として親しまれています。

農心ジャパンでは、2024年のブラックデーに合わせて、韓国風ジャージャン麺「チャパゲティ」と、人気韓国料理店「小さな韓国 あぷろ」とのコラボレーション企画の実施を決定いたしました。

あぷろは食材へのこだわりのつまった本格的な韓国料理と、お店の小物や内装まで本場韓国の雰囲気味わえるお店。韓国が好きな、特に若い女性を中心に人気を博しています。

今回は4月8日から期間限定で、ここでしか食べられない2つの限定チャパゲティメニューを渋谷店・大名店・四ツ橋店・佐賀店にて販売。また、ブラックデー当日の4月14日には、ブラックコーデで来店し、限定チャパゲティメニューのいずれかを注文した方にチャパゲティを1点プレゼントします。



【コラボメニュー展開詳細】

販売期間：2024年4月8日（月）～4月14日（日）

販売店舗：小さな韓国 あぷろ 渋谷店・大名店・四ツ橋店・佐賀店

<https://korean-apuro.com/>

販売メニュー：

「カムジャバゲティ (748 円[税込])」

カムジャ (じゃがいも) をカリッと揚げてトッピング。味だけでなく、きゅうり・たくあんの食感も楽しい一品！



「コーンチゲッティ (748 円[税込])」

とろ〜りチーズに甘さをたっぷりまとった最高のコンビ！ 熱々の麺としっかり絡めたらたまらない味わい。



※画像はイメージです

ブラックデー当日特典：ブラックコーデ（黒い服）で来店し、限定メニューを注文した方には「チャバゲティ 袋麺」を1点プレゼント
※ご用意した数量がなくなり次第終了となります。

韓国ジャージャン麺の定番「チャバゲティ」とは？

チャバゲティは 1984 年の発売以後、30 年経った今でも韓国即席袋麺市場のトップ 3（※）に入るほど、長年消費者の支持を受けているインスタント麺です。粉末ソースが香ばしく、濃厚な韓国風ジャージャン麺の味を再現しています。

もともと炸醬麵（ジャージャン麺）は、中国発祥の家庭料理として広まり、各国の好みにより少しずつ変化していった料理です。中国では、甘辛くてコクのある甜麵醬（テンメンジャン）を使っているのに対し、韓国では春醬（チュンジャン）と呼ばれるカラメルを加えた黒味噌を使用しています。そのため、韓国風ジャージャン麺は日本や中国のものとは比べ、強い黒色のソースが特徴です。

※Nielsen IQ Korea 2023 年調査



【製品詳細】

- 製品名：チャバゲティ 袋麺
- 希望小売価格：224 円（税別）
- 発売地域：全国
- 内容量（麺量）：140g（麺 121g）
- 製品詳細ページ：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup05_06.html



定番の「チャパゲティ 袋麺」以外にも!? 韓国ジャージャン麺、充実のラインナップ!

「チャパゲティ カップ」

カップ麺タイプのチャパゲティ。お湯を入れて4分後にお湯を捨てて、粉末スープ・調味油を混ぜれば、手軽に韓国風ジャージャン麺を楽しめます。



「チャーワン 袋麺」

お店で食べるような風味を再現した、プレミアムな韓国風ジャージャン麺です。昆布粉末を練り込んだ独自製法のモチモチ太麺を、濃厚かつマイルドな甘味のあるソースに絡めてお召し上がりいただけます。玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも、エンドウ豆などの食べ応えのある大きな具材はソースとの相性抜群です。



「チャパグリ カップ」

チャパゲティと、海鮮風味の韓国ラーメン「ノグリ」を MIX した甘辛い汁なし麺です。チャパゲティの独特で香ばしい濃厚ソースに、ノグリ特有の海鮮の旨みとコク、さらには、唐辛子のピリっとした辛さが合わさり、後を引く美味しさを演出。また、コシのある麺はモチモチとした食感で、うどんのような食べ応えがあります。



「Angry チャパグリ カップ」

激辛版のチャパグリ。通常のチャパグリが農心独自の5段階による辛さ指数で「2」であるのに対し、こちらは「4」となり、辛いもの好きな方におすすめの製品です。



小さな韓国「あぷろ」について

日本にいながら韓国の雰囲気味わえる韓国料理店「小さな韓国 あぷろ」は、福岡を中心に17店舗を展開しています。あぷろでは、日本産または韓国産の厳選した食材のみを使用し、調味料やキムチは“あぷろ特製”で手作りしています。SPF ブランド豚“霧島山麓豚”を使用した肉厚でジューシーな「サムギョブサル」をはじめ、こだわりが詰まった自家製メニューを豊富にご用意しています。店内は、本場韓国の屋台村を再現し、ハン글文字のポップやオーダー時に飛び交う韓国語など、異国のエンターテイメント感に浸れる空間で、こだわりの韓国料理をお楽しみいただけます。

公式サイト：<https://korean-apuro.com/>

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/>

公式オンラインショップ：<https://www.qoo10.jp/shop/nongshimjapan>

