

江の島・海の家で「辛ラーメン」が楽しめる 期間限定店舗が7月1日よりオープン！ オリジナルメニューも展開し、韓国グルメがビーチを盛り上げる！

話題の自動ラーメン調理機も導入！韓国で人気の「漢江ラーメン」も体験できる



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7月1日（月）～9月1日（日）まで、湘南・江の島の片瀬西浜海水浴場にある海の家「AoxShiro（アオトシロ）」内に期間限定店舗「Nongshim's Hangang Ramyun」を出店します。店舗では人気韓国ドラマにも登場し話題となっている自動ラーメン調理機を使った「漢江ラーメン」を体験いただけるほか、海の家の定番「焼きそば」を韓国風の味わいで楽しめるメニューも提供します。

「Nongshim's Hangang Ramyun」で話題の自動ラーメン調理機を体験！



当社は昨年、AoxShiro（アオトシロ）内に期間限定店舗「NONGSHIM PRESENTS KOREAN NOODLES @BEACH」を出店。

好評を受けて昨年に続く出店となる今年も、日本でも話題沸騰中の自動ラーメン調理機を導入。店舗名にもなってる本場韓国での楽しみ方「漢江ラーメン」をモチーフとし、王道の韓国ラーメン「辛ラーメン」をはじめとした豊富なラインナップの当社袋麺をビーチで楽しめる店舗として登場します。

袋麺は全10種から好きな麺をチョイス。ねぎ・キムチ・温泉卵・チーズ・きざみチャーシューのトッピングセットとともに提供します。今年は自動ラーメン調理機の台数を増やし、専用スペースを拡大！このほかにも、海の家で定番の焼きそばを韓国風の味わいで楽しめるフードメニューとして「辛ラーメン焼きそば」「チャパゲティ」に、トッピングを加えて調理したものも提供。暑い夏のビーチを韓国グルメがさらに熱く盛り上げます。

<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 マーケティング部 篠崎 TEL：080-4757-3228 / mail：s.shinozaki@nongshim.co.jp

そもそも「漢江ラーメン」とは、韓国の人気スポット・漢江（ハンガン）沿いで、インスタント袋麺専用の「自動ラーメン調理機」で自ら調理して食べるラーメンのこと。韓国ドラマのワンシーンでも調理した袋麺を漢江沿いで食べるシーンがたびたび登場。若年層を中心に今では韓国へ旅行に訪れる日本人観光客の間でも、「漢江ラーメン」に憧れて漢江沿いに訪れインスタントラーメンを楽しむ方が増えています。



「Nongshim's Hangang Ramyun」メニューラインナップ

Nongshim's Hangang Ramyun

Lovely Life Lovely Food

FOOD MENU

韓国で人気の漢江ラーメン!! ハンガン **自動調理機でつくる!**

①~⑩ 韓国即席麺各種 各 ¥700

お好きな袋麺1点をお選びください。 ※調理はセルフサービスとなります。

① 辛ラーメン	⑥ ノグリ マイルド
② 辛ラーメン キムチ	⑦ カムジャ麺
③ 辛ラーメン ブラック	⑧ 本場韓国コムタンラーメン
④ 辛ラーメン焼きそば チーズ	⑨ いかチャンボン
⑤ ノグリラーメン	⑩ 安城湯麺

トッピング
ねぎ・キムチ・温泉卵・チーズ・きざみチャーシュー

“うまからっ!”でおなじみ
「辛ラーメン」が焼きそばタイプに!

⑪ 辛ラーメン焼きそば ¥900

トッピング: ソーセージ・ねぎ

根強いファン多数!!
韓国風ジャージャー麺の定番!

⑫ チャパゲティ ¥900

トッピング: 目玉焼き・きゅうり・キムチ

<韓国即席麺 全 10 種 (セルフサービス) >

自動ラーメン調理機を使用し、お好みのラーメンをお作りいただけます。

- ・トッピング：ねぎ・キムチ・温泉卵・チーズ・きざみチャーシュー
- ・価格：700 円（税込）

<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 マーケティング部 篠崎 TEL：080-4757-3228 / mail：s.shinozaki@nongshim.co.jp

・販売予定袋麺一覧



辛ラーメン 辛ラーメンキムチ 辛ラーメンブラック 辛ラーメン焼きそば いかチャンポン
袋麺 袋麺 袋麺 チーズ 袋麺 袋麺



ノグリラーメン ノグリラーメン カムジャ麺 本場韓国 コムタンラーメン 袋麺 袋麺
袋麺 マイルド 袋麺 袋麺 袋麺 袋麺



おすすめの袋麺×トッピングをご紹介します！

■本場韓国での定番！「辛ラーメン 袋麺」

本場韓国の辛さで人気の高い“うまからっ！”でおなじみ「辛ラーメン」。

https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_01.html

おすすめトッピングは … 「温泉卵」「ネギ」

王道アレンジで、本場漢江ラーメンの雰囲気をお楽しみいただけます。

■辛いのが苦手な方でもおいしい！「辛ラーメン キムチ 袋麺」

しゃきしゃきの白菜キムチのコクと旨みがたっぷり入った、マイルドな辛さの「辛ラーメン」。

https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_09.html

おすすめトッピングは … 「チーズ」

「チーズ」が加わることでさらに食べやすくマイルドな味わいに！

■お子様にもおすすめ！コムタンラーメン

日本で人気の「本場韓国コムタンラーメン」。辛くないので老若男女誰もが楽しむことができます。

https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup03_01.html

おすすめトッピングは … 「きざみチャーシュー」「ネギ」

「きざみチャーシュー」と濃厚な韓国コムタンスープとの相性は抜群！

🔥辛さチャート🔥



<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 マーケティング部 篠崎 TEL : 080-4757-3228 / mail : s.shinozaki@nongshim.co.jp

<当社商品を使用したオリジナルメニュー>

辛ラーメン焼きそば（トッピング：ソーセージ・ねぎ）

辛ラーメン焼きそばと合わさることで、ソーセージの旨味と辛味も増し、
チヨリソーのような止まらない味わいに！

・価格：900円（税込）

使用商品：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_13.html



チャバゲティ（トッピング：目玉焼き・きゅうり・キムチ）

キムチに加え、韓国では定番トッピングの目玉焼き・きゅうりは相性抜群！

・価格：900円（税込）

使用商品：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup05_06.html



期間限定店舗概要

- 名称：Nongshim's Hangang Ramyun
- 営業期間：2024年7月1日（月）～9月1日（日）
- 営業時間：平日 9:00～20:30 / 土日祝 8:00～20:30
- 場所：Ao×Shiro（アオシロ）内（神奈川県 藤沢市 片瀬海岸 2丁目 片瀬西浜海水浴場内）

<Ao×Shiro（アオシロ）>

片瀬海岸のAoと鵜沼海岸のShiroの世界観を一つにした巨大な海の家「Ao×Shiro」。カジュアルなAoのスペースと全席ソファ席のラグジュアリーなShiroのスペースを設けました。江の島海水浴場では珍しい洗浄シャワー付き水栓トイレや、ユニットシャワーを完備し皆様のご来店をお待ちしております。

- URL：<https://digiq.jp/portal/location/74093>



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 マーケティング部 篠崎 TEL：080-4757-3228 / mail：s.shinozaki@nongshim.co.jp