

**【新発売】韓国で20年以上愛される「イワシカルグクス」が
ついに日本初上陸！9月9日より全国発売**
～イワシの旨みたっぷりのあっさりやさしいスープとうどんのような平打ち麺が相性抜群！～



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、イワシの旨みたっぷりのスープと平打ち麺の相性が抜群の新品「イワシカルグクス」を、2024年9月9日（月）より全国で発売します。「イワシカルグクス」は韓国で1997年に発売されて以来長年愛されているロングセラー商品で、韓国の人気麺料理「カルグクス」を再現した、あっさりとしたやさしい味わいが特徴です。

【イワシカルグクス】

https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup05_23.html

ついに日本上陸！韓国で愛されるロングセラー商品「イワシカルグクス」が新登場！

韓国で1997年に発売され長年愛されているロングセラー商品「イワシカルグクス」がついに日本でも新登場。スープはイワシと大根、玉ねぎ、しいたけなどの旨みたっぷりのあっさりとした味わい。イワシの出汁が効いた辛いスープはお子様でも食べやすく、辛さが苦手な方にもおすすめです。麺は生麺のようなツルツルと食感の平打ち麺で、油で揚げていないヘルシーなノンフライ麺を採用しています。チンゲン菜、にんじん、ねぎなどのかやく入りで、ご自宅で手軽に本格的なカルグクスをお楽しみいただけます。

<カルグクスとは？>

平麺を使った温かい韓国の麺料理。韓国語で「カル＝包丁」と「グクス＝麺」という意味で、捏ねた麺を包丁で切って作るうどんのような麺が特徴です。スープは辛くなくあっさりとした味わいで、薬味で味を調節して食べることが一般的。韓国では「カルグクス横丁」があるほどメジャーな人気料理です。近年では、韓国を訪れる日本人観光客にも定番グルメとなりつつあります。

<商品概要>

- ・商品名：イワシカルグクス 袋麺
- ・希望小売価格：オープン価格
- ・発売地域：全国
- ・内容量：98g（麺 83g）



残ったスープを簡単アレンジ！「イワシカルグクス粥」のご紹介

麺を食べきったらメにお粥にアレンジして楽しむのが本場韓国のスタイル。
残ったスープにご飯と卵を入れて火にかけながらよくかき混ぜるだけで、イワシの出汁が効いた韓国粥が手軽に楽しめます。お好みでごま油をかけると香ばしさアップ！

他にも辛ラーメンなどを使ったアレンジレシピをホームページ、インスタグラムでご紹介しています。ぜひご覧ください！

HP : <https://www.nongshim.co.jp/recipe/index.html>

インスタグラム : <https://www.instagram.com/nongshimjapan/>



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/>

