

韓国では発売から4ヶ月で2,500万個を販売した話題の新製品！
ピリ辛クリーム pasta 風の「辛ラーメン トウンバ カップ」、
4月8日よりセブン-イレブンにて数量限定で先行発売開始！
～韓国では一般的なレンジ調理で、さらに手打ちパスタのようなもちもち食感を楽しめる～



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、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」シリーズの新製品「辛ラーメン トウンバ カップ」を、2025年4月8日（火）より順次、全国のセブン-イレブンにて数量限定で先行発売します。本製品は韓国を中心に大流行しているピリ辛クリームパスタ「Toomba（トウンバ）」味の辛ラーメンです。韓国では2024年9月にカップタイプ、同年10月に袋麺タイプが発売され、4ヶ月間で2,500万個を販売（韓国国内での袋麺・カップ合計販売数量）する記録的ヒット製品となっています。日本では2025年2月に袋麺タイプを発売、SNSなどで話題になっており、このたび新たにカップタイプが登場します。

韓国で大人気！手打ちパスタのようなもちもちの食感を味わえる汁なし麺

アレンジレシピとの相性が好評で、SNS上を中心に自分なりの食べ方をする方も多く見られる辛ラーメン。中でも牛乳やチーズを使った「ロゼ辛ラーメン」をはじめとした、“クリームパスタ風アレンジ”は人気レシピの一つです。

「辛ラーメン トウンバ」は、2016年頃から韓国を中心に大流行しているピリ辛クリームパスタ「Toomba（トウンバ）」を辛ラーメン風にアレンジした製品です。辛ラーメンはアレンジレシピとの相性が好評で、SNS上を中心に自分なりのアレンジした食べ方を投稿される方も多くいます。これまでも、辛ラーメンをトウンバ風にアレンジして楽しむ方も多かったことから、このたび人気レシピを正式に製品化しました。

濃厚なクリームパスタのようなソースにもちもちの麺が絡み、さらに“うまからっ！”なアクセントとチーズのコクが加わった絶妙な組み合わせの汁なし麺。本製品には、通常の熱湯調理に加え、韓国では一般的なレンジ調理も採用。レンジで調理することで、辛ラーメンの特徴でもある麺のもちもち感をより引き出し、手打ちパスタを食べているかのような満足感が楽しめます。



※画像はイメージ

<製品概要>

- ・製品名：辛ラーメン トウンバ カップ
- ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
- ・発売地域：全国（セブン-イレブン限定）
- ・内容量：113g（麺 85g）
- ・辛さ：2.0 ※農心自社商品基準による独自辛さ指数（参考：通常の辛ラーメンは辛さ 2.5）

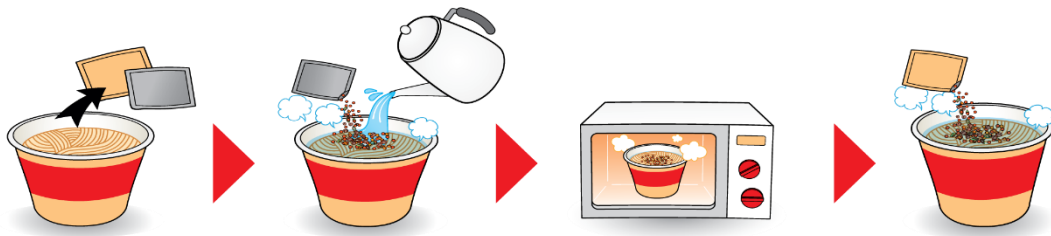


「辛ラーメン トウンバ 袋麺」については、以下プレスリリースをご覧ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000076.000099515.html>

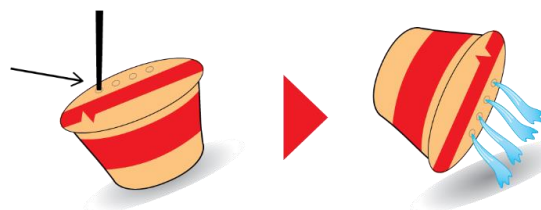
作り方は 2 種類！さらにもちもち食感を味わえる、韓国流の食べ方も！

<電子レンジでの作り方> ★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 2 種を取り出す。
2. 粉末スープ①を入れ、熱湯（220ml）を内側の線まで注ぎ、電子レンジ 500W で 3 分 20 秒（または 600W で 2 分 50 秒）加熱してください。
3. 粉末スープ②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 2 種を取り出す。
2. 熱湯を麺がかくれるまで（約 400ml 程）十分に入れ、3 分後、フタ上部の②湯切り口の点線部分にお箸を刺して穴を開け、カップをゆっくり傾けてお湯を捨てる。
3. 粉末スープ①と②を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。

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/>

