

**【新製品】じゃがいもで作ったもちもち麺とピリ辛スープの相性抜群！
「カムジャ麺 カップ」が 6 月 19 日（木）よりセブン-イレブンにて
数量限定で先行発売！**

～4 月の先行発売で好評を博した「辛ラーメン トゥーンバ カップ」も同時再販！～



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）の新製品「カムジャ麺 カップ」が、2025 年 6 月 19 日（木）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となります。「カムジャ」は韓国語で「じゃがいも」のこと。じゃがいも由来のもちもち食感の麺と、こしょうがアクセントのピリ辛スープが特長で、韓国ラーメン初心者にもおすすめです。カップ麺タイプの日本国内での販売は今回が初めてとなります。また、4 月に先行発売し大きな話題となった「辛ラーメン トゥーンバ カップ」を「カムジャ麺 カップ」と同時に再び発売します。

じゃがいも 40% 配合、もちもち食感とつるつるしたのど越しが楽しめるカムジャ麺

「カムジャ麺 カップ」は、じゃがいも由来のもちもち食感の麺と、こしょうがアクセントのピリ辛スープが特長です。麺の 40% がじゃがいも成分でできており、そのもちもちとした食感とつるつるしたのど越し、そしてあっさりとした旨味で辛さ控えめのスープが、韓国ラーメン初心者にもおすすめ。同製品の袋麺タイプは、農心ジャパン全製品の中でも毎年売上 TOP10 に入るほどの人気製品です（農心ジャパン製品売上食数実績 [2022-2024 年]）。国内初となるカップ麺タイプは、レンジ調理にも対応。レンジで調理することで、カムジャ麺の最大の特長である、麺のもちもち感をより楽しむことができます。



<製品概要>

- ・製品名：カムジャ麺 カップ
- ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
- ・発売地域：全国のセブン-イレブン
- ・内容量：90g（麺 75g）
- ・辛さ：0.5 ※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）



作り方は 2 通り！韓国流の電子レンジ調理なら、特長のもちもち麺をより楽しめる！

<電子レンジでの作り方> ★おすすめ★



1. フタをすべてはがし、麺の上に粉末スープを入れる。
2. お湯（330ml）を内側の線まで注ぐ。
3. 電子レンジ 500W で 2 分 40 秒（または 600W で 2 分 30 秒）加熱して、よく混ぜて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、粉末スープを入れる。
2. 熱湯（330ml）を内側の線まで注ぐ。
3. フタをして 4 分で召し上がりいただけます。

4月発売時の大きな反響を受け「辛ラーメン トゥーンバ」が再び登場！

「カムジャ麺 カップ」と同時発売の「辛ラーメン トゥーンバ カップ」は、韓国でブームとなっているピリ辛クリームパスタ「Toomba（トゥーンバ）」味の辛ラーメンです。4月8日（火）より全国のセブン-イレブンにて限定発売したところ、初回出荷分が、わずか数週間で完売となるなど大変ご好評いただきました。

クリームパスタのような濃厚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が大きな話題となり、特に女性や、普段カップ麺を購入しない方に多く購入いただきました。今回、好評の声にお応えし、再販いたします。



<製品概要>

- ・製品名：辛ラーメン トゥーンバ カップ
- ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
- ・発売地域：全国のセブン-イレブン
- ・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 トゥーンバ カップ」の詳細については、以下プレスリリースをご覧ください。

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000085.000099515.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000085.000099515.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/>

