

# 「辛ラーメンシリーズ 3食入」がパッケージデザインをリニューアル！ リニューアルを記念した「My Best 辛ラーメンキャンペーン」を 5月16日～25日まで開催

今年の夏は、BBQ やキャンプで辛ラーメンを楽しもう！辛ラーメンにぴったりなアウトドアアイテムをプレゼント

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、今春、辛ラーメンシリーズ（「辛ラーメン」「辛ラーメンキムチ」「辛ラーメンブラック」）の3食入袋麺のパッケージデザインを一部リニューアルしました。これを記念して、2023年5月16日（火）～25日（木）までの期間、「My Best 辛ラーメンキャンペーン」を開催します。期間中、SNS から応募していただいた方から抽選で、辛ラーメンをアウトドアでも楽しめる賞品セットをプレゼントします。

辛ラーメンシリーズ3食入がパッケージリニューアル！

BEST CHOICE

自分好みの辛ラーメンを見つけよう！

フォロー&いいねで合計120名様に当たる！  
**MyBest辛ラーメンキャンペーン**

期間：2023/ 5/16 (火)～ 5/25 (木)

QUOPay  
クオ・カード・ペイ

【辛ラーメン公式 Instagram】<https://www.instagram.com/nongshimjapan/>  
【辛ラーメン公式 Twitter】[https://twitter.com/shinramen\\_app](https://twitter.com/shinramen_app)

## 辛ラーメンのさまざまな種類や食べ方があることを知ってもらうため、パッケージデザインをリニューアル

辛ラーメンは、厳選した唐辛子の「辛さ」と、オリジナルスパイスや素材の旨みがたっぷり溶け込んだ「旨味スープ」が特徴で、多くの激辛マニアから人気を博しています。

一方で、「辛さは得意ではないけど、辛ラーメンの味は好き」「もう少し辛さを控えめにできたら…」という方も多いのではないのでしょうか。農心ジャパンは、そのような方々に向けた、辛さがマイルドな商品の展開や、辛さを調整できるアレンジメニューを提案しています。こうした幅広い辛ラーメンの楽しみ方をより知ってもらえるよう、このたびパッケージデザインの一部リニューアルを実施しました。



<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 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

## 【リニューアルポイント①】辛ラーメンシリーズ商品の違いが一目でわかるポジショニングマップ

豊富なラインナップの辛ラーメンシリーズ。辛さや味わいの違いはもちろん、アレンジが楽しめる袋麺タイプや手軽に食べられるカップ麺タイプなど、さまざまな種類を用意しています。多彩な商品の違いが一目でわかるように、パッケージにマッピングして表示しました。これを見ればあなた好みの辛ラーメンがきっと見つかります。



### <マイルドな辛さが美味しい商品>



#### 辛ラーメン キムチ

「辛ラーメン」の旨みはそのままに日本人向けに辛みと酸味を抑えた、キムチのさっぱりとした味わいが楽しめます。しゃきしゃきた白菜キムチそのものの歯ごたえも特徴です。

#### 辛ラーメン ブラック

濃厚でコクのある“特製豚骨スープ”と厳選した唐辛子にオリジナルスパイスを加えた、“特製辛味スープ”の W スープが味わい深いプレミアムな「辛ラーメン」です。

### <激辛好きにおすすめな商品>



#### 辛ラーメン 焼きそば

辛ラーメンのクセになる旨辛な味はそのままに、焼きそばタイプに再現。麺は焼きそばに合う、細いながらも、もちもちとした麺を使用しています。

#### 辛ラーメン 激辛 カップ

「辛ラーメン」の2倍の辛さ。オリジナルスパイスや野菜など素材の旨みと深いコクが刺激的な辛さと調和し、やみつきになる激辛味です。

<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 高木 TEL : 070-1522-9950 / mail : takaki@nongshim.co.jp

## 【リニューアルポイント②】アレンジレシピページ紹介

辛ラーメンは、アレンジが楽しめるのも魅力のひとつ。激辛好きも、辛さ控えめが好きな方も、気分によって変えたい方も、辛ラーメンをさらにおいしく・楽しくするアレンジレシピを公式サイトで紹介しています。

新パッケージデザインでは、アレンジレシピの掲載ページにリンクする二次元コードを掲載しており、すぐにアレンジメニュー作りにチャレンジできます。

アレンジレシピ掲載ページ：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/index.html>



## <韓国で大流行中、日本でも SNS 発で人気急上昇の「ロゼ料理」 アレンジレシピをご紹介! > カラみつく旨さ! ロゼ辛ラーメン

韓国で大人気のロゼアレンジ! 牛乳やクリームチーズを加えることで、濃厚なクリーム Pasta のような一品に。辛ラーメンの旨辛さと相性抜群です。

詳しいレシピはこちら:

<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r76.html>



## 【リニューアルポイント③】「辛ラーメンは“煮込む”からうまい!」

韓国料理を語るうえで、スープ・鍋等をはじめとした煮込み料理は欠かせない存在。

即席麺においても、日本では食べる直前にスープの素を入れることが多いですが、韓国では最初からスープの素を入れ、麺と一緒に「煮込み」ます。

これにより、麺にスープがじっくりとしみ込み、より味わい深さが増すことが特徴です。

そんな韓国で生まれた辛ラーメンも、やはり「煮込む」ことでさらに美味しくなります。

クセになる“うまからっ!”なスープと、そのスープがしみ混んだ、モチモチ中太麺をお楽しみください。

また、“煮込む”からうまい! 辛ラーメンは、鍋のメトとしてもおすすめ。鍋をした後のスープに、辛ラーメンを入れることで普段とは違う辛ラーメンを楽しむことができます。



## パッケージデザインのリニューアルを記念し、豪華賞品が当たる SNS キャンペーンを開催

### 【My Best 辛ラーメンキャンペーン】募集要項

#### ◆応募期間

2023年5月16日(火)～5月25日(木)

#### ◆賞品・当選者数

1. アウトドア調理セット (抽選で20名様)

・スケーター フタ付きアルミ製鍋 レッド 13cm

辛ラーメンがピッタリ入るサイズで、自宅はもちろん、アウトドアでも大活躍!

・アウトドアスパイス「ほりにし」3本セット

BBQ やキャンプの定番。人気のスパイスで味変を楽しもう!

2. 「QUOカード Pay 500円分」(抽選で100名様 ※上記外れた方の中からWチャンス)



<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 高木 TEL: 070-1522-9950 / mail: takaki@nongshim.co.jp



## ◆応募方法

### ■Instagram

① [辛ラーメン公式 Instagram \(@nongshimjapan\)](#) をフォローする

② キャンペーン投稿にいいね！する

※さらにストーリーズで辛ラーメン公式アカウント (@nongshimjapan) へのメンション付き投稿をすると、当選確率 UP！

### ■Twitter

① [辛ラーメン公式 Twitter \(@shinramen\\_app\)](#) をフォローする

② キャンペーン投稿をリツイートする

※さらにキャンペーン投稿にいいねすると、当選確率 UP！

## ◆応募条件

以下全ての条件を満たしている方

・ご応募される Instagram・Twitter アカウントを公開設定にしている方

・上記の参加方法をご実施頂いている方

※ご当選は抽選時に辛ラーメン公式 Instagram・Twitter のフォロワー様に限り

## ◆注意事項

・非公開アカウントは応募対象外となります。

・複数アカウントを使用しての応募は無効となります。

・ご当選は参加方法を実施して頂いている方に限り

・賞品はお選び頂けませんのでご了承ください。

・賞品は国内のみの発送となります。

・本キャンペーンは予告なく中止又は変更させて頂く場合がございます。

・本キャンペーンに関するご質問はお受けいたしかねますのでご了承ください。

・当選者にはキャンペーン終了後に辛ラーメン公式 Instagram・Twitter アカウントよりダイレクトメッセージ (DM) にてご連絡いたします。当選発表はこちらをもってかえさせていただきます。

・当選ダイレクトメッセージ (DM) に関しまして、当選者へお送りするメッセージに記載の期限内にご返信頂けなかった場合、当選は無効となりますので予めご了承ください。

・「辛ラーメン公式アカウント (Instagram : @nongshimjapan / Twitter : @shinramen\_app)」以外のアカウントから当選連絡のダイレクトメッセージ (DM) が送られてきた場合、偽アカウントの可能性がございますので一切対応しないようご注意ください。

## 「辛ラーメンシリーズ」全種類を一挙ご紹介！



辛ラーメン 3食入袋麺



辛ラーメン キムチ 3食入袋麺



辛ラーメン ブラック 3食入袋麺

<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 高木 TEL : 070-1522-9950 / mail : takaki@nongshim.co.jp



辛ラーメン 袋麺



辛ラーメン キムチ 袋麺



辛ラーメン ブラック 袋麺



辛ラーメン 焼きそば 袋麺



辛ラーメン カップ



辛ラーメン キムチ カップ



辛ラーメン 激辛 カップ



辛ラーメン 焼きそば カップ



辛ラーメン ミニカップ

商品詳細：<https://www.nongshim.co.jp/lineup/index.html#sect01>

## 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 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp