

4 月 14 日は“ぼっちの日”？！恋人のいない男女が韓国風ジャージャー麺を食べる「ブラックデー」にちなんだキャンペーンを開催！

濃厚ソースが人気の「チャパゲティ」を、焼肉チェーン「ときわ亭」で限定販売

～4 月 13 日～28 日開催。先着 30 名にオリジナルコラボ T シャツをプレゼント！～

韓国食品の輸入販売事業を展開す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、韓国発祥の記念日である 4 月 14 日の「ブラックデー」に際し、GOSSO 株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役:藤田建)が展開する「0 秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」(以下、ときわ亭)とコラボキャンペーンを実施いたします。2023 年 4 月 13 日(木)～28 日(金)の期間中、対象店舗で弊社製品「チャパゲティ」の販売を行い、注文してくれた方先着 30 名にコラボ T シャツをプレゼントいたします。「チャパゲティ」は、韓国風ジャージャー麺を手軽に楽しめる、もちもちの太麺×香ばしくて濃厚な焦がし味噌ソースが特徴の即席麺です。

【株式会社農心ジャパン 紹介ページ】<https://www.nongshim.co.jp/>



そもそも「ブラックデー」とは？チャパゲティが焼肉屋で食べられるキャンペーンも開催

韓国において 4 月 14 日は「ブラックデー」と呼ばれ、2 月 14 日のバレンタインデー、3 月 14 日のホワイトデーに続く記念日として定着しています。恋人がいない男女が自虐的に黒い服を着て黒い食品を食べることから始まった同記念日ですが、現在では黒いソースのかかった韓国風ジャージャー麺を食べる日として親しまれています。

農心ジャパンでは、2023 年のブラックデーに合わせて、韓国風ジャージャー麺「チャパゲティ」と、ホルモン焼肉チェーン ときわ亭とのコラボレーション企画の実施を決定いたしました。ときわ亭は若者が友人同士で楽しく過ごせるお店。ブラックデーにぴったりの焼肉屋です。

4 月 13 日(木)～28 日(金)のキャンペーン期間中、ときわ亭の大宮店・渋谷店・池袋東口店・相鉄五番街店・横浜西口店で、チャパゲティの販売を行うほか、注文してくれた方先着 30 名※にオリジナルのコラボ BLACK T シャツをプレゼントいたします。ぜひ黒い服で、チング(友人)と一緒に過ごしてください。
※各店舗先着 30 名ずつ



<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 担当：マーケティング部 高木 TEL：070-1522-9950 Mail：takaki@nongshim.co.jp

【チャパゲティ×ときわ亭 おすすめの食べ方】

チャパゲティに、ときわ亭のお肉やキムチをトッピング！お好みでサンチュで巻いても美味しく召し上がれます。



■おすすめトッピングメニュー

旨とろ炙りカルビ 659 円、豚カルビ 549 円、鶏またぎ 549 円、キムチ 439 円、サンチュ 439 円 ※税込

【ときわ亭キャンペーン 概要】

日時:2023 年 4 月 13 日(木)~28 日(金)

実施店舗:ときわ亭の大宮店・渋谷店・池袋東口店・相鉄五番街店・横浜西口店

企画内容:当該店舗にてチャパゲティの販売を実施し、注文してくれた方先着 30 名にオリジナルのコラボ Tシャツをプレゼントいたします。

提供メニュー:農心「チャパゲティ」 ※別途トッピングも

価格:499 円(税込)

※キャンペーン期間中であっても、早く販売終了することもございますのでご了承ください。

【ときわ亭 HP】<https://zero-tokiwa.com/>

【株式会社農心ジャパン 製品紹介ページ】 <https://www.nongshim.co.jp/lineup/index.html#sect09>



チャパゲティについて

チャパゲティは 1984 年発売以後、30 年経った今でも韓国即席袋麺市場のトップ3 ※に入るほど継続的に消費者の支持を受けているインスタント麺です。粉末ソースが香ばしく、濃厚な韓国風ジャージャー麺の味を再現しています。

もともと炸醬麵(ジャージャー麺)は、中国発祥の家庭料理として広まり、各国の好みにより少しずつ変化していった料理です。中国では、甘辛くてコクのある甜麵醬(テンメンジャン)を使っているのに対し、韓国では春醬(チュンジャン)と呼ばれるカラメルを加えた黒味噌を使用しています。そのため、韓国風ジャージャー麺は日本や中国のものとは比べ、強い黒色のソースが特徴です。

※2021 AC Nielsen Korea 資料より



「チャパゲティ 袋麺」

チャパゲティシリーズの中で最もオーソドックスな製品。沸騰させたお湯で煮込んだもちもちの太麺に粉末スープを絡ませいただきます。肉と野菜のうまみが詰まった、甘めの濃厚ソースが病やつきになる一品です。同社ブランドの「辛ラーメン」に続いて、昨今日本でもブレイクしている商品です。

【商品詳細】

<https://www.nongshim.co.jp/lineup/index.html?mw=mw09#sect09>

<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 担当：マーケティング部 高木 TEL：070-1522-9950 Mail：takaki@nongshim.co.jp

定番「チャパゲティ 袋麺」以外にも種類いろいろ！



「チャパゲティ カップ」

カップ麺タイプのチャパゲティ。お湯を入れて 4 分後にお湯を捨てて、粉末スープ・調味油を混ぜれば、手軽に韓国風ジャージャー麺を楽しめます。



「チャーワン 袋麺」

お店で食べるような風味を再現した、プレミアムな韓国風ジャージャー麺です。昆布粉末を練り込んだ独自製法のもちもち太麺を、濃厚かつマイルドな甘味のあるソースに絡めてお召し上がりいただけます。玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも、エンドウ豆などの食べ応えのある大きな具材はソースとの相性抜群です。



「チャパグリ カップ」

チャパゲティと、海鮮風味の韓国ラーメン「ノグリ」を MIX した甘辛い汁なし麺です。チャパゲティの独特で香ばしい濃厚ソースに、ノグリ特有の海鮮の旨みとコク、さらには、唐辛子のピリっとした辛さが合わさり、後を引く美味しさを演出。また、コシのある麺はモチモチとした食感で、うどんのような食べ応えがあります。



「Angry チャパグリ カップ」

激辛版のチャパグリ。通常のチャパグリが農心独自の 5 段階による辛さ指数で「2」であるのに対し、こちらは「4」となり、辛いもの好きな方におすすめの製品です。

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 担当：マーケティング部 高木 TEL：070-1522-9950 Mail：takaki@nongshim.co.jp