

昨年韓国で発売したカップ麺は 24 日間で 300 万食を販売し、ブームに！ 「辛ラーメン トウンバ 袋麺」が 2 月 21 日、いよいよ日本でも販売を開始

～SNS でも話題の人気クリームパスタ風レシピがついに商品化！～



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」シリーズの新商品「辛ラーメン トウンバ 袋麺」を、2025 年 2 月 21 日（金）より全国の小売店および EC サイトで発売します。本商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 月からカップタイプ、同年 10 月から袋麺タイプを発売し、好評を博しています。このたび、袋麺タイプがついに日本でも販売を開始します。

【辛ラーメン トウンバ 袋麺】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_19.html
【辛ラーメン トウンバ 4 食入 袋麺】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_20.html

韓国で大人気!! 「ロゼ辛ラーメン」に続く、人気クリーム系辛ラーメン！

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もの。元々、辛ラーメンをトウンバ風にアレンジする人も多かったことから、このたび人気レシピを正式に商品化するに至りました。

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。手打ちパスタを食べているかのような満足感たっぷりの汁なし麺です。



<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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

<商品概要>

- ・商品名：辛ラーメン トウンバ 袋麺
- ・希望小売価格：税込 282 円（税抜 262 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：137g（麺 106g）
- ・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）
- ・商品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_19.html



- ・商品名：辛ラーメン トウンバ 4食入 袋麺
- ・希望小売価格：税込 1,131 円（税抜 1,048 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：137g（麺 106g）×4食
- ・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）
- ・商品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_20.html



※農心ジャパン公式オンラインストアでも販売中

- ・ Amazon：<https://www.amazon.co.jp/dp/B0DX74DG58>
- ・ Qoo10：<https://www.qoo10.jp/g/1137384035>

やっぱり辛ラーメンはアレンジレシピも人気!! 自分なりの食べ方でさらに幅広いたのしみ方を!

韓国では 2024 年 9 月にカップタイプを発売し、24 日間で 300 万食を販売。同年 10 月には袋麺タイプも発売し、1 週間で 100 万食を販売するなど、今勢いに乗る「辛ラーメン トウンバ」。韓国ではさっそくアレンジする人も見られるなど、自分なりの食べ方をたのしむ方も出てきています。



<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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp