

**【イベントレポート】原宿竹下通りに誕生した日本初の「辛ラーメン」専門店
『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』がオープニングイベントを開催。
カスタム辛ラーメンをたのしめる「モディシューマー体験」が大盛況！
～期間中 3,000 人以上が来場、今後も体験型イベントを積極的に実施予定～**



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」の専門店『辛ラーメン粉食（ブンシク）POPUP ストア』日本 1 号店を、6 月 10 日（火）に原宿竹下通りの「OKUDO DINING&CAFÉ」にオープンしました。6 月 15 日（日）まではオープニングイベントとして、好きな具材を選んで自分好みの辛ラーメン作りが無料でできる「モディシューマー体験」を実施。期間中、合計 3,000 人以上の方にご来場いただき、大盛況となりました。

注目の「モディシューマー体験」に来場者が殺到！大盛況となったオープニングイベント

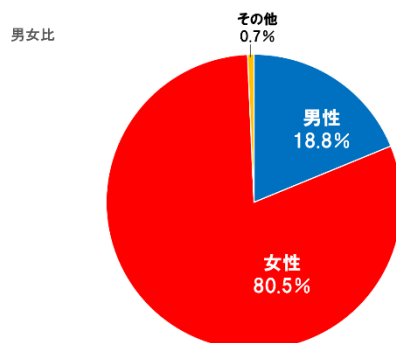
『辛ラーメン粉食（ブンシク）POPUP ストア』日本 1 号店オープンを記念して実施したオープニングイベントでは、来場された方に「モディシューマー体験」を無料でおたのしみいただきました。「モディシューマー」とは、「MODIFY（修正する）」と「CONSUMER（消費者）」を合わせた言葉で、“自分好みに製品やサービスをたのしむ消費者”のことで、中にはトレンドを作るほどの影響力を持つ人もいることから、近年多くの韓国メーカーから注目を集めています。現在大ヒット中の「辛ラーメン トゥーンバ」もモディシューマーの間で話題となったレシピが製品化されたもの。そんな韓国最新トレンドを期間限定で体験できる機会を提供しました。

オープニングイベント期間の 6 日間で合計 3,082 人の方にご来場いただきました。6 月 13 日（金）～15 日（日）の 3 日間は混雑の可能性を考慮し、事前予約制としたところ、各日定員の約 500 名を大きく上回る来場希望をいただきました。特に土日は、時間帯によっては 20 倍近い来場希望をいただき、注目度の高いイベントとなりました。

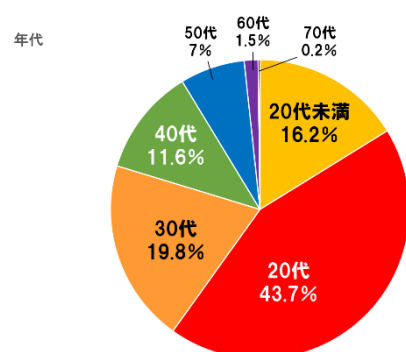


来場者に行ったアンケートでは8割以上が女性で、10～20代が約6割を占めており、流行感度の高い若い女性を中心にご来場いただいたということがわかりました。またPOPUPストアに対して96%が満足しており、中でも63%以上が「モディシューマー体験がよかった」と回答。ここでしかできないお得な体験を求めている来場者が多かったことがわかりました。

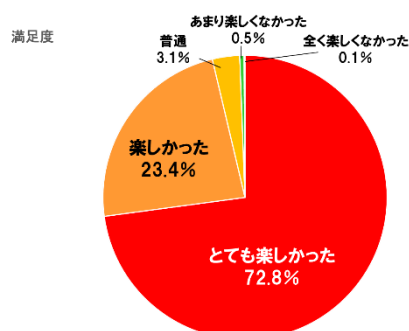
【アンケート結果：男女比】



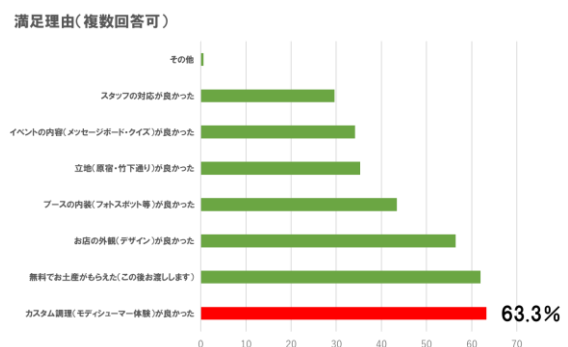
【アンケート結果：年代】



【アンケート結果：満足度】



【アンケート結果：満足いただいた理由】



【モディシューマー体験 人気アレンジ辛ラーメンランキング】

1 位 濃厚ミルク辛ラーメン（1,630 名）

ミルク 2 杯（200ml）・お湯少なめ

2 位 あっさりミルク辛ラーメン（805 名）

ミルク 1 杯（100ml）・お湯普通

3 位 王道辛ラーメン（385 名）

ミルクなし・お湯普通

4 位 汁なし辛ラーメン（262 名）

ミルクなし・お湯少なめ



1 位 濃厚ミルク辛ラーメン

【オープニングイベント 来場者の声】

「牛乳やチーズでのアレンジがとても気に入った。新しい辛ラーメンのたのしみ方をたくさん見つけることができたので、家でも自分でアレンジしてみようと思った。」

「日本では珍しい『自動ラーメン調理機』を体験できたのがたのしかった。韓国の漢江に来たような体験ができて面白かった。」

「特大辛ラーメンテーブルや、辛ラーメンカラーの店内が写真映えるので、思わず写真を撮りたくなってしまう空間だった。」

オープン前日にメディアデーを開催、約 60 名がいち早く辛ラーメンブランドの世界観を体感

オープン前日の 6 月 9 日（月）には、メディアおよびインフルエンサーの方を対象に POPUP を先行公開する「メディアデー」を実施しました。当日はメディア関係者 34 媒体 43 名、インフルエンサー 17 名にご参加いただきました。

メディアデーでは、農心ジャパン 成長戦略部門 部門長の鄭 永日（ジョン ヨニル）が登壇。今回の出店について「若者が多く集まる東京・原宿で 1 年間にわたる POPUP ストアを開くことで、より多くの方に辛ラーメンを体験してもらうきっかけになれば」と想いを語りました。

続いて、農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 次長の三浦善隆より、POPUP ストアの詳細を説明。「辛いって、たのしい！」という辛ラーメンのブランドメッセージを体感いただける場として、韓国で広く親しまれている小麦粉を使った軽食「粉食（ブンシク）」をテーマに、韓国ではおなじみの自動ラーメン調理機が並び、韓国のラーメンコンビニさながらの体験ができる POPUP ストアの魅力を語りました。また、オープニングイベントとして実施された「モディシューマー体験」についても紹介。韓国では日本のようなラーメン屋がなく、ラーメンといえば辛ラーメンのような即席麺を指しており、自分で好きなように作るものという文化があることが「モディシューマー」が注目を集める背景となっていると解説しました。



農心ジャパン 成長戦略部門 部門長 鄭 永日



農心ジャパン マーケティングチーム 次長 三浦善隆



メディアデーの様子

『辛ラーメン粉食（ブンシク）POPUP スタア』日本 1 号店について

「粉食（ブンシク）」とは、“小麦粉を中心とした、粉で作られた軽食”のことで、韓国では「粉食店」と呼ばれる専門店も存在し、広く親しまれています。中でもラーメン・キンパ・トッポギなどが人気で、学生や社会人に親しまれる、安くて気軽に立ち寄れる庶民的なお店です。「韓国ならではのお店でたくさんの人達に辛ラーメンをたのしんでもらいたい」という想いから、「辛ラーメン粉食店」の世界 1 号店を今年 4 月にペルーにオープン。今回オープンした日本 1 号店は、それに続く世界 2 号店となります。

店内には、赤を基調とした辛ラーメンの世界が広がり、インスタ映えするフотスポットやメッセージボードなどをご用意しています。また、若い女性を中心に韓国旅行の定番の一つにもなっている“漢江（ハンガン）ラーメン”でおなじみの自動ラーメン調理機で、辛ラーメンシリーズをはじめとした農心の袋麺をおたのしみいただけます。

【『辛ラーメン粉食 POPUP スタア』開催概要】

- ・オープン日：2025 年 6 月 10 日（火）
- ・営業時間：10:00-21:00
- ・場所：「OKUDO DINING&CAFÉ」（東京都渋谷区神宮前 1 丁目 6-4 ゼンモール原宿ビル）
- ・アクセス：JR 山手線 原宿駅から徒歩 4 分 / 東京メトロ千代田線・副都心線 明治神宮前駅から徒歩 4 分
- ・入場料：無料 ※店内での飲食・物品購入には別途料金が発生いたします。
- ・内容：自動ラーメン調理機で作る「漢江ラーメン体験」/ 巨大なカップや辛オブジェ「辛感覚フотスポット」

リアルな体験を店内に残すメッセージボード「Shin Ramyun Wall」/ 壁いっぱい広がる農心製品「粉食セレクション」

※当 POPUP スタアは約 1 年間の営業を想定しています。





辛ラーメンは来年ブランド 40 周年！

辛ラーメンは来年で発売から 40 周年を迎えます。ブランドメッセージである「辛いって、たのしい！」をさらにお客様に届けるために、POPUP ストアの営業期間を通して様々な取り組みを行ってまいります。今後の展開にぜひご期待ください。

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/>

