

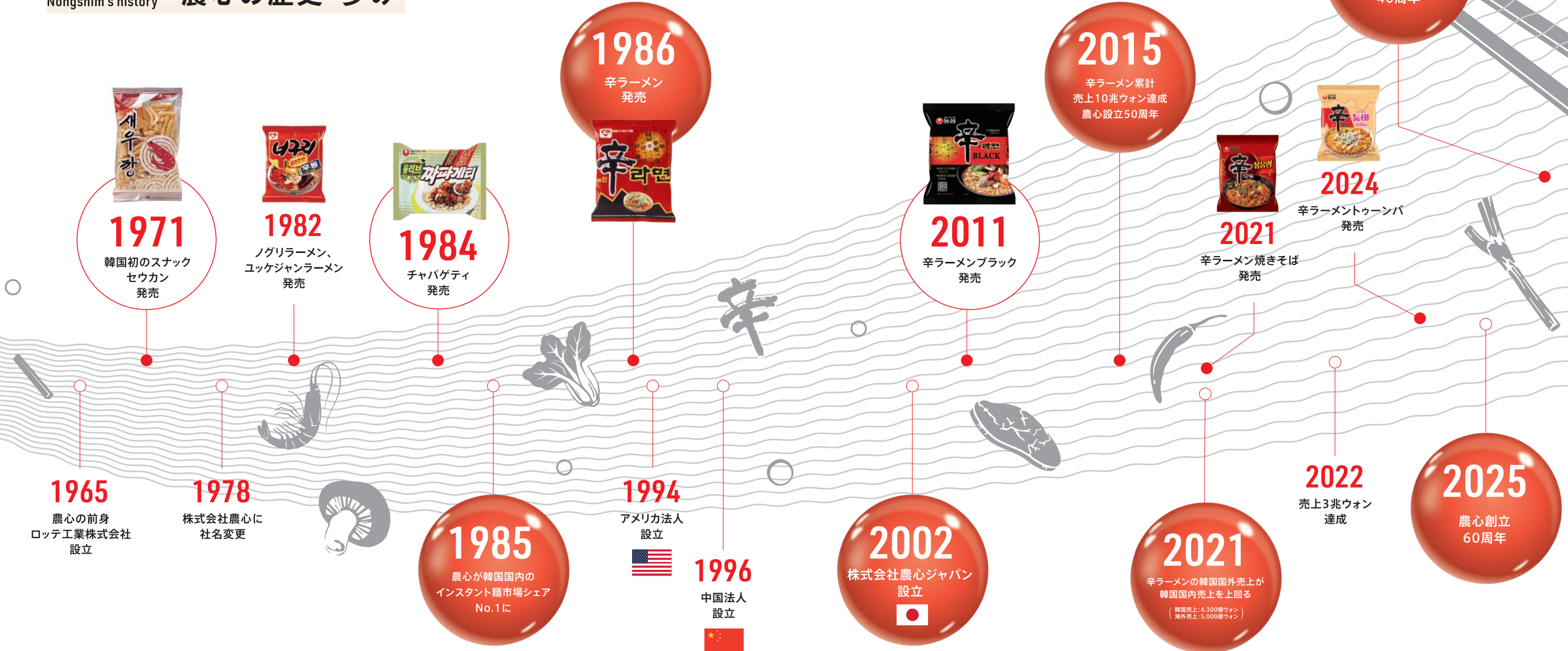
NONGSHIM JAPAN

Company Information

Lovely Life Lovely Food ☺

「おいしい人生は楽しい、農心」 인생을 맛있게, 농심☺

Nongshim's history 農心の歴史・歩み

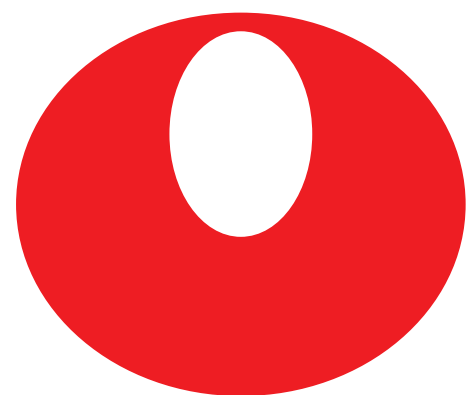


Vision

楽しい食体験を通じてより多くの人
が“おいしい人生”を過ごせるように。

グローバルF&Bライフスタイルリーダーとして「Vision2030」を制定。
売上7.3兆ウォン、韓国国外売上比重58%、営業利益率10%の成長を目標としています。





NONGSHIM®

農心ロゴに込められた想い



努力して得た収穫を わけあう心

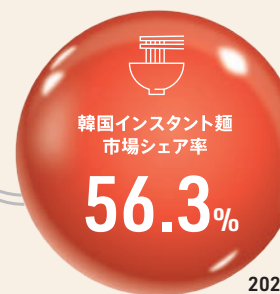
農心のロゴは「農心シード」と呼ばれ、「蒔いただけ刈り取る」「努力に値する収穫」という信念が込められています。

Instant Noodles インスタント麺



本国顧客満足度調査(NCSI)ラーメン部門 10年連続1位

農心を代表する「辛ラーメン」は韓国インスタント麺市場シェア率1位の座を33年間維持し続け、元祖K-Foodとして世界中の消費者から脚光を浴びています。辛ラーメン以外にも消費者トレンドに合わせた新製品を続々と開発し、ラーメン市場のトレンドを作り上げています。



2024年 当社アニュアルレポート基準

Snacks スナック



大切な人と楽しさを分かち合う、 農心スナック

国民のスナックと呼ばれる「セウカン」を筆頭に、農心のスナックは素材の味を生かし消費者に食の楽しさを提供しています。今後も消費者ニーズに合わせた製品開発に努め、世代を超えて愛されるスナックを販売していきます。



2024年 売上基準

Beverages & Import Brands 飲料/輸入事業



韓国の味を世界へ、世界の味を韓国へ

世界最高水準のミネラルウォーター「白山水」を始めとした多様な飲料の販売に加え、世界的食品企業との提携により韓国の消費者へ世界の味を届けています。



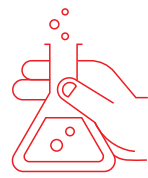
2024年 当社アニュアルレポート基準

Other その他事業



健康的な未来を届ける

健康機能食品ブランド「LifiII」開発、ヴィーガンレストラン「Forest Kitchen」オープンなど、味だけでなく健康を考慮した製品の育成にも積極的に取り組んでいます。



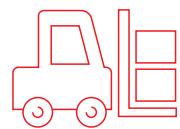
R&D 研究開発

農心は1965年の創業時より研究所を運営し、独自の技術を継続的に蓄積してきました。優れた食品研究者たちによる研究活動が、グローバル食品企業として飛躍するための大きな一助となっています。



Purchasing 購買

農心では新鮮で高品質な原料を競争力を備えた価格で的確に確保するため、品目特性に合わせた購買戦略の樹立はもちろんのこと、産地の密着管理、正確な市場予測による先導契約、統合購買など多様な活動を展開しています。



Logistics 物流

農心は物流システムの先進化により、製品の運送・配送・保管の最適化を実現しています。拠点ネットワークを設備し、GPS・GISを基盤としたリアルタイム発送モニタリング体制を構築。TMS及びWMSに注力し、安全かつ可視性を備えた物流管理が可能になりました。



Quality 生産品質

農心は世界最高水準の先端設備による生産と徹底した品質管理により、全世界の消費者が信頼して食べられる安全な製品を生産しています。品質保証チームでは原材料の産地から製造、流通まで全工程においての品質価値向上のためグローバル品質経営システムを運営しています。



Plants in Korea

韓国内工場



安養工場

ラーメン・スナック総合工場。
韓国初のどんぶりタイプのカップ麺を製造しました。



稷山工場

ふるる冷麺を始めとするノンフライ麺や米粉麺など、プレミアム種類の製造をしています。



安城工場

世界最大規模のスープ専門工場。
農心ならではのスープを作り出します。



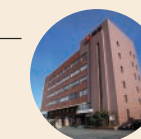
亀尾工場

最先端のコンピュータシステムを導入した工場。
自動化設備により大量生産が可能になりました。



牙山工場

スナック専門工場。一年中原材料を新鮮に保管している
10,000トン規模の貯蔵加工施設を備えます。



釜山工場

輸出製品専門工場。生産から船積みまで行い、
各国に農心製品を届けています。

「辛ラーメン」は100ヶ国以上で販売されている グローバルブランドです。

農心は韓国から世界へと広がり、日本・中国・北米・オーストラリア・ベトナム・オランダに販売拠点を設置。
また韓国以外に中国・アメリカにも工場を設置し、
世界中どこにいても変わらないおいしさを提供しています。



2025年設立
Netherlands



1996年設立
China

Shenyang
Yanbian
Qingdao
Shanghai

2019年設立
Vietnam



2013年設立
Australia



2020年設立
Canada



1994年設立
USA



2002年設立
Japan

大阪支社
東京本社
名古屋支店
九州支店

Shin Ramyun

1986年発売以降、国民食として愛され続けるTOPブランド

韓国インスタント麺といえば辛ラーメン!



※1 調査委託先: Nielsen IQ Korea 調査実施期間: 2023/1/1-12/31
 ※2 調査委託先: マクロミル 調査対象者: マクロミルモニタ 18-69歳男女の1,654人 調査実施期間: 2020/8/14-8/15
 ※3 調査委託先: マクロミル 調査対象者: マクロミルモニタ 20-69歳男女の727人 調査実施期間: 2022/12/19-12/21

日本全国に広がる「辛って、たのしい!」



Spicy
Happiness
In
Noodles

1986年の登場以来「韓国の味」を広めるのに大きな役割を果たしてきた辛ラーメン。旨さと辛さが調和した独自の「うまからっ!」な味わいで、世界100ヶ国以上もの人々から愛されています。農心を牽引する原動力にもなっている辛ラーメンの美味しさは、ますます世界へと広がり続けています。

Shin Ramyun Line up 辛ラーメンラインナップ



辛 **キムチ**

日本人向けに辛さを抑えたマイルドタイプ。辛ラーメンの旨みに加えて、しゃきしゃきした白菜キムチのさっぱりとした味わいが楽しめます。



辛 **BLACK**

“特製豚骨スープ”と“特製辛味スープ”のWスープで、より味わい深くマイルドになったプレミアム辛ラーメンです。



辛 **SPICY CHICKEN**

インドで先行発売したチキンベースの辛ラーメンが日本上陸。これまでとは一味違うスパイスを感じられます。



辛 **부음면**
焼きそば

辛ラーメンの“うまからっ!”はそのままに焼きそばタイプが登場。辛ラーメンと同様のもちもち中太麺に液体ソースがよく絡み合い、クセになる辛さです。



辛 **TOOMBA**
トウンバ

ピリ辛クリームパスタ「Toomba(トウンバ)」テイストが日本上陸。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む、絶妙な組み合わせです。



辛 **RED**

通常の辛ラーメンの辛さ2倍、よりコクと旨みが増した激辛タイプ。突き刺さるような辛さがやみつきになります。

Neoguri Ramyun

ノグリは、辛ラーメンよりも早い1982年に韓国で発売したラーメン。
韓国では誰もが知る農心の代表ブランド。



ノグリラーメンの特徴

ノグリ(너구리)は韓国語で「たぬき」という意味の、もちもちした太麺と昆布や海鮮を使用した出汁が特徴のラーメン。



韓国で愛されるノグリ

ノグリラーメンは韓国のドラマや映画などにも多く登場する、韓国で愛されているブランドです。

ノグリくん



ダシマくん
(韓国語で昆布)

ノグリのラーメン店が韓国で続々オープン



漢江、東大門といった有名観光地にノグリくんが店主のラーメン店をオープン。好きなラーメンとトッピングを選んで作れる調理体験が観光客に人気。

アカデミー賞受賞作にも登場!



アカデミー賞を受賞した韓国映画「パラサイト」にノグリとチャバゲティを混ぜる「チャバグリ」が登場。世界的な話題となり、定番製品化。

짜파게티



【チャバゲティ】

韓国市場の汁なし即席麺で売上No.1*。ボリューム満点(140g)でクセになる味。
*Nielsen IQ Korea 2024年調べ

手軽に韓国ジャージャー麺

1984年の発売以降大人気の汁なし麺。もちもち太麺と焦がし味噌のような濃厚ソースが特徴で辛いので老若男女問わずお楽しみいただけます。唯一無二のビジュアルからSNSで話題の製品。



【チャバグリ カップ】

アカデミー賞映画で話題になったノグリとチャバゲティのMIXレシピを製品化。



4月14日はブラックデー

#14日はチャバゲティの日
韓国文化を日本でも

부스冷麺

おうちで本格韓国冷麺

伝統的な「押し出し製法」と熱風で乾燥させて仕上げるノンフライ麺は、極細でもコシのあるつるつるとした本場の食感を再現しました。日本のフードアナリスト協会から「グランプリW受賞」韓国食品で初、冷麺カテゴリーで初の受賞となりました。(2023年9月)



【水冷麺】

特製トンチミ(大根の塩漬けからじみ出たスープ)にリンゴ酢の酸味が溶けこみ、梨の甘みも感じるさっぱりスープ。



【ビビン冷麺】

熟成したコチュジャンの旨味としっかりした辛さ、梨ピューレの爽やかな甘みとリンゴ酢のほのかな酸味の特製タレ。



長くなる日本の夏に「冷やし麺」は拡大中

육개장

韓国伝統の ユッケジャン味

1982年に農心初のカップラーメンとして韓国で発売し、以降約40年間にわたり、人気のロングセラー。韓国伝統のユッケジャンを再現したピリ辛スープで、麺の相性も抜群。



【ユッケジャンラーメン カップ】
韓国のカップ麺市場では辛ラーメンを抑えて売上No.1のカップ麺。



【農心 キムチサルバル麺 カップ】
程よいキムチの酸味を感じる人気製品。サルバルは韓国語で「どんぶり」という意味。

Snack Line up スナックラインナップ

Neoguri Line up ノグリラインナップ



【ノグリラーメン】

コシのあるもちもちの麺と、唐辛子、貝、いかなどの海鮮スープが絡み、辛いながらも海鮮の旨味を感じるノグリの定番。



【ノグリラーメン マイルド】

もちもちの麺はそのままにスープの辛さを抑えたお子様でも食べやすいマイルドタイプ。



【ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん】

ノグリ自慢のもちもち太麺に海鮮のコクと唐辛子がきいた、旨辛汁なし麺。後引くおいしさで隠れファンの多い味。



【ノグリラーメン カップ】

もちもちの麺とピリ辛の海鮮だしを手軽に楽しめるカップタイプ。



【辛いえびせん】
韓国最初のスナック菓子で旨辛い味にアレンジ。



【バナナキック】
サクサク食感でつつい手が止まらない、バナナ風味コーンスナック。



【オニオンリング】
栄養豊かなオニオンの味が楽しめるお菓子。



【ハニーツイストスナック】
アカシア蜂蜜とりんごを使用したツイスト形のお菓子。



2002年に設立した農心ジャパンは、日本でも多くの方々から愛され、年々成長を遂げています。

「韓国」の味を日本の食卓へ届けてきた農心ジャパン。

今後も日本市場において更なる飛躍を目指し、主力ブランドの育成・新規事業開拓・物流網の強化に注力してまいります。

■株式会社農心ジャパン 会社概要

代表者名 金大度(キム・デハ)

創設日 2002年1月8日

資本金 30,000万円

東京本社 〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2 大同生命霞が関ビル4階

TEL.03-3595-0882 FAX.03-3595-0884

営業所 大阪支社

〒550-0004 大阪府大阪市西区靱本町1丁目7-22 SKKビル8階

TEL.06-6131-8671 FAX.06-6131-8672

名古屋支店

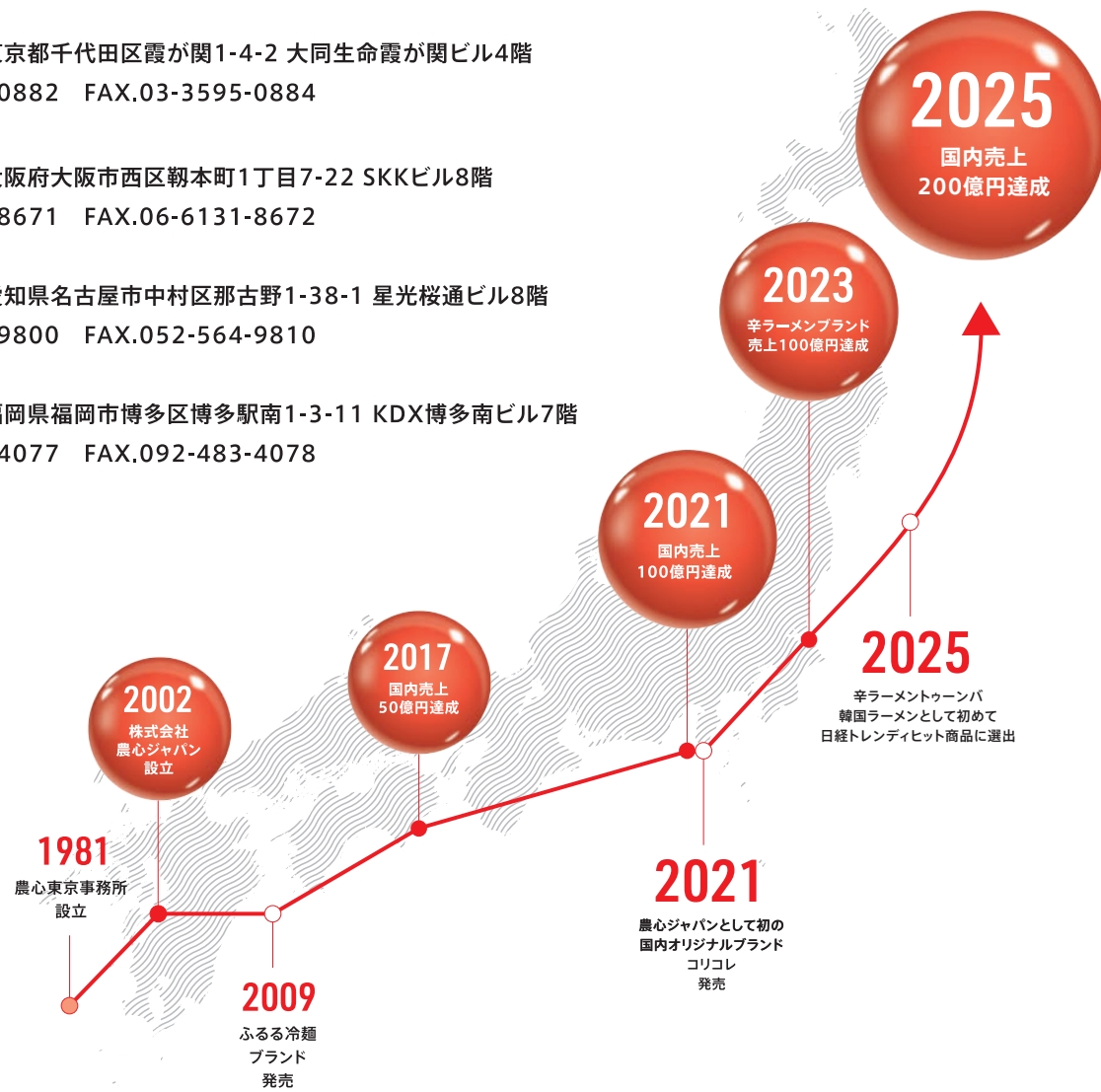
〒450-0001 愛知県名古屋市中村区那古野1-38-1 星光桜通ビル8階

TEL.052-564-9800 FAX.052-564-9810

九州支店

〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南1-3-11 KDX博多南ビル7階

TEL.092-483-4077 FAX.092-483-4078



Japanese partner companies

日本の提携企業



40th
ANNIVERSARY

Lovely Life Lovely Food 😊