

公式アレンジレシピ人気 No.1 の“ロゼ辛ラーメン”がついに製品化！ 「辛ラーメン ロゼ カップ」が 5 月 18 日（月）より セブン-イレブンにて先行発売！

～話題の「トウーンバ」に続く、“Spicy & Creamy”な大型新製品登場!!～



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 カ国以上で販売しているグローバルブランド「辛ラーメン」シリーズの新製品「辛ラーメン ロゼ カップ」を、2026 年 5 月 18 日（月）より全国のセブン-イレブンにて順次先行発売します。本製品は、辛さの刺激とクリーミーなコクを組み合わせた“Spicy & Creamy”な味わいへの注目が近年高まっていることを受け、辛ラーメンならではの“うまからっ！”と、ロゼクリームの濃厚でまろやかな味わいを掛け合わせて開発した新製品です。トマトとクリームのまろやかなソースにコチュジャンの旨みを加え、辛ラーメンらしいスパイスが効いた「K-ROSE テイスト」に仕上げました。

公式アレンジレシピで人気 No.1！“うまからっ！”とクリームが溶け合う、濃厚ロゼの味わい。

数ある即席麺の中でも、アレンジレシピとの相性が非常に良く、SNS 上を中心に様々なレシピが話題になっている辛ラーメン。その中でも、「ロゼ辛ラーメン」は農心ジャパン公式レシピの人気 No.1（2025 年 HP PV 数第 1 位）を獲得するなど、多くの支持を集めています。今回、その人気アレンジメニューを、より手軽に味わえるように製品化しました。トマトとクリームのソースのコクに、コチュジャンの旨みと辛ラーメンならではの旨辛さを合わせた味わいが特長です。クリーミーでまろやかな口当たりの中に、しっかりとした旨辛さが感じられ、辛ラーメンファンはもちろん、トレンドグルメに関心のある方にも食べてもらいたい一品。麺は新たに開発した溝のある平打ちの太ちぢれ麺を採用。この溝にソースがよく絡み、リッチな味わいを存分に楽しむことができます。



農心ジャパン公式レシピ「カラみつ旨さ！ロゼ辛ラーメン」：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r76.html>

＜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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880／mail：pr-info@nongshim.co.jp

人気沸騰中の「Spicy & Creamy」！ ファン待望の楽しみ方が、もっと手軽に。

近年、辛さとクリーミーさを掛け合わせた「Spicy & Creamy」なメニューが注目を集めています。辛ラーメンにおいても、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！”なアクセントが加わった絶妙な組み合わせの「辛ラーメン トゥーンバ」が大ヒット。2024 年に韓国での発売時には、わずか 4 ヶ月間で 2,500 万個を販売（韓国国内での袋麺・カップ合計販売数量）。さらに、2025 年に発売した日本でも新製品として異例の年間売上 10 億円（日本国内での袋麺・カップ合計売上額）を突破しています。「日経トレンドィ 2025 年ヒット商品ベスト 30」も韓国ラーメンとして初めて受賞し、18 位にランクインしました。



「辛ラーメン ロゼ カップ」概要

<製品概要>

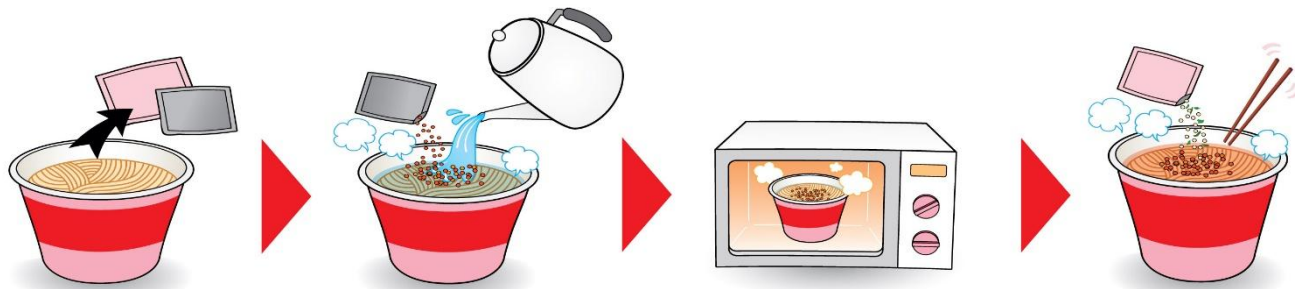
- ・製品名：辛ラーメン ロゼ カップ
 - ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
 - ・発売地域：全国（セブン-イレブン先行発売）
 - ・内容量：113g（麺 83g）
 - ・辛さ：2.0
- ※農心自社製品基準による独自辛さ指数（参考：通常の辛ラーメンは辛さ 2.5）



本製品では通常の熱湯調理に加え、韓国では一般的なレンジ調理を採用。レンジで調理することで、辛ラーメンの特長でもある麺のもちもち感をより引き出します。

<電子レンジでの作り方> ★おすすめ★

1. フタをすべてはがし（湯切りはしません）、粉末スープ 2 種を取り出す。
2. 粉末スープ①を入れ、熱湯（220ml）を内側の線まで注ぎ、電子レンジ 500W で 4 分（または 600W で 3 分 50 秒）加熱してください。
3. 粉末スープ②を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。

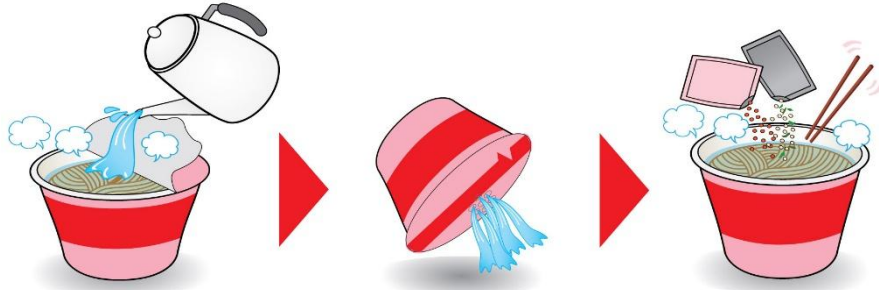


<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp

<熱湯での調理方法>

1. フタを半分まではがし、粉末スープ 2 種を取り出す。
2. 熱湯を麺がかくれるまで（約 400ml 程）十分に入れ、4 分後、②番の湯切り口をはがし、カップをしっかり持ってゆっくり傾けながらお湯を捨てる。
3. フタをすべてをはがし、粉末スープ①と②を入れ、よく混ぜてお召し上がりください。



今回限りの特別キャンペーン「K-Rosé will bloom」詳細 ～豪華賞品が当たるチャンス！～

今回のキャンペーンでは、「辛ラーメン ロゼ カップ」ならではのクリーミーな味わいと華やかな世界観をテーマに、豪華賞品をご用意しました。対象製品を購入したレシートで応募すると、様々なお買い物に利用できる「えらべる Pay®」5,000 円分を、抽選で 1,000 名様にプレゼント。応募後、その場で抽選結果がご確認いただけるワクワク感満載のキャンペーンです。

◆レシート有効期間

2026 年 5 月 18 日（月）～6 月 8 日（月） ※応募締め切り：2026 年 6 月 15 日（月） 23:59

◆対象製品

辛ラーメン ロゼ カップ

◆応募方法

- (1) 以下 URL より辛ラーメン公式 LINE アカウントを友だち追加し、トーク画面下のリッチメニューをタップ。マイページを発行。
・辛ラーメン公式 LINE アカウント： <https://page.line.me/fng1055d>
- (2) 対象製品 1 点以上を購入したレシートをマイページの「レシートをアップロード」に登録。
- (3) マイページの「ポイントで応募」から抽選に参加。
- (4) その場で「当たり」か「ハズレ」の抽選結果が表示されます。

◆キャンペーン特設ページ

<https://nongshim.campaigns.jp/lp/rose>

<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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880 / mail：pr-info@nongshim.co.jp

<「えらべる Pay®」について>

「えらべる Pay®」は、株式会社ギフトが提供するデジタルギフトであり様々なスマホ決済サービスポイントの中から贈呈された「ギフトポイント」内でお好きな商品と交換することができます。「えらべる Pay®」および「ギフトポイント」の利用には会員登録やアプリダウンロードの必要もなく、保有ポイント内で複数の決済サービスポイントを選ぶことも可能です。(PayPay ポイント/楽天ポイント/d ポイント/au PAY ギフトカード/Amazon ギフトカード/ QUO カード Pay /Ponta ポイント/V マネー/nanaco ギフト/FamiPay/Apple Gift Card/Google Play ギフトコードなど)

※PayPay ポイントは出金、譲渡不可です。PayPay/PayPay カード公式ストアでも利用可能です。

※本キャンペーンは(株)農心ジャパンによる提供です。本キャンペーンについての問い合わせは Amazon ではお受けしておりません。
キャンペーン事務局にご連絡ください。

※Amazon、Amazon.co.jp およびそれらのロゴは Amazon.com, Inc.またはその関連会社の商標です。

(c) 2026 iTunes K.K. All rights reserved.

※「QUO カード Pay」もしくは「クオ・カード ペイ」およびそれらのロゴは株式会社クオカードの登録商標です。

※「nanaco (ナナコ)」と「nanaco ギフト」は株式会社セブン・カードサービスの登録商標です。

「nanaco ギフト」は、株式会社セブン・カードサービスとの発行許諾契約により、株式会社 NTT カードソリューションが発行する電子マネーギフトサービスです。本キャンペーンについてのお問い合わせは株式会社セブン・カードサービスではお受けしておりません。
nongshimcp@mail.campaigns.jp までお願いいたします。

※Google Play は Google LLC の商標です。

話題の“Spicy & Creamy”！ 昨年からヒットしている「トーンバ」も好評発売中!!

- ・製品名：辛ラーメン トーンバ カップ
- ・希望小売価格：税込 300 円（税抜 278 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量：113g（麺 85g）
- ・辛さ：2.0（※）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_22.html



- ・製品名：辛ラーメン トーンバ 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（※）
- ・製品詳細：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_19.html



※農心自社製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）

<報道関係の方からの問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880/mail：pr-info@nongshim.co.jp

ブランドメッセージ「Spicy Happiness In Noodles」について

辛ラーメンのグローバルキャッチコピー「Spicy Happiness In Noodles」は、辛ラーメンに込めたブランドメッセージとして世界に向けて発信しているものです。「辛（Shin）」の頭文字をとったこのキャッチコピーは、アジア以外の漢字を使わない国の人々にも親しみやすいように考えられました。

“辛さ（Spicy）”がもたらす、“たのしみ（Happiness）”を、“一杯の麺（In Noodles）”に込め、「辛ラーメンの辛さが特別な時間になるように」という想いを表現しています。このメッセージのもと、国境を超えてともにたのしむラーメンとして、世界の人々の日常をスパイスでおいしく満たしていきます。辛ラーメンブランドは今後も「Spicy Happiness In Noodles」の想いととも歩んでまいります。



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 成長戦略本部 マーケティングチーム 大沼・高木 TEL：03-3595-0880／mail：pr-info@nongshim.co.jp