

公式アレンジレシピ人気 No.1 のロゼが
話題のカップ麺に続き、待望の袋麺でも登場！
「辛ラーメン ロゼ 袋麺」が7月10日（金）より新発売！！

～公式オンラインストアでは7月1日（水）から先行予約受付を開始～



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 袋麺」を、2026年7月10日（金）より、一部小売店および農心ジャパン公式オンラインストア（Amazon・Qoo10）限定で発売します。それに先立ち、公式オンラインストアでは7月1日（水）より先行予約受付を開始します。本製品は、5月に発売したカップ麺に続く、「辛ラーメン ロゼ」シリーズの袋麺です。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ました。

【辛ラーメン ロゼ 袋麺】 https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup01_27.html

トマトとクリームのソースにコチュジャンを加えた K-ROSE と、新開発した平打ち麺がやみつきに！

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。このアレンジメニューをより気軽に味わえるよう、今年5月に「辛ラーメン ロゼ カップ」を全国のセブン-イレブンで発売しました。

このたび発売する「辛ラーメン ロゼ 袋麺」は、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。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ます。麺は溝のある平打ちの太ちぢれ麺を採用し、ソースがよく絡むことで、濃厚な味わいとしっかりした麺の食感をたのしめます。



<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！“Spicy & Creamy”な味わい

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「辛ラーメン トゥーンパ」が大ヒット。2024年に韓国での発売時には、わずか4カ月間で2,500万食を販売（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。「日経トレンドイ 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」は、こうした“Spicy & Creamy”の楽しみ方を受け継ぎながら、トマトとクリームのまろやかなコクを重ねた一品です。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おすすめです。



「辛ラーメン ロゼ 4食入 袋麺」概要



<製品概要>

- ・製品名：辛ラーメン ロゼ 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（一部小売店および農心ジャパン公式オンラインストア限定発売）
- ・内容量：135g（麺 104g）×4食
- ・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）
- ・農心ジャパン公式オンラインストア：[[Amazon](#) | [Qoo10](#)]

<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

<調理方法>

1. 鍋に水 500ml を入れて沸騰させ、麺を入れ 4 分 30 秒間煮込んでください。
2. 火を止め、お湯をスプーン 8 杯分（60ml）器に移し、残ったお湯は捨ててください。
3. 2 の器に麺と液体ソース、粉末スープを入れ、よく混ぜ合わせてお召し上がりください。



トレンドの“Spicy & Creamy”を堪能！大ヒット中の「トウンバ」に加え、「ロゼ」も大好評発売中！

- ・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-イレブン限定）
- ・内容量：113g（麺 83g）
- ・辛さ：2.0（※）



- ・製品名：辛ラーメン トウンバ 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（※）
- ・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

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