

日本初開催！辛ラーメンの期間限定ポップアップ 「辛いって、たのしい！『辛ワールド』」10月5日（土）から開催 かやくを持ち帰れる「DIY 辛ラーメン」や辛ラーメンの食べ比べも！

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」シリーズの世界観を体感するポップアップ「辛いって、たのしい！『辛ワールド』」を 2024 年 10 月 5 日（土）～10 月 14 日（月・祝）の 10 日間、原宿にある UNKNOWN HARAJUKU【アンノン原宿】（東京都渋谷区神宮前 6-5-10）で開催します。



※画像はイメージです

《K-Food の代表格「辛ラーメン」の世界観に没入するポップアップを日本で初めて開催》

本場韓国の辛さで人気の高い辛ラーメンは 1986 年の発売以降、K-Food を代表するブランドとして若年層を中心に大変ご好評をいただいています。2023 年には辛ラーメンシリーズ製品売上が年間 100 億円を達成しました。

この度、辛ラーメンの魅力をより広くお伝えするべく、ポップアップ「辛いって、たのしい！『辛ワールド』」を 10 日間にわたり開催します。会場は、韓国カルチャーと日本の若年層のトレンドを意識したフォトジェニックな装飾に仕上げ、辛ラーメン一色に。没入感のある「辛ラーメンクイズルーム」や辛さの段階で占う「辛味くじ」など来場者が楽しめるコンテンツのほか、SNS 映えするアレンジメニューが展示された「自由な辛ラーメン展」など、辛ラーメンを知って遊べるコンテンツが盛りだくさん。また、食べ比べができるキッチンカーや、DIY で楽しめる来場者向けのお土産もご用意し、辛ラーメンの新たな魅力をお届けします。K-カルチャーへの感度の高い Z 世代を中心に、最先端のトレンドが集まる原宿における 1 つの遊び場として、多くの方々にお楽しみいただけることを願っております。

【ポップアップ「辛いって、楽しい！『辛ワールド』」開催概要】

- ・開催期間：2024 年 10 月 5 日（土）～10 月 14 日（月・祝）
- ・開催時間：11 時～19 時（土日祝のみ 10 時オープン）
- ・会場：UNKNOWN HARAJUKU【アンノン原宿】（東京都渋谷区神宮前 6-5-10）
- ・アクセス：東京メトロ千代田線「明治神宮前」駅より徒歩 1 分。JR 山手線「原宿」駅より徒歩 5 分
- ・入場料：無料
- ・内容：没入感 MAX！「辛ラーメンクイズルーム」／
話題の辛ラーメンアレンジが一挙に並ぶ「自由な辛ラーメン展」／
辛口な運勢占い「辛味くじ（からみくじ）」／
自分だけの辛ラーメンが作れる「DIY 辛ラーメン」／
やっぱり食べたい！「食べ比べ辛ラーメンキッチンカー」

没入感 MAX！【辛ラーメンクイズルーム】

クイズルーム全体がフォトスポットなので、どこにカメラを向けても映える写真が撮影できます。クイズにご参加いただいた方には辛ラーメンオリジナルの袋麺を1袋プレゼント！

【自由な辛ラーメン展】

壁一面に辛ラーメンを使ったアレンジレシピの写真がずらっと並びます。辛ラーメン展としてさまざまなアレンジメニューが並び姿は圧巻！「おつまみ感覚！辛ラーメンキンパ」や「冷や辛ラーメンはじめました。」などユニークなレシピも満載です。QRコードを読み取れば詳しいレシピをご覧ください。

ぜひ、辛ラーメンの新たな楽しみ方を見つけてみてください。



※画像はイメージです

【辛味くじ（からみくじ）】

マイルド、ちよい辛、ピリ辛、うまからっ、激辛と、ちょっと“辛口!?”な運勢が書かれたおみくじをゲット！おみくじには運勢に合わせたおすすめの商品と、相性の良いかやくも紹介されています。おみくじを引いたあとは、「マイルド（辛ラーメン キムチ）」「ちよい辛（辛ラーメン ブラック）」「ピリ辛（辛ラーメン焼きそば チーズ）」「うまからっ（辛ラーメン LIGHT）」「激辛（辛ラーメン焼きそば）」の5種の中から、おみくじに書かれたおすすめ商品と、相性の良いかやくをプレゼントします。普段食べたことのない製品やかやくと出会うチャンスかも！？

【DIY 辛ラーメン】

辛ラーメンは麺と一緒に粉末スープだけでなく、人参やしいたけ、唐辛子等のかやくも一緒に煮込むことでより旨味が増します。会場には、辛かまぼこやネギなど15種類のかやくを用意。自分好みのものを選んでオリジナル辛ラーメンが作れます。「辛味くじ」にてお土産としてお渡しする袋麺とともに、ぜひご自宅ですっきりと自分だけの味をお楽しみください。

やっぱり食べたい！【食べ比べ辛ラーメンキッチンカー】

屋外に用意するキッチンカーでは実際に辛ラーメンをご試食いただけるコーナーも用意しており、辛ラーメン2種を食べ比べてその違いを体感できます。食べ比べができるのは、「辛ラーメン オリジナル&辛ラーメン キムチ」「辛ラーメン オリジナル&辛ラーメン ブラック」「辛ラーメン オリジナル&辛ラーメン LIGHT」「辛ラーメン オリジナル&辛ラーメン焼きそば」「辛ラーメン オリジナル&辛ラーメン焼きそば チーズ」の5つの組み合わせ。

韓国では定番となりつつある“友人やパートナーと一緒にインスタントラーメンを楽しむ体験”をぜひお楽しみください。

ご提供する組み合わせは時間帯によって異なるので、何度も訪れて楽しむのがおすすめです。

<辛ラーメンについて>

韓国に本社を構える農心が製造・販売しているインスタントラーメン。

1986年に韓国で発売。韓国で初めて辛さを売りにした製品として大ヒットし、現在では韓国だけでなく日本やアメリカ、ヨーロッパと世界各地で販売されています。農心は現在、辛ラーメンを含めた韓国インスタント麺市場でのシェア率が56.3%に達し、30年以上にわたり1位※の座を維持し続けています。

製品の象徴でもある「辛（シン）」の文字の通り、ピリッとした辛さが特徴。厳選した唐辛子の「辛さ」、ブレンドしたオリジナルスパイスと素材の旨み成分がたっぷり溶け込んだ「旨味スープ」、「旨さ」と「辛さ」がマッチした絶妙なおいしさがクセになる「うまからっ！」味に仕上がっています。

スタンダードな袋麺から、手軽なカップ麺、汁なしタイプの焼きそばまで、幅広いラインナップが揃っています。

※Nielsen IQ Korea 2022



■ 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/>

