

# 「辛ラーメン×キムチレシピコンテスト」入賞者が決定！ 428件の応募作品から選ばれた「辛ラーメンサムギョプサル」など 計9件のアレンジレシピを農心ジャパン公式ホームページで公開中！

11月22日に開催した表彰式では人気料理家「ぐっち夫婦」考案レシピを実際に調理！



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、11月22日の「韓国キムチの日」に合わせて、辛ラーメンをもっと楽しんでいただくための「辛ラーメン×キムチレシピコンテスト」を実施しました。Instagramにてレシピを募集し、428件の応募の中から3部門各3名が入賞。計9件の入賞レシピは現在、農心ジャパン公式ホームページにて公開しています。また、「韓国キムチの日」である11月22日（金）には、本レシピコンテストの表彰式を都内で開催。特別審査員を務めた人気料理家「ぐっち夫婦」も参加し、お手本レシピをその場で調理する模様をインスタライブで生配信するなど、会場内外で大いに盛り上がりました。

【辛ラーメン×キムチレシピコンテスト 入賞レシピ】<https://www.nongshim.co.jp/recipe/index.html>

## 「辛ラーメン×キムチレシピコンテスト」について

農心ジャパンのインスタント麺と相性が抜群な韓国を代表する食材のキムチ。11月22日の韓国キムチの日に合わせて「辛ラーメン×キムチレシピコンテスト」を実施しました。募集レシピは製品別に3部門用意。1つ目は11月22日が「いい夫婦の日」でもあるため、辛ラーメンとキムチのベストペアリング食材を使った「夫婦で食べたいレシピ部門」、2つ目はマイルドな辛さで人気急上昇中のマイルド辛ラーメン「辛ラーメンキムチ部門」、最後はノグリやチャパゲティ、カムジャ麺など辛ラーメン以外の農心製品とキムチを使った「韓国ラーメンレシピ部門」の3つの部門で、レシピをInstagramにて10月1日（火）～31日（木）の期間、募集しました。

応募いただいた計428点の作品の中から厳正な審査を行い、各部門、『最優秀賞』、『優秀賞』に加え、SNS総フォロワー数110万人以上※の人気料理家「ぐっち夫婦」が審査員として最終審査を行う『ぐっち夫婦賞』を決定しました。入賞者には賞金やプロのカメラマンによる受賞レシピの撮影、辛ラーメンなどがプレゼントされました。

※2024年7月時点

※レシピコンテストの概要について、詳細は先日配信した以下のリリースをご覧ください

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000062.000099515.html>

## 「辛ラーメン×キムチレシピコンテスト」入賞レシピ

### 【夫婦で食べたいレシピ部門】

#### ◆最優秀賞

レシピ名：辛ラーメンサムギョブサル

受賞者：takoyaki\_men 様

アピールポイント：

韓国料理といえばサムギョブサル！辛ラーメンを使えば安く腹持ちのよい、おつまみにもなる激旨サムギョブサルが作れます。調味料を使わずに豚バラが激ウマに！辛ラーメンの粉末で味が付いた油でキムチを炒めるのがポイント！味が濃いのでキャベツの量は多めがおすすめです。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r111.html>



#### ◆優秀賞

レシピ名：キムチー & 豆乳辛ラーメン～春菊サラダ乗っけ

受賞者：babanodaidokoro 様

アピールポイント：

豆乳を入れることでクリーミーな仕上がりになり、スープの辛さや味もまろやかになりました。もちもちとした食感の溶けたチーズとキムチを麺と絡めてお召し上がりください。春菊のサラダも食感や香りが良く、アクセントになって美味しいです。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r108.html>



#### ◆ぐっち夫婦賞

レシピ名：辛ラーメンでキムチホルモン辛焼きそば

受賞者：otomisan0331 様

アピールポイント：

炒めることで、辛さをアップしました。

ホルモンの旨味と味噌のコクが辛ラーメンによく合っ、やみつきになるおいしさです！

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r105.html>



<ぐっち夫婦コメント>

ホルモンのこってり感と、キムチの辛さの相性が良かったです。辛ラーメンの良さが際立ち、男性ウケの良いレシピですね。

### 【辛ラーメンキムチ部門】

#### ◆最優秀賞

レシピ名：巾着辛ラーメンキムチ

受賞者：shibaonlove 様

アピールポイント：

辛ラーメンキムチをおつまみにアレンジしました。寒くなってきたこの時期に食べるあ





つつあつラーメンに酒がすすみます！お酒飲まない方はご飯とご一緒にどうぞ。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r110.html>

#### ◆優秀賞

レシピ名：辛ラーメンの旨辛とりから

受賞者：yecunmiyuki4 様

アピールポイント：

台湾料理の鶏の唐揚げ「ダージパイ」風に仕上げました。平たく伸ばした鶏肉に辛ラーメンを付けて揚げ焼きにします。ピリ辛味のパリパリ麺にしっとり鶏むね肉が最高です。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r107.html>



#### ◆ぐっち夫婦賞

レシピ名：辛ドーナツ

受賞者：dandelion.925 様

アピールポイント：

家の子どもたちはまだ辛ラーメンは食べられないので、子供でも食べられる辛さ控えめのドーナツにしました！豆乳も入れたのでマイルドな辛さになって子どもたちも大喜びで食べてくれました！大人はお酒のおつまみにもおすすめです。外カリッと中のもっちりが美味しい。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r104.html>



<ぐっち夫婦コメント>

まさか辛ラーメンがドーナツになるなんて想像も出来なかったです。お子さまにも食べやすく見た目もかわいかったので選びました。

### 【韓国ラーメンレシピ部門】

#### ◆最優秀賞

レシピ名：カムジャ冷麺

受賞者：miryau 様

アピールポイント：

もちもちした麺を生かして冷麺に仕立てました。野菜のうま味が効いた濃厚で冷たいスープとカムジャが好相性です。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r109.html>



#### ◆優秀賞

レシピ名：カムジャージャー麺

受賞者：imamy2024 様

アピールポイント：

カムジャ麺をジャージャー麺風にアレンジしました。普通ジャージャー麺というと肉味噌がかかっていますが、カムジャ麺の味を活かすために敢えて味噌は入れずに



味付けは添付されている粉末スープだけで作りました。カムジャ麺のほどよいピリ辛具合がジャージャー麺のようで味噌がなくても旨味があって美味しい肉ダレが完成しました！

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r106.html>

#### ◆ぐっち夫婦賞

レシピ名：トッポギ入りチャパゲティ

受賞者：hikaru\_0\_0\_sqge 様

アピールポイント：

チャパゲティにトッポギやお肉を加えてボリュームアップしました。2人で食べるのに良い量です。

詳しいレシピはこちら：<https://www.nongshim.co.jp/recipe/r103.html>



<ぐっち夫婦コメント>

真似しやすい手軽なレシピで、トッポギとソースがよく絡み合う点、韓国らしさを感じられる点が良かったです。

### ぐっち夫婦が辛ラーメンのアレンジレシピをその場で調理！表彰式の様子をレポート

「韓国キムチの日」にあたる11月22日（金）には、都内で表彰式を実施しました。表彰式には入賞者や当レシピコンテストにご応募いただいたインフルエンサーの方を中心に36名が参加しました。また、表彰式の様子はぐっち夫婦のInstagramにて生配信され、会場外からも多くの方にご参加をいただきました。

#### 【表彰式】

入賞者9名を発表し、表彰式当日にご参加いただいた方には直接、賞金・目録が贈呈されました。コンテストの特別審査員として参加したぐっち夫婦からは「個性豊かなアレンジレシピが多数集まり、どれも斬新で魅力的な内容ばかりで、選考がとても大変でした。皆さまの自由な発想が生んだ素晴らしいレシピの数々に触れ、私たちがこんなレシピがあるんだと学ばせてもらう機会になりました。どのレシピも試してみたいくなる内容で、辛ラーメンの新しい楽しみ方が広がりました。」とコメントしました。





## 【お手本レシピ・受賞レシピの紹介】

ぐっち夫婦が考案した辛ラーメンアレンジレシピ「デジポックムキムチ辛ラーメン」の調理を会場で実演。目の前で披露されたぐっち夫婦の調理の手さばきのよさに、会場の皆さまも真剣に見入っていました。

その後、ぐっち夫婦が調理したレシピや各部門最優秀賞のレシピを調理した計4品の試食が行われ、「美味しさにびっくり。家に帰ったら、自分でも作ってみたい！」といった声が出るなど、大いに盛り上がった表彰式となりました。



## ぐっち夫婦考案「デジポックムキムチ辛ラーメン」

韓国語で「デジポックム」と呼ばれる豚キムチを辛ラーメンの上に、ドンッと乗せることでより満足感のある辛ラーメンに。油ののった豚バラ肉と、豆のプチプチとした食感がアクセントとなる豆もやしを使うことがポイントです！

豚肉はしっかり焼き色がつくまで焼くことで、旨味をギュッと引き出すことができます。また、キムチはしっかりと焼きつけて水分を飛ばすことで、香ばしさがアップしますので是非ご家庭でもお試しください。



詳しいレシピはこちら：

[https://www.instagram.com/p/DAPyCQ3zvA4/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DAPyCQ3zvA4/?img_index=1)

## 当日の様子



## 本レシピコンテスト実施に関する農心ジャパン担当者 コメント

今回のレシピコンテストでは想定以上のレシピのご応募をいただきました。「韓国キムチの日」と掛け合わせて、韓国の食卓には欠かせないキムチと当社インスタント麺を合わせたレシピを募集しましたが、どのレシピもクオリティが高く、入賞レシピの選定も非常に難しかったです。多様なアレンジレシピを楽しんでいただいている当社製品の魅力が、このコンテストを通じてより多くの方に伝わるきっかけになればと考えています。

## 「ぐっち夫婦」について

夫 Tatsuya、妻 SHINO の夫婦で料理家として活動。

「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに」をモットーに、ライフスタイルに寄り添うレシピを考案し発信している。

書籍出版の他、雑誌やテレビ出演、メディア連載の他、イベントにも多数出演する。

YouTube チャンネル「YouTube ふたりごはん【料理家ぐっち 夫婦の料理チャンネル】」など SNS の総フォロワー数は 110 万人以上<sup>※</sup>。

また、2023 年に第一子が産まれ、離乳食 & 幼児食レシピを掲載する「はらぺこベビー」を運営している。

※2024 年 7 月時点



Instagram : [https://www.instagram.com/gucci\\_fuufu/](https://www.instagram.com/gucci_fuufu/)

X : [https://x.com/gucci\\_fuufu](https://x.com/gucci_fuufu)

TikTok : [https://www.tiktok.com/@gucci\\_fuufu](https://www.tiktok.com/@gucci_fuufu)

YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCz9uBd3keJnuXcQHpskEDyg>

## 「韓国キムチの日」について

「韓国キムチの日」は、国連教育科学文化機構（ユネスコ）の世界無形文化遺産となったキムジャン文化（韓国キムチ作りと分かち合いの文化）を広く伝えるため、2020 年に韓国にて制定されました。「キムチの原料の一つ一つ（11）が集まって 22 種（22）以上の様々な効果がある」という意味合いと、韓国でキムジャン（越冬キムチ作り）が始まる時期が重なることが由来となっています。

日本では韓国農水産食品流通公社東京支社が一般社団法人日本記念日協会へ申請し、2023 年 9 月に正式に記念日として登録されています。

## 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/>

