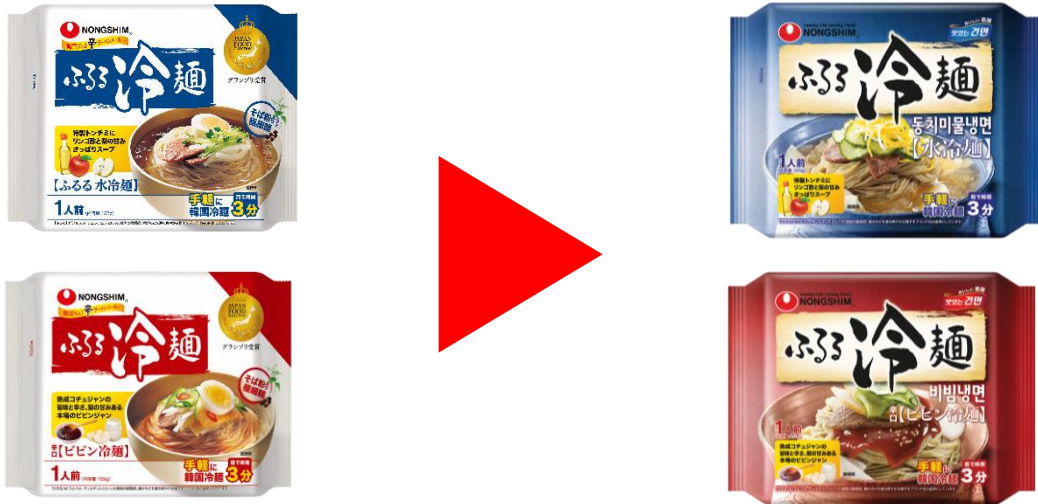


**本格韓国冷麺が手軽に美味しく食べられる、
人気の「ふるる冷麺（水冷麺・ビビン冷麺）」がパッケージをリニューアル！
韓国で販売されている製品と同じ青・赤のパッケージにすることで、本格的な味わいを訴求へ**



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、全国の小売店および EC サイトで販売する「ふるる冷麺 水冷麺」「ふるる冷麺 ビビン冷麺」のパッケージを、2025年3月3日（月）よりリニューアルいたします。これまでの白いパッケージから本場・韓国で販売されている製品と同じ青・赤のパッケージにリニューアルすることで、これまで以上に本格的な味わいであることを訴求するとともに、分かりやすい色合いにより差別化を図り、冷麺市場におけるさらなるポジション確立を目指します。

【ふるる冷麺 水冷麺】https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_01.html
【ふるる冷麺 ビビン冷麺】https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_02.html

本場・韓国の本格的な味わいの冷麺が楽しめることを伝えるべく、パッケージをリニューアル！

本格的な韓国料理の水冷麺やビビン冷麺が手軽に食べられることで人気の「ふるる冷麺」。これまでは日本でなじみやすいデザインや、涼し気な冷麺のイメージを意識し、白を基調にした日本オリジナルのパッケージで展開していました。この効果もあってか、日本でも人気製品として定着。水冷麺・ビビン冷麺いずれも年々売上を伸ばし、今や農心ジャパン全製品の中で売上食数TOP10にランクインしています（2024年実績）。今回のリニューアルでは、満を持して本場韓国と同じ青（水冷麺）と赤（ビビン冷麺）を基調としたパッケージデザインに大幅刷新し、本場・韓国の本格的な味わいが楽しめることを訴求します。一目で分かりやすい色合いで2品の差別化を図り、国内の冷麺市場においてこれまで以上に皆様に愛されるブランドとなるよう、展開してまいります。



ジャパン・フード・セレクションで最高評価も受賞！「ふるる冷麺」とは

「ふるる」は「スルスル、チュルチュル」といった韓国の擬態語。麺を啜る爽やかな音をブランド名にしており、そば粉入りで極細でもコシのある本格的な韓国冷麺を楽しめる製品です。麺の製造方法も本場の製麺を元に開発した「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なので常温保存が可能となっています。スープやソースはローカライズすることなく本場の味をそのままお届けしています。また、低脂質（水冷麺：0.6g、ビビン冷麺：2.9g）のため健康志向の方にもおすすめです。2023年9月に行われた『ジャパン・フード・セレクション』（※）で最高評価の「グランプリ」を受賞しました。

※一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材評価制度。23,000人規模のフードアナリストが審査員として参加し、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価を行い、審査・決定されます。

■商品ラインナップ

<ふるる冷麺 水冷麺>

韓国特製トンチミスープ（大根の塩漬けからにじみ出たスープ）

にリンゴ酢のほのかな酸味が溶け込んで、甘みのあるさっぱりとした味が楽しめます。

- ・希望小売価格：税込 299 円（税抜 277 円）
- ・発売地域：全国
- ・内容量（麺量）：155g（めん 108g）
- ・製品ページ：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_01.html



【おすすめ！「基本的水冷麺」レシピ】

材料（2人分）：

ふるる冷麺 水冷麺 2袋／焼豚 4枚／ゆで卵 1個／大根 30g
かいわれ大根 1/4パック／キムチ 80g／塩 少々

作り方：

- ①大根を細切りにして塩を振り、しばらく置いたら水けを絞る。かいわれ大根は根元の部分を切り、ゆで卵は縦半分に切る。
- ②「ふるる冷麺 水冷麺」を表示通りに作り、器に盛って具材をのせる。



<ふるる冷麺 ビビン冷麺>

特製ビビンジャンは、熟成したコチュジャンの旨味としっかりした辛さに加え、梨ピューレの爽やかな甘みとリンゴ酢のほのかな酸味。本場のビビン麺を再現しています。

- ・希望小売価格：税込 299 円（税抜 277 円）
- ・内容量（麺量）：159g（めん 109g）
- ・発売地域：全国
- ・製品ページ：https://www.nongshim.co.jp/lineup/lineup02_02.html



【おすすめ！「基本のビビン冷麺」レシピ】

材料（2人分）：

ふるる冷麺 ビビン冷麺 2袋／焼豚 4枚／ゆで卵 1個／きゅうり 20g
大根 20g／ニンジン 20g／キムチ 80g／塩 少々

作り方：

- ①きゅうりは縦半分にしてから薄切りに、大根とニンジンは短冊切りにする。ボウルに入れて塩を振り、しばらく置いたら水けを切る。ゆで卵は縦半分に切る。
- ②「ふるる冷麺 ビビン冷麺」を袋の表示通りに作り、器に盛って具材をのせる。



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/>

