

辛ラーメンがトマトラーメン専門店「太陽のトマト麺」とコラボ。
1月21日より期間限定メニュー第1弾「太陽のヘルムル“辛”トマト麺」を発売！
～太陽のトマト麺公式 Instagram で投稿キャンペーンも同時開催！～



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、トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」（運営：株式会社一品香）とコラボレーションし、「辛ラーメン×トマト麺」コラボフェアを1月21日（火）より開催します。第1弾として、両社で共同開発したコラボ商品「太陽のヘルムル“辛”トマト麺」を期間限定で発売します。また、1月21日（火）～3月31日（月）には、Instagram キャンペーンも開催。太陽のトマト麺公式 Instagram をフォローし、コラボメニュー写真を投稿してくれた方の中から抽選で合計20名様に辛ラーメンシリーズ商品や、太陽のトマト麺冷凍セットが当たります。

ヘルシー志向のファンが多い「太陽のトマト麺」が、「辛ラーメン」のアレンジレシピを考えたら・・・

「太陽のトマト麺」は、美味しく楽しく食べられて、カラダにも良いラーメンの探求から誕生したイタリアンとラーメンが融合した新ジャンルのラーメンです。トマトには、リコピンをはじめ、ビタミンA・ビタミンCやカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約3個分の栄養が詰まっています。この栄養価の高いトマトの他、低脂肪な鶏肉、たっぷりの野菜、麺には“豆乳入り”の生麺を採用。“罪悪感なしで食べられる”として、ヘルシー志向の女性ファンが多いラーメン店です。そんな人気ラーメン専門店との共同開発で、今回辛ラーメンを使った新たな太陽のトマト麺が誕生しました。

鮮やか！具沢山！ 海鮮（ヘルムル）とトマトスープで奥深い味わいの新メニューが完成！

「辛ラーメン」のアレンジレシピは SNS でも話題です。特にチーズがたっぷり載った背徳のアレンジレシピなどが人気ですが、今回のコラボレーションは「太陽のトマト麺」のヘルシーなイメージの美味しさと、「辛ラーメン」の病みつきになる美味しさ、このコラボレーションを楽しんでいただきたい、という思いから。「辛ラーメン」の濃厚でコクのあるうまからなスープはトマトスープと親和性が高く、そこで“ぶっ飛ぼうまからっ！”をテーマにアレンジレシピを開発。太陽のトマト麺定番のトマトスープをメインに、たっぷりの海鮮、彩り野菜のトッピングで、これまでになかったトマトラーメン・辛ラーメンを、今だけお楽しみいただけます。

<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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp



とろけるチーズ、やみつきパクチーとの相性も抜群！

辛ラーメンをベースに、自家製トマトソース、鶏白湯スープを合わせることで辛ラーメン独自の辛味と、トマトの酸味、甘味がスープの旨味とコクを引き出し、さらに尾付き海老、アサリ、イカの海鮮の旨味が重なることでコク深い味わいの辛トマトスープに仕上げました。トッピングの野菜は、鮮やかなベビーリーフとパプリカ、揚げレンコン。コグマパン（さつまいもを使用した韓国で話題のパン）をトッピングし、韓国感を演出した今だけの限定コラボメニューです。

ゴルゴンゾーラとモッツアレラチーズを独自に配合した「プレミアム炙りチーズ」は、『太陽のヘムル“辛”トマト麺』に炙りチーズをトッピング。やみつきパクチーは、『太陽のヘムル“辛”トマト麺』のグリーンサラダを全てパクチーに。どちらも“うまから”と相性抜群です。

【「辛ラーメン×トマト麺」コラボメニュー第1弾概要】

◆コラボメニュー・価格：

- ①「太陽のヘムル“辛”トマト麺」（1,290円[税込]）
- ②「太陽のヘムル“辛”トマト麺 プレミアム炙りチーズ（1,450円[税込]）
- ③「太陽のヘムル“辛”トマト麺 やみつきパクチー（1,450円[税込]）

◆販売期間：2025年1月21日（火）～3月31日（月）予定

◆販売店舗：太陽のトマト麺全店（<https://taiyo-tomato.com/store/>）

※太陽のトマト麺 with チーズ新宿ミロード店は、小田急新宿ミロード閉館に伴い3月16日（日）で販売終了

太陽のトマト麺公式 Instagram で投稿キャンペーンも開催

「辛ラーメン×トマト麺」コラボを記念して、SNS キャンペーンも開催。太陽のトマト麺公式 Instagram をフォローして、ハッシュタグ「#辛ラーメン×太陽のトマト麺」を付けて、「辛ラーメン×トマト麺」コラボメニューの写真を投稿すると、抽選で合計 20 名様に自宅で辛ラーメンや太陽のトマト麺を楽しめるスペシャルなセットが当たります。

【「辛ラーメン×トマト麺」コラボ記念 Instagram キャンペーン概要】

◆実施期間：2025年1月21日（火）～3月31日（月）

◆応募方法：太陽のトマト麺公式 Instagram（@taitomajapan）をフォローし、「辛ラーメン×トマト麺」コラボメニュー第1弾・第2弾いずれかの写真にハッシュタグ「#辛ラーメン×太陽のトマト麺」を付けて投稿。



<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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950/mail：takaki@nongshim.co.jp

太陽のトマト麺公式 Instagram : <https://www.instagram.com/taimomajapan/>

◆賞品・当選者数：「辛ラーメン賞：辛ラーメンシリーズ袋麺全7種&オリジナルグッズ（10名）」
「太陽のトマト麺賞：冷凍の太陽ラーメン・チーズラーメン各2食セット（10名）」

◆応募締切：2025年3月31日（月）

※当選発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

第二弾は2/14から！

韓国でトレンド！SNSで大バズリのコラボメニューが登場予定。

『太陽のヘムル“辛”トマト麺』とは一味違った「辛ラーメン×トマト麺」に、ぜひご期待ください。



太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は2005年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。**トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。**トマトには、リコピンをはじめ、ビタミンA・ビタミンCやカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。**「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約3個分の栄養が詰まっています。**ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。



辛ラーメンとは

韓国の食品メーカー「農心」が展開する即席麺ブランド。1986年の発売以来、韓国伝統家庭料理に由来する「旨さ」と「辛さ」が調和した「うまからっ！」な味わいで世界中の人々から愛され続けている辛ラーメン。これまでに世界100ヶ国以上もの国々に輸出され、全世界累計380億食以上を販売。韓国・辛い即席麺を牽引する存在として、今なお世界中へと広がり続けています。



辛ラーメンシリーズ詳細 : <https://www.nongshim.co.jp/lineup/index.html#sect01>

<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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL : 070-1522-9950 / mail : takaki@nongshim.co.jp

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 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950/mail：takaki@nongshim.co.jp