

待望のコラボレーション

「じゃがりこ辛いやつ ブルダック味」数量限定発売！



三養ジャパンが監修を行った『じゃがりこ辛いやつ ブルダック味』が、12月1日より全国のコンビニエンスストアにて数量限定の販売、翌週の8日から全国のスーパーマーケット等での販売が開始いたします。

2025年6月基準で全世界での累計販売食数80億食を突破した「辛すぎ!でも旨すぎ!」「ブルダック炒め麺」とカルビー株式会社独自の製法で“はじめカリッとあとからサクサク”で人気のスナック「じゃがりこ」のコラボレーションは昨今の【韓国フードブーム】により、実現しました。

【商品特徴】

- 「ブルダック炒め麺」の本格的な刺激のある辛さが楽しめます。ブルダックソースをイメージした赤色のスティックで、食べる前から辛いことを想起させ、ワクワク感を盛り上げます。
- 「じゃがりこ」の特徴である心地よい堅さとスティック状の形状で、いつでも、どこでもブルダック風味を楽しめます。
- パッケージは、ブルダック炒め麺のパッケージカラーである黒を基調に、「ホチ（ブルダック炒め麺のキャラクター）」を配置し、ひと目でコラボレーション商品だとわかるデザインとなっています。

商品名	じゃがりこ辛いやつ ブルダック味
内容量	38g
価格	オープン（想定価格 税込164円前後）
発売日	2025年12月1日（月）/ 全国のコンビニエンスストア 2025年12月8日（月）/ 全国のコンビニエンスストア以外の店舗 ※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。 ※店舗によっては、お取扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

売れ筋商品

HBAFの 韓国人気ランキング TOP10を紹介！

HBAF は Healthy But Awesome Flavors の略で、「健康的でありながら、とびきり美味しい味」を追求するブランドです。1982年に韓国で設立され、現在は世界25カ国にアーモンドを輸出する韓国最大のナッツブランドへと成長しました。2015年にはシグネチャーフレーバーである「ハニーバターアーモンド」を発売し、その「絶妙な甘じょっぱさがクセになる」味わいで韓国国内において爆発的なヒットを記録。今では世界各国で K-ALMOND を代表するブランドとして確固たる地位を築いています。本場の韓国ではどんな商品が売れ筋商品なのか、ご紹介します！

※★がついている商品は日本国内で現在販売中です。



HBAF 売上ランキング（2025年1～10月）

順位	製品名	
1	ハニーバター味アーモンド★	
2	ワサビ味アーモンド★	
3	ハニーバター味ミックスナッツ★	
4	キャラメル味アーモンド & ブレツツェル★	
5	クッキー & クリーム味アーモンド	
6	マヌルバン味アーモンド★	
7	トッポッキ味アーモンド	
8	トウモロコシ味アーモンド	
9	ブルダック味アーモンド	
10	のり味アーモンド	

イベント出店

韓国フェスティバル 2025 in 名古屋に出店！



三養ジャパンは、昨年参加した「韓国フェスティバル 2024 in 名古屋」が好評だったため、本年も出店をさせていただきます。昨今の世界的な韓国フード人気もあり、日本国内でもブルダックシリーズの人气が高まっております。今年の韓国フェスティバル 2025 in

名古屋では人気のブルダックシリーズに加え、テングル、メップなどサムヤンの様々な商品が楽しめるセットの販売をいたしました。現地では、「いつもストレスが溜まったときに食べています!」や「去年も買って美味しかったから今年も買いに来ました!」などの声が見受けられました。三養ジャパンは今後もこのようなお客様とのコミュニケーションが取れるイベントに積極的に参加する予定です。

■ 韓国フェスティバル 2025 in 名古屋概要

- ・主催：駐名古屋大韓民国総領事館
- ・場所：名古屋エディオン久屋広場
- ・日時：11月22日（土）～23（日） 10:00 - 17:00
- ・出展内容：三養食品の特別セット販売、くじ引き

三養食品、三養ラーメン1963新発売！

三養 1963 라면의 귀환 (牛)



牛脂の味が復活、初期レシピを現代的に再現

1963年に韓国で初めてインスタントラーメンを発売した三養食品（サムヤン食品）は、11月にプレミアムラーメン「サムヤン 1963」を新たに発売した。

初代「三養ラーメン」製造レシピの核心だった牛脂（ウジ）を活用し、麺の香ばしさとスープの深いコクを高めることで、独自の風味を打ち出しました。新商品には、1960年代のラーメン油揚げ処理方式を現代的に再現。動物性油脂である牛脂と植物性油脂のパーム油を黄金比でブレンドした「ゴールドテンブレンドオイル」で麺を揚げ、香ばしい香り旨味を強化しました。

また、液体スープと後入れ粉末フレークを採用し、素材本来の風味をより一層引き出しています。牛骨スープをベースに、麵からじみ出る牛脂の旨味を生かして、深みのある味わいに仕上げたほか、大根、長ねぎ、青唐辛子を加えることで、すっきりとした後味とピリッとした辛味が特徴のスープに仕上がっています。