

新商品情報

ブルダック史上最も優しい辛さ!? 甘さと辛さがクセになる「スワイシーブルダック炒め麺」が新登場!



項目	スワイシーブルダック炒め麺	スワイシーブルダック炒め麺BIG
内容量	130g	105g
調理方法	お湯で茹でたあと湯切り	電子レンジで4分 (600W)
流通期限	12ヶ月	12ヶ月
JANコード	8801073117426 (バラ)	8801073217300

■ 先行試食会 (K-CON) では91%が「辛さに満足」と大盛況!

発売に先立ち、約12万人を動員した大規模韓国カルチャーイベント「K-CON」にて実施された先行試食会では、体験した14,763名のうち実に91%が「辛さに大満足」と回答。「辛いものが苦手な私にぴったりな辛さ」「とにかく香りがもうまい」など、多くの絶賛の声が集まり、発売前から大きな話題を呼んでいます。

まだまだバズっています

夏のダイエット需要に応えるプロテインパスタ「テングル」

薄着になる夏は、ダイエットやボディメイクへの関心が高まり、「高たんぱく」「ヘルシー」をキーワードに商品を選ぶ消費者が増える季節です。

そんな健康志向のニーズにおすすめなのが、プロテインパスタ「テングル」。ひよこ豆や大豆由来のノンフライ麺を使用し、1食あたりたんぱく質 16~17g・食物繊維 4~6g を配合。栄養バランスだけでなく、もちもちとした生麺のような食感と本格的な味わいで、「我慢するダイエット食」ではなく「満足して続けられる食事」を実現します。

「高たんぱく食品」や「プロテイン」と組み合わせた売場展開はもちろん、サラダチキンやサラダなど健康メニューとのクロス提案もおすすです。

健康志向が高まる夏だからこそ、「美味しく食べながらたんぱく質を摂る」という新しい食シーンを提案し、カテゴリの売上拡大に繋げてはいかがでしょうか。



タレントの指原莉乃さんにご紹介いただきました!



▲出典: さしはらちゃんねる【急に韓国行っちゃ勢です!】2026.07.12

弊社は、世界的なトレンドである甘さと辛さの絶妙なハーモニー「Swicy (スワイシー)」を取り入れた新商品「スワイシーブルダック炒め麺」および「スワイシーブルダック炒め麺BIG」を発売いたします。「Swicy (Sweet+Spicy)」は、アメリカや韓国、日本のZ世代を中心にTikTokや食品業界で急速に広がっているグローバルフードトレンドです。今回登場する「スワイシーブルダック炒め麺」は、ブルダック本来の美味しさはそのままに、これまでにないユニークな『甘辛』バランスを実現した一品です。

■ 商品の3大特徴

・ブルダック初心者でも安心! 「ブルダック史上最も優しい辛さ (BSL1)」ブルダックの辛さレベルで最もマイルドな「Buldak Spicy Level 1 (BSL1)」を採用。大人気フレーバー「カルポブルダック炒め麺」よりも辛さを抑えており、「ブルダックに挑戦してみたいけれど辛すぎるのは苦手」という初心者の方でも気軽に楽しめる優しい辛さに仕上げました。

・心地よい甘みと中毒的な辛さの完璧な「甘辛」ハーモニーブルダックソースの旨辛さに、まるやかな甘みが調和。試食イベントでも高い評価を得た、絶妙な「Swicy」体験をお届けします。

・金平糖入り! 映え心をくすぐるトッピングかやくとして、なんと「金平糖」を配合。今までのラーメンにはなかった、大人も心が弾むような工夫が凝らされており、SNSでのインスタ映えにもぴったりです。

복날・土用の丑の日

韓国にもある「土用の丑の日」? 夏を乗り切る"伏日(ボンナル)"の文化

日本では、夏バテ防止としてうなぎを食べる「土用の丑の日」が夏の風物詩として親しまれています。一方、韓国にも夏の暑さを乗り切るためにスタミナ料理を食べる「伏日 (ボンナル)」という文化があります。伏日には、鶏一羽を丸ごと煮込んだ参鶏湯を食べるのが定番で、暑い日にあえて温かい料理を食べて体力をつける「以熱治熱 (イヨルチヨル)」の考え方が根付いています。

近年は韓国グルメ人気の高まりとともに、「暑い夏に旨辛を楽しむ」という食シーンも定着しつつあります。冷たい料理だけでなく、辛い料理を汗をかきながら楽しむスタイルは、夏の食文化として注目されています。土用の丑の日に合わせた夏のスタミナ提案として、三養の旨辛即席麺を売場で展開することで、季節感のある売場づくりにつながります。



▲出典: https://www.konest.com/contents/korean_life_detail.html?id=1631

韓国人気情報

牛脂 × ジャジャン!? 究極のジャジャン麺新登場

2026年7月に韓国で発売された「三養 (サムヤン) チャルル」は、牛脂で揚げた太麺を使用したプレミアムジャジャン麺です。発売直後からSNSで話題となり、韓国で大きな注目を集めています。最大の特徴は、高温で炒めた香ばしいチュンジャン (韓国風黒味噌) ソースと、大ぶりのビーフキューブによる濃厚でコク深い味わいで、牛脂で揚げたもちもち食感の太麺がソースとよく絡み、本格的なジャジャン麺の味わいを手軽に楽しめます。また、一般的なインスタントジャジャン麺とは異なり、「茹で汁を捨てず、そのままソースと混ぜ合わせる」というユニークな調理方法も話題となっています。この調理法により、ソースがよりなめらかに麺へ絡み、濃厚で深い旨味を引き出します。

