

日本冷凍めん協会
2025年 海外視察研修
in 韓国

日程

2025年3月11日～3月13日

訪問先

韓国（ソウル）

参加者

次ページのリスト参照



1日目

- 12:25 羽田空港発 大韓空港 2102便 ソウル 金浦空港へ
(昼食 機内食)
- 15:00 ソウル金浦空港 到着
その後 専用バスでホテルへ
ホテル: クラウンパークホテル ソウル
- 16:30 ホテル着 明洞周辺視察
- 18:00 夕食 場所: 土俗村 (サムゲタンの有名店)

2日目

- 9:30 ソウル市内マーケット視察・冷凍食品購入
(Eマート、THE HYUNDAI 等)
- 12:30 ホテルにて購入した冷凍食品の試食
その後、各自市場調査

2025/3/11時点レート
1₩ (ウォン) ≒ 0.1円

3日目

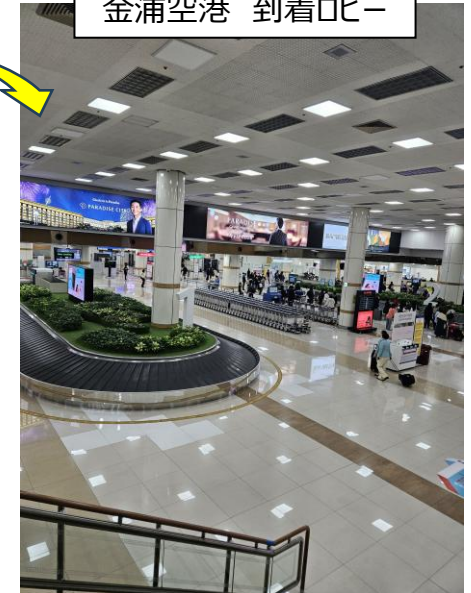
- 9:30 専用車にて市場視察 (ロツテマート) + 観光
- 16:20 ソウル金浦空港発 大韓空港 2103便 羽田空港へ
- 18:30 羽田空港着

1日目 羽田空港～金浦空港～ホテルまで

羽田空港 出発ロビー



金浦空港 到着ロビー



機内食

～町中の様子～



クラウンパークホテルソウル



尹錫悦大統領の弾劾裁判が行われている時期で、大統領擁護派 反対派それぞれ活発なデモが行われていた。

1日目 夕食

土俗村（トソクチョン）：参鶏湯の有名店。韓国の伝統的な建築様式を活かした
店内の雰囲気をも観光客、地元客共に人気を集めている。

※参鶏湯（サムゲタン）とは・・・下ごしらえしておいた若鶏のお腹に高麗人参やナツメ、もち米、ナツを詰めて
煮込んだ韓国の伝統的な滋養食。



店の外観

外から鶏を焼いているところが見える



丸鶏 ₩19,000



参鶏湯 ₩20,000

1日目 夕食



- スープは濃厚な鶏白湯。入っている鶏肉は非常に柔らかく、高麗人参、ナツメ、ニンニク、栗などもマイルドな味わい。
- お好みで塩、コショウをかけて食べる。味はどちらかといえば薄めであるので、塩味を入れると味が締まる。
- 1人前としてしっかりボリュームはあるが、さらっと食べられる。

1日目 明洞近郊視察

明洞（ミョンドン）：韓国ソウルの中心に位置する賑やかなショッピングとエンターテイメントの街。その中でも「明洞ストリート」はショッピングや食事、観光などを楽しむことができる場所として多くの旅行者にとってのマストスポットとなっている。



- ・カード社会の韓国では珍しく現金のみの対応。
- ・マヌルパン、10円パン、ホットク、ケランパン（卵パン）、チュロス、鯛焼きなど日本でも見られる商品も多く提供。
- ・提供時間、食べ歩きをしている人が多い観点から麺ではなくパン食が多い。
- ・生地ものはミックス粉ではなく仕込み生地を使用しているところが多い印象。
- ・価格帯は5,000ウォン～15,000ウォン程度。

2日目 市場視察 ～eマート～

e mart (イーマート) : 株式会社新世界が1993年に設立した大型でディスカウントショップ。
 韓国・ベトナム・モンゴルにて145店舗展開をしている
 韓国最大手のスーパーマーケットチェーン。(韓国は129店舗)



e mart 龍山店



同社が展開するPBの1つ「No Brand」

⇒ 廉価PBブランド(トップバリュのベストプライスのイメージ?)で包材が簡素。
 同店で販売されているNB5食冷凍めんが5,980₩に対し、
 同ブランドの5食冷凍うどんは2,480₩と格安。

2日目 市場視察 ～eマート～



同社が展開するもう一つのPB「PERCOOK」

⇒ 「No Brand」と比較すると高価格帯のPB
冷凍食品から調理済みの食事、スナック、デザートまで、幅広く
ラインナップされている。

韓国の伝統料理はもちろん、イタリアンやアジア料理など、
国際色豊かなメニューも取り揃えられている。

具付き、2食入り商品が多く、7,000₩～10,000₩
の価格ゾーンのものも多くみられた。



2日目 市場視察 ～eマート～

～売り場（冷凍食品）～



冷凍食品売り場はかなり広い（この列が4～5列）



時短簡便がトレンドで1ディッシュ品が多い。



1ディッシュ以外は2食1セット品が多い。
基本具付き品で2食で9,000₩～10,000₩

2日目 市場視察 ～eマート～

～売り場 (チルド) ～



チルド品も種類は豊富。ラーメン系の価格は2食で
6,000₩～7,000₩程度
(冷凍と比較して2割ぐらい安いイメージ)



チルド玉そば



日本では珍しいチルドパスタ



つゆ付き蕎麦は少し高めで2食で9,000₩程度

2日目 市場視察 ～eマート～

～売り場（その他）～



即席売り場はとても広い。日本でも安い辛ラーメンが韓国ではもっと安い
(5食 3,180₩)



食パンは1片3,200₩～4,500₩と高め



日本でも見る商品もたくさん（似ている商品・・・もたくさん）



お菓子売り場は大きい箱が多め。このサイズでも約4,000₩

2日目 市場視察 ～THE HYUNDAI～

THE HYUNDAI：韓国3大百貨店の1つである現代百貨店（他2つは新世界百貨店・（ザ現代 ソウル） ロッテ百貨店）が、2021年にオープン。他の百貨店と比べても、近代的で若者に人気。



表口外観



地下1階が食品売り場（日本と変わらず）。フードコートがかなりおしゃれ。昼時で若者がたくさん。

2日目 市場視察 ～THE HYUNDAI～



日本で見かける商品、
ブランドも多々ありました



2日目 市場調査品試食

分類：冷凍パスタ

品名：city deri ミートボールボローネ



価格：5,480₩

麺線は1.7mm（推定）
塩味は控えめで優しい口当たり。
麺の食感はやわらかいがもろさが目立つ印象。

分類：冷凍パスタ

品名：city deri アーリオオーリオパスタ



価格：5,480₩

麺線は1.7mm（推定）
ニンニクとオリーブオイルのパスタ（ペペロンチーノ）
ニンニク感が非常に強いが、甘さが強く塩味は控え目

2日目 市場調査品試食

分類：冷凍パスタ

品名：植物性ナポリタンスパゲッティ



価格：7,890₩

ミートフリー商品。

日本の商品と比べるとナポリタンにしては麺が細い印象。もち感はしっかり感じられた。味付けは甘さがかなり強い印象。日本の商品のような酸味は感じられなかった。

分類：冷凍ラーメン

品名：チャジャン麺



価格：7,980₩

ミートフリー商品

麺線は18番（推定）

もち感が強い麺。つるみもあり中心の粘り感も感じた。

味付けが濃いため、代替肉特有の大豆臭はマスキングされ感じなかった。

2日目 市場調査品試食

分類：冷凍食品

品目：トッポギ



価格：7,980₩

ミートフリー商品

トッポギ特有のもち感がしっかりと演出されており、食べやすい商品設計。

味付けは甘さが強い。

分類：冷凍ラーメン

品名：チャジャン麺



価格：9,980₩

少しアップタイプofジャジャ麺。

麺をレンジアップした後、添付のソースを絡めて少し炒めて完成。

麺のもち感が強く、ソースも適度な甘さと塩味で非常においしく頂けた。

2日目 市場調査品試食

分類：チルド鍋（即製麺入り）

品目：プデチゲ



価格：10,980₩

チルド鍋売り場で販売。2～3人用。これで約10,000₩と安い。入っている即席麺はサリ麺であり、茹で伸び耐性が強い。辛そうに見えるが味は割とマイルド。

分類：冷凍食品

品名：チャプチェ



価格：3,900₩

具だくさんのワンプレートチャプチェ。甘さとごま油の香りが強く、塩味は控えめ。食感もムチムチとした食感であり、冷凍品とは思えない商品。日本にはないラインナップのため商品アイデアとしては面白い。

2日目 市場調査品試食

分類：冷凍食品

品目：砂肝にんにく炒め



価格：8,480₩

レンジアップタイプの冷凍おかず。
ニンジクの風味がかなり強い。砂肝の食感は日本で食べるのと
あまり変わらない。
味が濃いのでおつまみに向く。

分類：冷凍食品

品名：ジューシー豚焼き



価格：8,980₩

レンジアップタイプの冷凍おかず。
食べ始めは甘い味もするが、じりじりと辛くなってくる。
豚肉自体は柔らかく適度な脂身があり、おいしい。
味が濃いのでおつまみに向く。

2日目 市場調査品試食

分類：冷凍食品

品目：ツッパル（鶏の足）



価格：8,980₩

レンジアップタイプの冷凍おかず。
茹でた鶏の足を辛みのあるソースで味付けしたもの。
骨ありと骨なしがあるが、これは骨なし。軟骨のような食感。
とにかく辛く、尋常じゃなく辛い。

分類：冷凍食品

品名：辛ホルモン



価格：8,980₩

レンジアップタイプの冷凍おかず。
ホルモンを辛みのあるソースで味付けしたもの。
ホルモンのにおいが強く、食べ進めることができなかった。
とにかく辛く、尋常じゃなく辛い。

2日目 市場調査品試食

分類：冷凍食品

品目：ツッパル（鶏の足）



価格：8,980₩

レンジアップタイプの冷凍おかず。
茹でた鶏の足を辛みのあるソースで味付けたもの。
骨ありと骨なしがあり、これは骨なしと思われるが、硬い食感であった。
とにかく辛く、尋常じゃなく辛い。ニンニクの風味も強い。

分類：冷凍食品

品名：チーズハットグ



価格：8,980₩

レンジアップタイプのホットスナック。
チーズはハットグの上の方に入っており、一口目のチーズは伸びる。
外側にパン粉がまぶされており、少し食感のアクセントに。
高カロリーであるが、特定の人工甘味料を使用していないということを保材でアピールしていた。

2日目 市場調査品試食

分類：チルドそば

品目：生そば



価格：2,680₩

チルドタイプのそば。売り場では珍しく、玉麺タイプはこれのみ。
麺は日本で食べる蕎麦とはかけ離れたでんぷん質が強い食感。
韓国冷麺に近い雰囲気であるが、多加水を謳っており、
粘り、もちもち感が際立っている。

分類：チルドそば

品名：ざるそば



価格：9,480₩

つゆ付きタイプのチルド蕎麦。
左のものと比較するとこちらのほうが日本のそばの食感に近い。
もっちり感も感じたが、少し粉っぽさ、もろさもある。

2日目 市場調査品試食 ～総括～

【全体】

全体的に日本の食品と比較しても内容量が多く、価格も高めの設定。欧米化が進んでいるように感じられた。

【パスタ】

商品によって麺線を変えることはあまりない。また香りや甘さが強い食品が多いが、全般的には塩味が控えめでぼやけた味になっている。

【ラーメン・うどん・冷麺】

全体的にもち感が強い商品が多い。

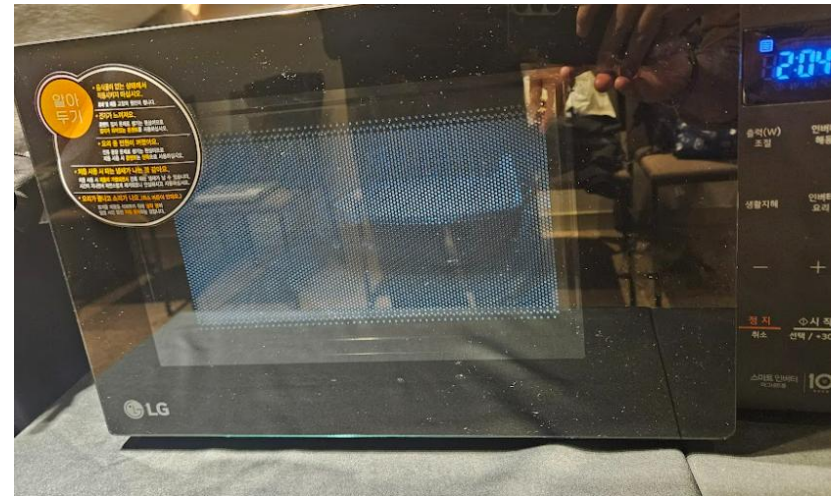
日本で販売されているような粘り感と歯切れ感があるラーメンはなかった。

また澱粉が多く配合されており、小麦粉の風味や粉の特性を生かした商品設計は日本独自のスタイルのように感じる。

日本では澱粉価格が高騰しているが、背景として韓国は澱粉が安い可能性がある。



試食の様子（ホテルの会議室にて）



韓国の電子レンジ。700Wと1000Wの2種類あり。家庭用は一般的には700W。1000Wだと表面しか温まらないため、700Wでじっくり調理したほうがよい。

3日目 市場調査 ～ロツテマート～

ロツテマート：ロツテグループが運営するスーパーマーケット。Eマートとホームプラスに次ぐ第3位の規模。訪問店舗の



ロツテマート ソウル駅店



- ・店の入り口と出口はそれぞれ一つのみ。一度商品を買った（ロツテマートのショッピングバックを持った）人間の再入場は厳しく指導される（袋を開けるな等）
- ・ソウル駅からすぐの店舗のため日本人観光客が物凄い多い。

3日目 市場調査 ～ロツテマート～



ロツテマートも冷凍食品売り場はかなり広め。

日本で流行りつつある韓国餃子（マンドゥ）
味の素冷凍餃子のギョーザもラインナップ

3日目 観光 ～北村韓屋村～

北村韓屋村：ソウル市内にある韓国の歴史的な住宅地域で、伝統的な韓屋（韓国の伝統家屋）が密集している観光スポット。実際に人が居住しているので、早朝や深夜の立ち入りは罰金となる。



3日目 昼食 ～阿味笑～

阿味笑 (アミソ) : 明洞にある人気韓国料理店



動画
Click!!

昼食時の様子 (少しお疲れ気味)



3日目 金浦空港～羽田空港へ



金浦空港出発ロビーからの外の眺め。金浦空港駅直結でロッテホテル、
ロッテマート等の買い物スポットまで行けるので観光客には便利。



韓国アイドル（TWS トゥアス）と遭遇



解団式の様子。皆無事に帰国できました。