

# にっぽん カレー産業の歴史

1859年(安政6年)日米修好通商条約に基づき、200年以上続いた鎖国が終わり、横浜港が開港

## カレー日本上陸

トピック	年月	出来ごと
日本でのカレーの最も古い記録	1860年 (万延元年)	福沢諭吉の「増訂華英通語」という辞書に英語の「curry」に「コルリ」という発音が記されている。
日本人でカレーを目撃した最も古い記録	1863年 (文久3年)	幕府遣欧使節の一人だった三宅秀が、幕府遣欧使節一行のヨーロッパに向かうフランスの船の中でインド人が食べていたカレーを目撃したと日記に書き残す。
日本人でカレーを食べた最も古い記録	1872年 (明治5年)	山川健次郎が国費留学生としてアメリカに向かう船の中で、日本人としては初めてカレーを食べたという記録が残る。
カレーライス日本上陸	1873年 (明治6年)	鎖国後の明治初期、日本で初めてのカレーのレシピが「西洋料理通」(仮名垣魯文著)と「西洋料理指南」(敬学堂主人著)の2冊の本に記載されている。
		「かれえらいすの作り方」という冊子が発売。 岩倉具視率いる使節団がライスカレーと出会ったと「米欧回覧実記」に記される。

横浜の外国人居留地に出入りする日本人の間でヨーロッパ風のカレーが広まった。

クラーク博士	1876年 (明治9年)	クラーク博士の札幌農学校で1日おきにライスカレーが出された。
外食にカレーが登場	1877年 (明治10年)	東京の食堂「風月堂」に「ライスカレー」が登場。
カレー粉を輸入	1887年頃 (明治20年頃)	C&B社「カレー粉」が英国から輸入されるようになり、洋食屋やホテルのレストランでコックさんが手軽にライスカレーを作れるようになる。 明治の末頃には日本式の「ライスカレー」を食べさせる「洋食レストラン」が数多く出来た(当時8銭)。

## 国産化

カレー粉の国産化		明治中期頃から舶来崇拜が強くなり、洋風調味料を自分たちで造りたいという風潮が強くなっていった。
	1903年 (明治36年)	大阪の「今村弥」(現ハチ食品)が、初めて日本でカレー粉を製造販売。
	1904年 (明治37年)	「日本料理法大全」にカレーのレシピが掲載される。
初の即席カレールウ	1906年 (明治39年)	東京・神田の「一貫堂」が、初の即席カレールウ「カレーライスのタネ」を発売。

## カレー産業の発達

軍隊とカレー	1908年 (明治41年)	海軍が配布した「海軍割烹術参考書」にカレイライスのレシピが載る。
	1910年 (明治43年)	陸軍の「軍隊調理法」でカレーの作り方を紹介。
第一次カレー産業隆盛期		カレー粉製造を目指す人たちがぞくぞくと名乗りを上げた。
	大正末期から 昭和初期	この頃の加工食品は、少し売れ出すとすぐに類似品が店頭にあふれるといった状況だったが、カレー製品はその原料である香辛料の特性を熟知していないと、製造には手も足も出せず、カレーの先達者たちは開発・研究に大変な努力が必要だった。 当時の東京は、「きそば屋」「うどん屋」が多かった時代で、需要は「南蛮カレー粉」のほうがはるかに多かった。
	1931年 (昭和6年)	輸入銘柄品密造団摘発事件により偽造疑惑で「C&Bカレー粉」が一時輸入停止になり、国産品が広く世の中に普及するきっかけになる。
	1930年頃	諸説あるが、東京都内にあるパン屋でカレーパンが出回り始めたのがこの頃である。

## 原料難

戦時中のカレー業界	1936年 (昭和11年)	満州事変、日中戦争が起こり、スパイス原料確保が困難になる。 「東京都ソースカレー製造業協会」結成
	1938年 (昭和13年)	「関東ソースカレー原料統制連合会」結成

軍事・統制令時代

戦時中のカレー業界	1939年 (昭和14年)	様々な生活必需品が切符制になり、カレー製品の製造がままならなくなる。「関西ソースカレー原料統制連合会」が結成同年には「関東カレー工業組合」が認可される。
	1941年 (昭和16年)	太平洋戦争勃発 両工業組合の上部組織として「全国カレー工業組合連合会」が組織
	1943年 (昭和18年)	「統制会社令」が公布され、小麦粉は主食とするために配給となり、「即席カレー」の製造は断念せざるを得なくなる「純カレー粉」のみの生産となり、軍隊への納入が主力となっていく。 カレーライスは「辛味入汁掛飯」と呼ばれる。
	1944年 (昭和19年)	「日本カレー工業統制組合」設立
	1945年 (昭和20年)	太平洋戦争終戦

終戦後、GHQ の放出したスパイスにより、カレー粉の生産量も回復。1952年、日本は主権を回復、スパイスの輸入も再開され、カレー粉の原料が安定して供給されるようになった。  
戦時中は空襲によって生産拠点を失った企業も多く、焼け残った原料や手持ちの原料をかき集め、野草を粉末化した代用原料を混ぜて使用することもあったという。

大衆へ普及

戦後のカレー業界		固形や粉末の即席カレーが各社から発売された。この頃は即席カレーの試行錯誤の時代で、現代では見られないユニークな製品が次々と発売された。
大衆向けに即席カレー発売開始	1945年 (昭和20年)	(株)オリエンタルが「オリエンタル即席カレー」を発売。発売当時は終戦直後で娯楽の少ない時代だったが、オリエンタルは踊り・演奏・声帯模写・奇術・腹話術などを行なう芸人達を宣伝カーに乗せ、全国を回りながらカレーを売っていた。
日本初のカレー給食	1946年 (昭和21年)	GHQから小麦粉が供出、東京の89校で試験的に学校給食が行われたことがきっかけで、カレー業界も積極的に学校給食に協力し、戦後の業界発展のステップとなった。

業界の連携

業界の連携強化	1947年 (昭和22年)	「日本カレー工業統制組合」が解散、「日本カレー工業協同組合」設立 「関西カレー協会」と「東京都カレー協会」が発足
	1948年 (昭和23年)	「関東カレー工業協同組合」理事長：山崎峯次郎（エスピー食品） 「関西カレー工業協同組合」理事長：粕谷博久（ハチカレー） 「中部カレー工業協同組合」理事長：松山虎之助（ムアール食品）発足

戦後のカレー業界は、香辛料（原料）の確保に苦心し、共同購入などの必要性から連携が強化されたカレー粉の年間需要量は500トンと言われていたが、国内の年産はわずかに96トンほどで、当時のカレー組合で、「ウコンの代用品の研究、たくあん用ウコンの入手、コリアンダーの国内栽培、クミン代用のくろもじの葉の採集」などが審議された記録にあり、いかに香辛料原料の確保に苦心していたかがわかる。

貿易自由化と安売り競争

業界の手持ち原料で、東京都内の学童給食にカレーが出され、これが好評だったので農林省が澱粉を供出し、連合軍も香辛料（オールスパイス、マスタード、ブラックペパー）5トンを放出したので、業界は活況を取り戻す。		
混乱期から安定へ	1950年 (昭和25年)	カレー業界は、戦後の復興をとげようやく戦前の姿に復帰したかに見えたが、主要原料である香辛料の大半が東南アジアに依存しているのに、敗戦国日本は対外貿易に拘束を受けており、香辛原料の輸入は非常に困難だった。日本からの要請に応じて香辛料を供給したのが、インドミッション（外交使節団）だけで、戦後初、インドからスパイスの輸入が再開された。
安売り競争の激化		スパイス原料がGHQから放出され、中国からの50トン輸入、さらにインドミッションからの70トンの輸入と朗報が続き、香辛料業界では製品価格の維持を申し合わせていたにも拘わらず、純カレー粉の安売り競争は熾烈を極めた。

即席カレーの業界も農林省から、小麦粉、砂糖の割り当てを得たので生産は完全に復調し、流通界からも批判の声が出るような特売合戦が始まる。温泉・劇場招待や当時はまだ所有者の少なかった自動車を景品にした特売も現れた。

不当競争の自主規制

条件特売の自主抑制	1952年 (昭和27年)	「全国カレー協会」が設立 協議の結果、「条件特売一切を中止する」との申し合わせがなされた 会長：山崎峯次郎（エスピー）、粕谷博久（蜂カレー）、加藤栄吉（金鶏商会） 松山虎之助（昭和香辛料）、浦上靖介（ハウスカレー）
	1953年 (昭和28年)	「全国カレー工業協同組合連合会」設立 「カレーこしょう業全国公正取引協議会」が組織 公正取引委員会から特売禁止の勧告を受け独占禁止法による特売禁止指定告示第16号「カレー粉業における特定な不正な取引方法の禁止」が告示 この特売禁止の履行のために新しく不当競争防止のためのルールを定める 委員長：森村武次郎（平和食品）

昭和28年度の生産量は純カレー粉1,260トン、即席カレー粉1,530トンで、前年比30%増。

第二次カレー産業 隆盛期 昭和30年代 大手カレーメーカー各社は、営業部員を乗せた宣伝カーを全国に走らせカレーの作り方を教えたり、肉屋の店頭で試食販売を行うなどカレーの普及に努めた。また、ラジオ番組を提供したり、テレビCMを打って業界を盛り上げた。

宣伝活動の活発化

カレー業界のCM 合戦	オリエンタル	「オリエンタル即席カレーの唄」をCM内で放送
	エスビー食品	「特性エスビーカレー」のCMで“インド人もびっくり”のフレーズが話題に
	ハウス食品	「ハウス パーモントカレー」のCMで“秀樹・感激！”が話題になり大ヒット
	江崎グリコ	「ワンタッチカレー」榎原郁恵やジェリー藤尾一家を起用
	明治製菓 キンケイ食品工業	明治キンケイ・キンケイ食品工業はキッチンカーを全国に走らせた

カレー業界各社がテレビ番組に提供し、各社のコマーシャル活動が、それまで学校給食が中心だった「ライスカレー」を一般家庭に広く普及させた。昭和35年生産量は純カレー粉4,000トン、即席カレールウ2万トン、昭和29年比で、純カレー粉で3倍、即席カレールウは7.5倍伸びた。

全国組織の結成

組合設立 農林大臣より認可	1961年 (昭和36年)	「全日本カレー工業協同組合」が結成依然として不公正取引が横行し、「穏当を欠く過度のリベートはカレー業界全体に影響を与える」との認識の下、全国カレー不公正取引防止協議会が結成された。 初代の理事長：山崎峯次郎（エスビー） 出席組合員： «関東» エスビー食品、ベル食品、キンケイ食品、テーオー食品、朝日食品、川上商会 サンエム食品、三光商会、昭和香辛料、水牛食品、東京エムジー、ナイト食品 ナイル商会、 <b>交易食品</b> 、ほていや、スミダ商店、多務良屋 «関西・中部» ハウス食品工業、オリエンタル、黒川与兵衛商店、甘利香辛料、末広食品工業 蜂カレー、光食品、メタル食品委任出席：甲味食品工業、チキンソース、松栄食品 日印貿易、羽車カレー、ロークス本舗、金田芳商店、金船カレー
------------------	------------------	---

組合の事業は、①香辛料の協同購入②協同保管・検査③最低賃金の協定④事業資金の貸付⑤経営・技術の改善、知識の普及・教育等を定款に謳った。  
当初の事業として、①香辛料購入外貨の割り当て ②自由化に伴う外国品の輸入防衛 ③不公正取引の防止 ④荷造包装の標準化等を決議した。

公正な取引

価格競争の鎮静化		CM競争と販売競争はさらに激化し、カレー業界の企業間格差が広がった。原料、資材、人件費など諸経費が高騰し、各社の収益は悪化しても、お互いに値上げが出来ず、5皿分（120g）のカレールウ価格は永年50円で留まっていた。しかし、昭和38年に「ハウスパーモントカレー」が60円で発売されたことをきっかけに、他社も商品価格の改定に進んだ。
不当競争の抑制	1967年 (昭和42年)	新たに「カレーこしょう業全国公正取引協議会」設立 公正取引委員会は、それまでの「カレー胡椒業の不公正取引の禁止告示」を独占禁止法第3条による「景品表示法の公正競争規約の公示」に改めて、不当競争の禁止を定めた「公正競争規約」を告知。

カレー文化の発展 ①

世界初の レトルトカレー	1968年 (昭和43年)	大塚食品が「ボンカレー」発売「3分間温めるだけで、すぐ食べられる」として、女優の松山容子を起用し大変な話題となる。
	1973年 (昭和48年)	落語家の笑福亭仁鶴が出演したCMの「3分間待つのだぞ」「じっと我慢の子であった」というナレーションがボンカレーの売り上げを伸ばした。
カレーの多様化	1973年 (昭和48年)	東京都神田のカレー専門店「ボンディ」にて、“欧風カレー”という名称が初めて使われる。 欧風カレーとは、フランス料理のソースの技術のカレーに応用したボンディの創業者によって名付けられた。
	1980年～ (昭和55年)	空前のバブル景気のため、贅沢な風潮の時代がやってきた中で、グルメブームにより高級化したカレー、本格的なインド料理やタイ料理などのエスニック料理店も一般的になり、固形ルーやレトルトでも高級志向、本格志向のものが次々に発売。
カレーの日制定	1982年 (昭和57年)	全国学校栄養士協議会で1月22日の給食のメニューをカレーにすることが決定され、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出された。 これを記念して1月22日が「カレーの日」に定められた。

カレー給食を出すよう一斉に通達が多かったが、既に献立が決まっていた学校が多く、初年度の実施率は2割に留まった。当初は戦後に給食が復活した12月24日が検討されていたが、土日・冬休みと被るため1か月ずらした“1月24日”を中心とした一週間を学校給食記念週間とし、1月22日を統一献立日にした。カレーライスになったのは協議会の調査で全都道府県で一番人気で材料がどこでも入手でき、調理もしやすいためだった。

## カレー文化の発展 ②

料理漫画の登場	1983年～ (昭和58年)	1983年「美味しんぼ」連載開始と料理漫画の連載が相次ぎ、漫画内でもカレーについて取り上げられ人気を博す。
激辛ブーム	1986年 (昭和61年)	食品全体で第一次激辛ブームが起き、カレーでは東京都神田の「カレーハウスポルツ」にて“辛さ〇倍”の表記が使われる。その後、レトルトカレー等でも激辛アイテムが登場。
家庭用カレールウの多様化	1990年代	1990年代に入り、これまで主流だったスパイシーなカレーや甘口カレーに加え、コクのあるカレーや高級カレーのルウが各社から次々と発売され、カレールウのブランドは多様化した。
ご当地カレーの登場	1990年後半	1990年代後半には、観光振興のために地域特産品を使用したご当地カレーが数多く登場した。 例) よこすか海軍カレー（横須賀市）、りんごカレー（青森県・長野県）
日本初のカレーフェス	1999年 (平成11年)	横須賀市は「カレーの街宣言」を行い、横須賀市役所・横須賀商工会議所・海上自衛隊の3者が協力し「カレーの街よこすか推進委員会」が発足。全国的にも初の試みとなるカレーによる町おこしが行われ、「よこすかカレーフェスティバル」が開催される。

2000年代に入り、食品業界では“中食・外食”が進化していく中で「空前のカレーブーム」が訪れ、今までの概念には捉われない様々なカレー専門店が話題となる。また「調味料としての多様性」が注目され、家庭で作るカレーにも大きな変化が訪れる。

## カレー専門店ブームの始まり

カレー激戦区の登場	2000年代 初頭	東京都神保町には大学や専門学校が多く、その影響から書店が軒を連ねておりカレーは本を読みながら片手にスプーンで食べられるため、神保町にてカレー専門店ブームになったと言われており、神保町界隈だけでも店舗数は300店を超えるが、入れ替わりも激しく移動販売も多いため、その数は未知数。  中心部には日本カレーの店が多く、外側に向かって世界各国のカレー専門店が広がっているのが特徴。
-----------	--------------	--

世界初のカレーミュージアム	2001年 (平成13年)	神奈川県横浜市中区に『横濱カレーミュージアム』がオープン（2007年閉館）
---------------	------------------	---------------------------------------

「スープカレー」ブーム	2002年 (平成14年)	北海道札幌市で独自に進化した「スープカレー」がブームとなり、その後2004年頃、全国的に知られるようになる。サラサラしたスープ状のカレーで、大きな具が特徴。現在でも、札幌市内に200店舗以上の店が存在する。
-------------	------------------	---

「カレーうどん」ブーム	2003年 (平成15年)	スパイスを独自にブレンドした新しいタイプのカレーうどん専門店が人気に。 例) 古奈屋（東京都）、若鮎屋（名古屋）、五右衛門（香川県）など
-------------	------------------	---

「フレンチカレー」ブーム	2005年 (平成17年)	神奈川県横浜市で、ご当地カレー創作プロジェクト「ハマカレー」というイベントが実施される。これをきっかけに、フランス料理の洗練されたソースの技法を活かした、上品な「フレンチカレー」の名店の存在が明らかとなる。それまで男性中心だった外食カレーに対し、お洒落で繊細な味が楽しめるとして、フレンチカレーは女性を中心に人気を広げていった。
--------------	------------------	--

「白カレー」「黒カレー」ブーム	2006年 (平成18年)	カレーの黄色の素であるターメリックを使用しない「白カレー」、反対にカラメルソースやイカスミなどを使用してルウを黒くした「黒カレー」が、その意外性から大きな注目を集める。
-----------------	------------------	--

「B級ご当地グルメ」ブーム	2006年 (平成18年)	安価で庶民的な食べ物である「B級グルメ」で地域おこしをしようという動きが全国で展開された。2006年には「第1回 B-1グランプリ」が青森県八戸市で開催され、回を重ねるごとにご当地名物として様々なカレー料理が生まれた。 例) 奥美濃カレーライス（岐阜県）、大村あま辛黒カレー（長崎県）  B-1グランプリでゴールドグランプリとなった料理は一気に知名度が上がりその料理の地元で経済効果をもたらしている。
---------------	------------------	---

芸能人カレー部	2006年頃	カレーライス好きの芸能人やスタッフなどがプロデュースしたこだわりのカレー専門店がオープン。 例) 森下千里、石田純一、ラサール石井、武蔵、新山千春、益若つばさ 等が参加
---------	--------	---

「カレー専門家」の登場		空前のカレーブームを受け、カレーの店舗開発や商品開発、イベントプロデュースやスパイス文化の普及などを手がけるカレー専門家が登場 例) 東京カリ〜番長、株式会社カレー総合研究所、東京スパイス番長、一条もんこ、スパイシー丸山、カレー細胞、インドカレー子 等
-------------	--	---

## カレー文化の影響拡大

「カレー鍋」ブーム	2007年 (平成19年)	兵庫県の「伝心堂」が三軒茶屋にカレー鍋専門店をオープンしたのが発端。その後、不況を味方に第三次鍋ブームとして、老若男女を問わず楽しめるとして居酒屋や家庭用に普及。食材を選ばず、締め、雑炊・チーズリゾット・卵うどん・ラーメンと様々なアレンジで楽しめるのが特徴。
カレー激戦区加熱	2008年 (平成20年)	東京都秋葉原の一角に20店舗を超える、カレー専門店激戦区が現れる。
「キーマカレー」ブーム	2009年 (平成21年)	働く女性を中心に、スパイスから簡単に出来ておしゃれな雰囲気のカーマカレーが独自のレシピで家庭用に普及。
「朝カレー」人気	2009年 (平成21年)	マリナーズのイチロー選手が毎朝カレーを食べていることがテレビで特集され火付け役に。
「家カレー」人気	2008年 ～2009年頃	リーマンショックによる不況のあおりを受け内食人気の中、仕上げに好みのスパイス加えたりしてひと味違う家庭の味を楽しみたいというニーズが増加。
レトルト「ご当地カレー」急増	2010年 (平成22年)	ご当地食材ブームを追い風に、町おこしの一環で自治体が積極的に助成しレトルトカレーが開発された。道の駅などで限定品も発売されており、その種類は1000種を超える。
「カレーうどん」ブーム再燃	2010年 (平成22年)	カレーうどんが日本全国へ浸透して100年を迎えたことから、「カレーうどん100年革新プロジェクト」として12月1日を「カレー南蛮の日」に制定。
「金沢カレー」ブーム	2010年 (平成22年)	石川県金沢市を中心に提供され、黒っぽくドロっとしたカレーソースと千切りキャベツとともに提供されるのが特徴の金沢カレーが、テレビで取り上げられ話題に
保存食としてのカレー人気	2011年 (平成23年)	東日本大震災の影響により、長期保存出来るレトルトカレーが備蓄用に注目されたことでレトルトブームを促進した。被災地には多くのレトルトカレーが届けられ、一時全国的に品薄に。温めずに、そのままでもおいしく食べられるカレーも発売された。
カレー激戦区でのフェス開催	2011年 (平成23年)	カレーの街神田のある東京都千代田区は、夜間と休日の人口が少ないことから、地域活性化の一環として「神田カレーグランプリ」を企画・開催。今では4万人以上を集めるイベントへと成長する。
	2011年 (平成23年)	かねてからカレー激戦区として名を轟かせていた東京都下北沢エリアにて2011年「下北沢カレー王座決定戦」が行われる。翌年から「下北沢カレーフェスティバル」と名称を改め、毎年10月に開催。
「バターチキンカレー」ブーム	2011年 (平成23年)	マイルドで食べやすいバターチキンが子供からお年寄りまで、カレーのライトユーザーからヘビーユーザーまで支持を受け大人気に。
「カフェカレー」ブーム	2012年 (平成24年)	カフェ発のカレーがキーマカレー、バターチキンカレーにグリーンカレー、マッサマンカレーなどが加わり一大勢力となる。カフェのおしゃれなカレーが女性に大人気となる。
日本カレーパン協会設立	2013年 (平成25年)	2013年4月「日本カレーパン協会」が任意団体として創業。毎年開催される「カレーパングランプリ」で入賞したベーカリーは話題となりニュースでも取り上げられる一大イベントに成長する。
日本各地へ広がるカレーフェス	2015年 (平成27年)	長野県松本市内にて、カレーを扱うお店が多数参加するスタンプラリーイベント「松本カレーラリー」が開催される。初年度は参加店舗が29店舗だったが、2020年度には90店舗へ拡大。
	2015年 (平成27年)	「協同組合 武蔵小杉商店街」「NPO法人 小杉駅周辺エリアマネジメント」の有志により「コスギフェスタ実行委員会」が結成され、「武蔵小杉カレーフェスティバル」を開催。現在では「コスギカレーフェス」と名称を改め、毎年開催されている。
「スリランカカレー」ブーム	2016年 (平成28年)	大阪で人気のあったスリランカカレーが全国で話題となる。スリランカカレーとは、ワンプレートで数種類のカレーを食べるスタイルでスパイスの効いたビーフ、ポーク、フィッシュにかつお節（モルディブフィッシュ）の出汁が日本人に合うと人気を博す。
「スパイスカレー」ブーム	2017年 (平成29年)	大阪でインド特有のスパイス使いにこだわらない、新たな概念でスパイス感を重視した独創的カレーが大ブレイク。料理人のみならず、ミュージシャンなどクリエイターが繰り出す個性豊かなカレーが全国で注目された。
	2018年 (平成30年)	前年に大ブームとなった大阪スパイスカレーが全国に広まる。東京のみならず、札幌・名古屋・福岡などで地域の特性を取り入れたスパイスカレーが次々と誕生。

「新・カレー専門店」ブーム	2019年 (令和元年)	全国でスパイスカレー、創作カレー、スリランカカレーなど多岐にわたる個性的で独創性のあるカレーを作る専門店が次々と開店しカレーファンからの絶大な支持を獲得。
話題のカレー激戦区にてカレーフェスが続々開催	2019年 (令和元年)	個性豊かな名店が多い東京都吉祥寺エリアにて「吉祥寺カレーフェスティバル」が開催される。
	2019年 (令和元年)	神奈川県相模原市にて、女子大通り商店街・相模大野銀座商店街などで「相模大野カレーフェスティバル」が開催。
	2020年 (令和元年)	広島のタウン情報WEBマガジン「ペコマガ」が企画・運営するマルシェにて「広島カレーフェスティバル」が開催され、好評を博す。
「おうちカレー」ブーム	2020年 (令和2年)	新型コロナウイルスの影響による外出自粛で「おうち時間」が増加。家で作るカレーが脚光を浴び時短レシピから、単品スパイスを使用した超本格的なカレーづくりまでブームとなった。
NEOカレーパンが話題に	2021年 (令和3年)	使用する具材やルーにオリジナリティに富んだアレンジを施した、進化系のカレーパン「NEOカレーパン」が注目を集める。



カレーライスにはカレー料理の一分野に過ぎません。起源であるインドの文化や食に見られるように、さまざまな食材と相性が良いカレーは、懐の深い調味料として今も発展を続けています。

参考文献  
 総合食品連載 服部博 著「日本のカレー産業」1989/4～1990/7  
 全日本カレー工業協同組合ホームページ <http://www.curry.or.jp/>  
 その他カレー各社のホームページ  
 カレー産業の歴史 <http://www.5a.biglobe.ne.jp/~yk4413/kare-sangyosi.html> (河野善福様)  
 戦後昭和史 食の年表 <http://shouwashi.com/shoku.html>  
 カレー雑学大百科 <http://www.zero-yen.com/>  
 カレー総合研究所 カレーヒストリー/カルチャ <http://www.currysoken.jp/info/>  
 日刊カレーニュース <http://currynews.net/>  
 IT media ビジネス <https://www.itmedia.co.jp/business/>  
 Wikipedia 「日本のカレー」「カレーライス」 <https://ja.wikipedia.org/wiki/>  
 東洋経済オンライン <https://toyokeizai.net/articles/-/114041?page=4>  
 ほぼ日刊イトイ新聞 カレーの学校 <https://www.1101.com/curryschoo/shoutai/2017-03-26.html>