

# 「カレー商品の歴史」

|         |  |
|---------|--|
| 明治 38 年 | 道頓堀の大和屋・今村商店（現・ハチ食品（株））カレー粉の製造を開始  |
| 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   |
| 明治 43 年 | 田中屋（現・杉本商店）が蕎麦屋向けの「地球印軽便カレー粉」を商標登録   |
| 大正 3 年  | 日本橋の岡本商店が練状で丸缶のカレー粉を発売   |
| 大正 4 年  | 大阪市北区鳴尾町で広木屋商店（メタルカレーの前身）カレー粉の製造を開始  |
| 大正 12 年 | 合名会社日賀志屋（現・エスビー食品（株））創業  |
| 大正 12 年 | 甘利商店（現・甘利香辛食品（株））創業「花印カレー粉」  |
| 大正 12 年 | ノーブル商会「文化カレー」即席カレールウを開発実用新案として登録   |
| 大正 15 年 | 大正 2 年大阪・松屋町筋に薬種化学原料店、浦上商店を開業、（現・ハウス食品（株））<br>稲田商店を吸収し、カレー事業を承継「ホームカレー」            |
| 昭和 2 年  | 双葉屋商店（現・（株）ロークス本舗）即席カレールウ「双葉屋ロークス」   |
| 昭和 2 年  | 新宿・中村屋インドカレー発売   |
| 昭和 3 年  | 「ホームカレー」を「ハウスカレー」に改称（現・ハウス食品（株））   |
| 昭和 8 年  | 美津和ソース原料合資会社「M&Cナイト純カレー粉」  |
| 昭和 5 年頃 | 甲味食品興行所設立  |
| 昭和 5 年  | 合名会社日賀志屋熟成カレー粉「ヒドリカレー」を発売 1 円 1 0 銭、<br>高級品は「サン・バード」（「C & B カレー粉」がポンド缶で 1 円 5 0 銭） |
| 昭和 5 年  | 笹原商店「リス印 C & S カレー粉」（現・大崎屋創始者出身）   |
| 昭和 5 年  | 佐藤食品工業所（現・水牛食品（株））創業「昭和カレー」  |
| 昭和 6 年  | 金鶏商会（現・平和食品工業（株））「森永カレー」「キンケイカレー」  |
| 昭和 6 年  | ブルドックソース食品（株）「ブルドック印純良カレー粉」  |
| 昭和 7 年  | 飯野商会（現・（株）ケー・アイ・エス）設立香辛料の原料販売を開始   |
| 昭和 7 年  | ノーブル商会ルウを最中に詰めた「カレーモナーカ」発売実用新案登録   |
| 昭和 7 年  | 山田商会即席カレールウ「OB カレー」発売製法特許を登録   |
| 昭和 10 年 | 昭和香辛料（株）（現・ムアー食品（株））「ムアーカレー」   |
| 昭和 10 年 | 昭和 10 年旭食品商会（現・（株）ナイル商会）を開業「エビスカレー粉」製造   |
| 昭和 12 年 | 多務良商店（現・（株）多務良屋）設立「太陽鷲印純カレー粉」発売  |
| 昭和 13 年 | 高橋商店（現・テーオー食品（株））「太陽鷲（サンイグル）印カレー粉」   |
| 昭和 15 年 | 「ムアー即席カレー粉」を発売   |
| 昭和 17 年 | 横浜交易食品（株）設立「コーエキ印純カレー」の製造を開始   |
| 昭和 20 年 | オリエンタル設立「オリエンタル即席カレー」発売 5 皿分の即席カレーを 3 5 円<br>（アンパン 1 個が 5 円の時代）                    |
| 昭和 20 年 | 東京調味合名会社が設立カレー粉の生産を開始  |
| 昭和 20 年 | 「ナイト印」の三津和食品工業（株）再建  |
| 昭和 20 年 | 「主婦の友カレー」の朝日食品（株）再建  |
| 昭和 20 年 | 合名会社浦上靖介商店が本拠を大阪・布施市御厨に移し業況を拡大   |
| 昭和 22 年 | 荏原食品設立「キンケイミルクカレー」   |
| 昭和 22 年 | 安間香辛料商店を開業香辛料原料を輸入   |
| 昭和 23 年 | 甘利商店が甘利香辛食品（株）に改組して、C & A、C B C、花ベル、を商標登録  |
| 昭和 23 年 | 東京香辛料（株）（原料商）を設立   |
| 昭和 23 年 | 黒川与兵衛商店再建「月美人印のカレー粉」の製造を再開   |
| 昭和 23 年 | （株）山城屋（現・日本調味食品（株））を設立「山城屋のカレー粉」を発売  |
| 昭和 24 年 | 浦上靖介の、浦上糧食工業所が社名を「（株）ハウスカレー浦上商店」に改称  |
| 昭和 24 年 | （株）日賀志屋が社名をエスビー食品（株）に改称  |
| 昭和 24 年 | エスビー食品（株）「赤缶カレー粉」を発売   |
| 昭和 25 年 | ベル製菓を、ベル食品に改称 板状の固形即席カレー「ベルカレールウ」を発売   |
| 昭和 25 年 | 東京調味テーオー食品に改称  |

昭和 25 年 (株)弘木屋商店は商品名のメタルカレーからとって、メタル食品(株)に改称  
昭和 25 年 キンケイから発売された固形ルー「キンケイミルクカレー」石鱈に似た形状  
昭和 27 年 横浜交易食品(株)は、社名を交易食品(株)に改称  
昭和 27 年 旭食品(株)が(株)ナイル商会を設立「インデラカレー」  
昭和 28 年 広島市天満町で墨田耕三が「スミダ」を開業固形即席カレールゥを製造  
昭和 28 年 明治製菓は「明治キンケイ」ブランドの「ギンザカレー」でカレー事業を開始  
昭和 29 年 エスビー本格的な固形即席カレー「エスビーカレー」発売  
昭和 30 年 日本糧食(株)設立  
昭和 31 年 (株)金鶏商会と(株)キンケイを統合して平和食品工業(株)に改称  
昭和 34 年 エスビー最中に入った「モナカカレー」発売1個5皿分で35円  
昭和 35 年 ハウス「ハウス印度カレー」発売  
昭和 35 年 江崎グリコ(株)「グリコワンタッチカレー」発売カレー業界に参入  
昭和 36 年 笹原商店の後継大崎屋商店(現・(株)大崎屋)設立「寶印カレー粉」  
昭和 37 年 キンケイ食品工業(株)と明治製菓(株)の共同ブランド「明治キンケイクイックカレー」  
昭和 37 年 エスビー「ダブルカレー」  
昭和 37 年 テーオー食品の「トマトカレー」発売  
昭和 37 年 「ベルカレールーフ」  
昭和 37 年 「メタル即席カレー」  
昭和 37 年 「エスビーハイカレー」  
昭和 37 年 「明治キンケイお子さまカレー」  
昭和 37 年 「ハウスバーモントカレー」  
昭和 37 年 「ベルインドカレー」  
昭和 38 年 ハウス「ハウスバーモントカレー」発売 大ヒット  
昭和 38 年 エスビー「特製エスビーカレー」発売「インド人もびっくり!」と言うCMで話題  
昭和 41 年 エスビー「ゴールデンカレー」発売本格派のカレーで、値段も他の製品の倍  
昭和 43 年 ハウス「ジャワカレー」発売  
昭和 43 年 大塚食品世界初のレトルトカレー「ボンカレー」発売  
昭和 46 年 ハウスレトルトカレー「ククレカレー」発売  
昭和 53 年 CoCo 壱番屋の1号店が、名古屋でオープン  
昭和 55 年 エスビー「フォン・ド・ボー・ディナーカレー」発売  
昭和 58 年 ハウス高級カレー「ザ・カレー」  
昭和 58 年 エスビーから日本初の幼児向けカレー「カレーの王子様」が発売  
昭和 60 年 「カレーの王子様」レトルト発売ターゲットを絞り込んだカレーが出始める  
昭和 61 年 エスビーから「ムツゴロウの味覚王国」シリーズいくつかのスパイスをセット、  
本格的なインドカレーの調理を手軽に楽しめる  
昭和 61 年 グリコから激辛志向のレトルトカレー「LEE」発売1986  
昭和 62 年 ハウス「カレー・ザ・ホット」赤カレー(辛さ8)黒カレー(辛さ10)  
平成 元年 大塚食品「ボンカレーゴールド」200gに増量  
平成 2 年 ハウス「ククレカレー」200gに増量  
平成 5 年 S & B「なっとくのカレー」低価格カレー  
大塚食品「あ!あれ食べよ」カレーとご飯をワンプレートにして電子レンジで。  
平成 6 年 明治「銀座カレー」レトロ感覚カレー  
ハウス「完熟トマトとなすのカレー」女性をターゲット  
平成 13 年 「新宿中村屋インドカレー」有名店ブランド  
大塚食品「らくちん厨房」レトルトチン  
平成 14 年 「薫り立つカレー」大塚食品レトルトチン  
平成 15 年 大塚食品「ボンカレー」箱ごとレンジでチン  
「あぶり焼きカレー」エスビー付加価値カレー  
永谷園「アンパンマンカレー」「A-Label」アレルゲンフリー  
平成 20 年 グリコ「ちょい食べカレー」温めずにそのまま食べるスティックパウチのカレー

平成 21 年   ハウス「めざめるカラダ朝カレー」新路線のカレー  
平成 23 年   「夏カレー」ハウス温めずにそのまま、かけるだけ  
平成 24 年   グリコ「温めずに美味しく食べられるカレー職人常備用」3 年保存  
平成 24 年   グリコ「カレーポットビーフカレー」お湯をかけて 30 秒

## 「第三次カレーブーム」

昭和 5 0 年代から平成の今日まで、国民食といわれるカレーの消費は安定成長路線で推移し、「カレー粉（純カレー）」「即席カレールゥ」「レトルトカレー」「缶詰カレー」が定着、それぞれの分野で各社が企業の特徴を出して、カレー産業の発展に貢献してきた。原料としての汎用性も広いカレーは、消費者ニーズの多様化の時代になり、ますます幅が広がり、様々な製品になり世に送り出されている・・・。

### お願い

このページは、一般情報として細心の注意を払って掲載させて頂いておりますが、史事をすべて網羅してはおりませんので、何か不行き届きな点がありましたら、この場を借りてお詫び申し上げます。又、記載内容に不都合な点・誤りがございましたら、記載内容の変更、削除をさせていただきます。お手数ですが、info@koeki.co.jp までご連絡下さいますよう、お願い申し上げます。