

大阪生まれの食クニクル はじめて名品列伝



1926年(大正15年)
オムライス

洋食屋「パンヤの食堂」で、ご飯をトマケチャップで味付けして薄焼き卵でくるんだ料理を「オムレツとライスで、オムライス」としてメニューに加えたのが始まり。

■北極星/創業1922(大正11)年・1936(昭和11)年に「北極星」に改称



0000年(大正00年)
即席カレー

家庭で簡単にカレーができる日本初の粉末即席カレー「ホームカレー」が誕生。2年後にはブランド名を「ハウスカレー」に改め、実演販売などを通じて普及に努める。

■ハウス食品/創業1913(大正2)年

昭和時代

1928年(昭和2年)
うどんすき

特製の鉄鍋に出汁を入れ、太打ちのうどん、下準備した各種の具とともに煮込む「うどんすき」は、従来のうどんのイメージを覆した料理で、谷崎潤一郎もひきだした。

■美々卯本店/創業1923(大正12)年

0000年(昭和00年)

紙なべ

紙の鍋は、具のアクを紙が吸い取るので最後まで出汁や素材の旨みが生きる。紙を使った鍋という珍しさもあるが、おいしく食べられるので、現在も多くの人に愛されている。

■紙なべ産月/創業1928(昭和2)年

1929年(昭和4年)

国産初のウイスキー 「サントリーウイスキー白札」

国産ワインを成功させた鳥井信治郎さんが次に手がけたのが国産ウイスキーの製造だった。1924年(大正13年)山崎に工場を完成させ、樽にねかせて5年。ようやく販売された。

■サントリー/創業1899(明治32)年



1931年(昭和6年)

酢こんぶ「都こんぶ」

昆布を甘く味付けして、おやつとして食べられるようにするという斬新な発想から生まれた。北海道産高級真昆布を職人の手作業で加工していくのは創業時から変わっていない。

■中野物産/創業1931(昭和6)年

1932年(昭和7年)

食品サンプル(食品模型)

ロウで作る食品模型は、メニューのサンプルとして具体的にわかるために多くの食堂で採用された。その後、リース制を導入したり、素材にビニールを使用したり進化している。

■いわさき/創業1932(昭和7)年

1933年(昭和8年)

缶詰カステラ

「長崎堂」は1923(大正12)年、カステラ業界としては初めて大阪に進出。日持ちを良くするために缶詰に詰めることを考案し、「缶詰カステラ」の販売を始めた。

■長崎堂/創業1919(大正8)年

1936年(昭和11年)頃

ホルモン料理

肉の内臓(モツ)、尾、耳など、それまで捨てられていた部位を食材として料理に使用することを考案。現在「北極星」にはメニューはないが、ホルモン料理は定着している。

■北極星/創業1922(大正11)年

0000年(昭和00年)

外国産フルーツ 輸入・販売

まだ外国産の果物が珍しかった時期だが、レモン、オレンジ、メロン、グレープフルーツなどの果物を日本に初めて輸入し販売を始めている。

■木村商店/創業1910(明治43)年

1946年(昭和21年)

焼き肉レストラン

生の肉を火であぶりながら食べることも初めてなら、それをテーブルと椅子のレストランスタイルで食すことも初めてだった。

■食道園/創業1946(昭和21)年

1950年(昭和25年)

看板ロボット(電気仕掛け)

道頓堀に開業した「くいだおれ」はファミリーが安心してこれるレストランを目指していた。そこで店頭にはチンドン屋の人形(くいだおれ太郎)を設置。大阪の名物になった。

■くいだおれ/創業1949(昭和24)年



1951年(昭和26年)

果汁入り飲料 「バヤリース」

日本で初めての本格的な果汁入り飲料が販売。アメリカ生まれのオレンジジュースだが、当初は製造がウエルキンソン社、販売をアサヒビールが担当した。

■アサヒビール/創業1889(明治22)年

1952年(昭和27年)

スーパーマーケット

スーパーマーケットの名称を日本で初めて使ったのは京阪電気鉄道の流通部門がスーパーマーケット事業を展開したとき。当時の店名は「京阪スーパーマーケット」といった。

■京阪電気鉄道/創業1906(明治39)年
1953年(昭和28年)

0000年(昭和00年)

フエガム・フエラムネ

ドーナツ型のガムは中が空洞になっていて吹けば音がする。フエを吹いて楽しみ、ガムをかんで味わい、最後にはフエをふくらませる菓子里子、子供は大喜びだった。

■コロス/創業1948(昭和23)年

1954年(昭和29年)

屋上ビアガーデン

当時は西日本で最高層の12階建てビル(第一生命ビル)が大阪駅前オープン。その屋上をビアレストランではなく日本で初めての「ビアガーデン」として使った。

■ニユートキーヨー/創業1937(昭和12)年

昭和30年代

変わり串揚

串カツ屋「五味八珍」で指導を受け、串揚げの店「知留久(しるひさ)」では、バラエティに富んだ素材を使った多様な串を登場させて評判になる。大阪の串カツの元祖である。

■知留久(しるひさ)/創業1946(昭和21)年

1957年(昭和32年)

主婦の店1号店

ダイエーの前身である「主婦の店」の1号店が大阪の千林駅前にオープン。その後、1968年(昭和43年)には日本初の本格的郊外型SCを大阪府香里にオープンさせた。

■イエー/創業1957(昭和32)年

0000年(昭和00年)

満月ボン

「ボンせんべい」は小麦粉と少量の水、塩、醤油のみで作られる健康的なせんべいである。それを「満月ボン」という商品名で売り出し、現在も製造を続けている。

■松岡製菓/創業1957(昭和32)年



1958年(昭和33年)

インスタントラーメン 「チキンラーメン」

世界初の即席麺「チキンラーメン」の生産が開始される。当初は、1日300食でスタートした生産量もその後増加の一途を辿る。いまや世界で年間463億食が食べられている。

■日清食品/創業1948(昭和23)年

0000年(昭和00年)

缶入りビール/スチール缶 「アサヒゴールド」

戦前に着手された研究がようやく再開されて、日本初の缶ビールが発売された。その後、アルミ缶、ミニ樽などビールが普及していく過程には容器の革新も欠かせない。

■アサヒビール/創業1889年(明治22)年

0000年(昭和00年)

回転寿司

少しでも安く食べてもらおうと、コンベアーを店内に導入した回転寿司を考案。「元禄」直営第1号店が東大阪に開店した。2年後には道頓堀にもオープン。全国に広がった。

■廻る元禄寿司/創業1947(昭和22)年

■は現社名