

## 大阪生まれの食クニクル はじめて名品列伝

### 1959年(昭和34年) ボトルキープ

洋酒喫茶をオープンさせたときに、固定客をつくらうとボトルのキープ制を考案。その後、店舗の開発も進み、1975年ボトルのオンライン管理システムをグループ全店に導入。

■大和実業／創業1959(昭和34)年

### 1960年代 アメリカンコーヒー

コーヒーはホットかアイスという時代に、豆をブレンドして軽い味わいのコーヒー「アメリカン」を初めて提案。飲みやすいと好評で、70年代には大阪から全国に広がった。

■心斎橋コーヒー研究所／創業1978(昭和53)年

### 1963年(昭和38年) マロニー

溶けないはるさめの製造方法を新しく開発。社内で名前を募集した結果「マロニー」に決定された。いまや鍋料理には欠かせない食材として広く知られている。

■マロニー／創業1950(昭和25)年

### 0000年(昭和00年) コーンフレーク「シスコーン」

溶けないはるさめの製造方法を新しく開発。社内で名前を募集した結果「マロニー」に決定された。いまや鍋料理には欠かせない食材として広く知られている。

■日清シスコ／創業1924(大正13)年

### 1964年(昭和39年) アイデアチョコレート

お菓子の製造を始めてから、各種のアイデア商品を世にだしている。チョコレートの入った筒の底にプラスチックのレンズを付けた「望遠鏡チョコレート」は当時大ヒット。

■フルタ製菓／創業1952(昭和27)年

### 1968年(昭和43年) ねぎ焼

「お好み焼き・やまもと」では、まかない食だった「ねぎ焼」がお客さんの目にとまり、さらに工夫を重ねてメニューに加えた。商標登録もとれ、いまは名物となっている。

■やまもと／創業1965(昭和40)年

### 0000年(昭和00年) レトルトカレー 「ボンカレー」

宇宙開発でレトルトパックの技術が開発されている情報をもとに研究を重ね、ついに世界初のレトルト食品「ボンカレー」が生まれた。翌年にはアルミ製になり全国販売される。

■大塚化学／創業1950(昭和25)年



### 1971年(昭和46年) カップ入り即席麺 「カップヌードル」

「チキンラーメン」の発売から数年後、カップに入った即席麺の開発に着手。いくつもの問題点をクリアーさせて完成した「カップヌードル」が販売を開始。

■日清食品／創業1948(昭和23)年

### 1974年(昭和49年) 冷凍鍋焼きうどん

凍らせた出汁に麺と具をのせて瞬間冷凍させる商品を完成させた。中身が凍ったまま入ったアルミ容器を火にかけるだけで味わえる手軽さ、保存料を使用していないのも魅力。

■キンレイ／創業1974(昭和49)年

### 1977年(昭和52年) ポーション容器入 コーヒーフレッシュ 「メロディアン」

レギュラーコーヒーが家庭でも普及し始めた頃、ポーション容器にコーヒーフレッシュを入れて販売開始。開封しやすく、デザインもおしゃれであったから、大ヒットした。

■メロディアン／創業1958(昭和33)年

### 1971年(昭和46年) ミスタードーナツ1号店

「ミスタードーナツ」の日本展開で第1号店となったのは箕面市。大型SCの一角だった。半年後には2号店を都島区にオープン。2年後には全国で50店舗になっていた。

■ダスキン／創業1963(昭和38)年

### 1988年(昭和63年)頃 石窯ピッツァ

なんばCITYに出店したピッツェリア「サンタアンジェロ」が、1988年のフロア改装時に、イタリアから石窯を取り寄せて、日本では初めての石窯ピッツァを始めた。

■サンタアンジェロ／創業1980(昭和55)年

■は現社名

取材協力

#### P.03-04 月曜日(だしの技)



きつねうどん  
道頓堀「今井」  
大阪市中央区道頓堀1-7-22  
06-6211-0319



ハリハリうどん  
「西玉水」  
大阪市中央区島ノ内2-17-24  
06-6211-6847



たこ焼き  
たこ焼き「やまちゃん」  
大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-34  
06-6622-5307

#### P.05-06 火曜日(豊かな食材)



地のものの共演ランチ  
「トラットリア パッパ」  
大阪市中央区新町2-3-9  
06-6536-4188



大阪市中央卸売市場  
大阪市福島区野田1-1-86  
06-6469-7955(本場)



黒門市場商店街  
振興組合  
大阪市中央区日本橋2丁目4番1号  
06-6631-0007



デパ地下(阪神百貨店)  
大阪市北区梅田1-13-13  
06-6345-1201

#### P.07-08 水曜日(ひいきの味)



板前割烹の料理  
浪速割烹「●川」  
大阪市中央区道頓堀1-7-7  
06-6211-4736

#### P.09-10 木曜日(すぐれた道具)



堺刃物伝統産業会館  
堺HAMONOSミュージアム  
堺市堺区材木町西1丁1-30  
072-227-1001



千日前道具屋筋商店街振興組合  
大阪市中央区難波千日前5-19  
河原センタービル内  
06-6633-1423



株式会社小倉屋山本  
本社工場  
八尾市若林町2-124  
0729-48-1731

#### P.11-12 金曜日(しまつの心)



昼の定食  
お食事処「大塚」  
大阪市中央区心斎橋1-3-28  
06-6251-0601

#### P.13-14 土曜日(もてなしの食)



「★兆」高麗橋本店  
大阪市中央区高麗橋2-6-7  
06-6231-1937



湯木美術館  
大阪市中央区平野町3-3-9  
06-6203-0188

#### P.15-16 日曜日(味の革新)



新世界の串かつ  
新世界元祖串かつ「だるま」通天閣店  
大阪市浪速区恵美須東1-6-8  
06-6643-1373



前衛的な皿  
「Fujiya1935」  
大阪市中央区錦屋町2-4-14  
06-6941-2483



破格の八寸盛り合わせ  
蟹石料理「樹田」  
大阪市中央区心斎橋筋1-3-12田母アザフ  
06-6251-5077

発行	大阪商工会議所 中小企業振興部経営支援担当 〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL.06-6944-6493 FAX.06-6944-6565 URL.http://www.osaka.cci.or.jp/
監修	小林哲(大阪市立大学大学院経営学研究所 助教授) 門上武司(「あまから手帖」編集主幹)
編集・制作	有限会社門上武司食研究所
デザイン	有限会社サファリ
印刷	株式会社宝文社
制作協力	イラスト:macco 撮影:渡部恭弘
写真協力	「あまから手帖」編集部 撮影:宮本進(「今井」のきつねうどん) 撮影:東谷幸一(「西玉水」のハリハリ鍋) 撮影:林景沢(船場汁・半助鍋) 撮影:吉田秀司(「吉兆」高麗橋本店) 撮影:しものまさき(「樹田」の料理)
料理	藤井由美子(名産一家の「牛肉はりはり鍋」・「バラ寿司」) 「朝ご飯・各1品」・「かやくご飯」)