

ボンカレー

世界初のレトルト食品

レトルトとは「高温殺菌釜」のこと。NASAが宇宙食として高温殺菌によるレトルトパックの技術を研究しているのを知った大塚化学は、レトルトカレーの製品化を思いつく。そして、昭和43(1968)年、世界初のレトルト食品「ボンカレー」を発売した。



商品開発の背景舞台裏

当時、カレーといえば洋食の代表でごちそうメニューだった。カレー粉や缶詰での販売が主流だったが、メーカー間の競争が激しく、「他社と同じものを作っても勝ち目はない、何か違ったものを作りたい」と考えていた。

そんな時ふと目に留まったのが、米国のある雑誌に掲載された、缶詰に代わる軍用の携帯食、ソーセージの真空パック。この技術をカレーと組み合わせたら、お湯で温めるだけで食べられるカレーが出来るかも知れない……。

この新しい技術との出会いをきっかけに「一人前入りで、お湯で温めるだけで食べられるカレー、誰でも失敗しないカレー」のコンセプトで開発がスタートした。

その商品の開発のためには、「常温で長期保存が可能」「保存料を使わないこと」が条件。当時はパウチにする包材もなければ、レトルト釜もなく、ゼロからのスタート。

試行錯誤の末、昭和43年(1968)2月、世界初のレトルト食品として「ボンカレー」を発売した。まだ阪神地区の限定販売だった。

ただ、低圧ポリエチレン/ポリエステル製の二重構造の半透明型パウチだったため、光と酸素によって風味が失われ、賞味期限は冬場3か月、夏場は2か月だった。

アルミパウチの登場

この「半透明型パウチ」にはさまざまな問題点があった。第1号製品100袋を大阪本社にトラックで運んだところ、落下や振動に弱かったために半数が破損。また、密封性が不完全なため袋の中で微生物が繁殖しガスが発生するという欠陥があった。そのため、突然ボンと音を立てて袋が破裂したり、夜中になるとボンカレーがひとりで歩き出す(!)などというウワサが流れ、返品の手が止まらなくなった。

そこで包材メーカーと協力して、ポリエステル/アルミ箔/ポリプロピレンの3重構造のパウチを採用。業界に先駆けて光と酸素を遮断するアルミ箔を用いることで長期保存が可能となり、賞味期限を2年間にのばすことができた。そして、昭和44年(1969)5月に全国販売した。

発売当初の反応は、「保存料を使っていない、3分で食べられる」と説明しても「そんなはずはない」「腐らないのなら防腐剤が入っているはず」、そして「値段が高い」などと、あまり良くなかった。

販売促進

そこで、販売店相手に試食会を実施。20人ほどの営業マンがライトバンや自転車で小売店を回った。さらに、女優の松山容子さんのホーロー看板を9万5千枚作り、1日15枚のノルマで営業に成功した店に自分たちで看板を張っていった。この看板の効果は絶大だった。今でも地方に行くと、ちょっと古いお店やバス停などでみかける。

そして、ボンカレーのCMで思い出すのは、笑福亭仁鶴さんが出演した「子連れ狼」のパロディ。

♪しとしとぴっちゃん、しとぴっちゃん「ダイゴロ〜、3分間待つのだぞ」「ちゃん！」このCMでボンカレーを温めるには3分間を要するということを理解する。

