

特集1

Authentic Taste of Japan

日本の味を世界へ

特集2

スパイス&ハーブで おいしい適塩

第112期 事業のご報告
2024年4月1日 - 2025年3月31日

エスビー食品株式会社

証券コード 2805

そに、スパイス&ハーブ

S&B



“Japanese Style”への こだわり



カレーは古代インドで生まれ、世界中に広まったといわれています。日本には明治時代に伝わり、洋食の一種として独自の発展をとげてきました。たとえば、南インドや東南アジアはサラサラしたスープ状のカレーが主流ですが、日本のカレーは、とろみのあるスープに、大きめの具材が入っていることが特徴です。当社は「ゴールデンカレー」のパッケージを各国の言語に合わせるとともに、初めての方が試しやすい小容量から業務用の大容量までさまざまなサイズをラインアップするなど、海外各国のニーズに対応する“Japanese Curry”製品を展開しています。

 [グローバルサイトはこちら](#)



海外拠点独自の
SNSもチェック



台湾

「素食」と呼ばれる菜食主義者が多いといわれる台湾では、動物性成分だけでなく、卵や乳成分、五葷ごくん(玉ねぎ・にんにく等刺激の強い野菜)なども不使用の「純素ゴールデンカレー」を販売しています。



素食
×
純素
ゴールデン
カレー



ステーキ
×
きざみ
生わさび



韓国

わさびは韓国でも人気で、歯ごたえのある「きざみわさび」は刺身だけでなくステーキなどの牛肉料理にも使われています。



特集1 海外事業の拡大に向けて

Authentic Taste

カツ

×
ゴールデン
カレー

イギリス

「ゴールデンカレー」は黒色のパッケージで高級感を演出。イギリスでは「日本のカレー」=「Katsu Curry」として多くの方に知られています。

[SNSはこちら](#)



シーフード
×
ねりわさび



ベトナム

1972年にチューブ入り香辛料として日本で発売した「ねりわさび」を、海外向けにも展開しています。わさびと魚介類の相性の良さは、海を越えても高く評価されています。

[SNSはこちら](#)



アメリカ

ラー油、揚げニンニク、アーモンド、チリペーストを混ぜ合わせた「うまみトッピング」は、種類のトッピングに加え、「ロール寿司」のアレンジにも使用されています。



ロール寿司
×
うまみトッピング
(具入りラー油)

SNSはこちら



チキン
×
ゴールデン
カレー



アメリカ

アメリカで人気の「日本式カレー」といえばチキンカレー。スパイス感が濃厚な味わいの「ゴールデンカレー」はチキンに合うと高い評価をいただいています。

of Japan 日本のお味を世界へ

当社は5つの海外拠点(イギリス、アメリカ、カナダ、シンガポール、タイ)を中心に、商品はもちろん日本の食文化を広める活動や、積極的な情報発信を行っています。この特集では、海外で人気のある商品や、「日本式カレー」の展開、そして当社の海外事業についてご紹介します。

COLUMN

ブランド認知度の向上を図るため、食品展示会などのイベントにも積極的に参加しています。

韓国キャンペーン



香港展示会

イギリス日本文化交流イベント

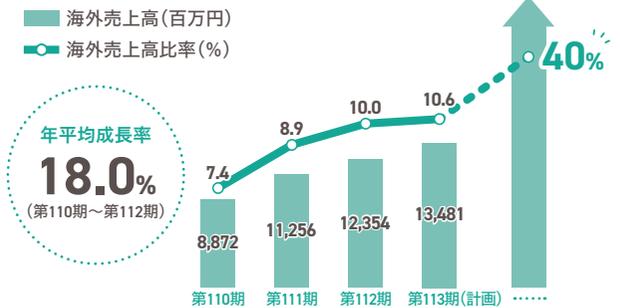


現地のイベントに
参加しました!

「海外売上高比率 40%超」を目指して

当社は海外事業を成長の要と考え、長期テーマとして「2043年に海外売上高比率40%超」を掲げています。現在、約265品目を65以上の国と地域へ輸出販売していますが、「北米」「ASEAN・豪州」「西欧」「東アジア」の4つの重点エリアを設定し、各地域の特性をふまえたマーケティング活動や情報発信に注力しており、海外売上高比率も年々増加しています。今後は、「ゴールデンカレー」「ねりわさび」「うまみトッピング」に続く主力商品の開発や、販売エリアの拡大に取り組んでまいります。

海外事業の推移 ※為替影響含む



海外拠点

イギリス	エスピー食品株式会社 欧州支店
アメリカ	S&B INTERNATIONAL CORPORATION
カナダ	S&B SPICE CANADA INC.
シンガポール	S&B FOODS SINGAPORE PTE. LTD.
タイ	S&B FOODS (THAILAND) CO., LTD.

日本人は塩分を摂りすぎている？

私たちに馴染み深い和食は、白飯に合わせるため塩分の高いものが多いとされ、気がつくとなっという間に1日の摂取目安量を超えてしまいます。そこで意識したいのが、健康な食生活を送るための適切な食塩摂取を心がける「適塩」です。しかし、塩分量を減らすと、味付けに物足りなさを感じたり、料理のバリエーションに悩んだり、加減の調整が面倒になったりすることも……。

特集2

スパイス & ハーブでおいしい適塩

健康でいきいきとした毎日を送るためには、塩分コントロールが大切です。今回は適塩を手助けする、スパイスやハーブの活用方法をご紹介します。

健康的な生活を送るための適切な食塩摂取量のことです。エスビー食品は、1日あたり「適塩」とは？ 6.5g未満を目標として、献立・レシピの提案による健康的な食生活をサポートします。

ここで……

スパイスやハーブの活用により

香りや辛みが物足りなさを補い、
素材本来の魅力を引き出すことで
おいしく、無理なく「適塩」ができる！

適塩のコツ **かくし** スパイスでおいしさそのまま

いつもの料理で使う調味料を少し控えて、そこにスパイスやハーブをひとつり、ふたふり。
調味料ごとによく合うスパイスやハーブの組み合わせを知って、適塩ライフをスタート！

スープを
風味豊かに



ローレル

×
コンソメ

煮物にも
炒め物にも！



ナツメグ

×
味噌

ケチャップに
深みをプラス



オールスパイス

×
トマトケチャップ

和え物・
サラダに！



シナモン

×
マヨネーズ

和食に
よく合う！



コリアンダー

×
醤油

これから適塩に取り組む方、
適塩ライフをさらに楽しみたい方へ

特設サイトでは、普段の塩分摂取量をチェックできる「塩分量診断」、和洋さまざまな適塩レシピが見つかる「1週間適塩献立」、献立づくりの幅が広がる「選べる献立」などを公開しています。

特設サイトは
こちら



副菜

ゆず風味の煮なます



きざみゆず
使用!

レシピは
こちらから



材料 (2人分)

大根	150g
にんじん	20g
三つ葉	10g
[A]だし汁	50ml
酒	小さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
S&B 匂の香り きざみゆず	小さじ2
酢	大さじ2

作り方

- 大根、にんじんは薄い短冊切りにします。三つ葉は色よく茹で、3~4cmの長さに切ります。
- 小鍋に[A]を合わせて中火にかけます。煮立ったら大根、にんじんを入れ、混ぜながらしんなりするまで2~3分煮ます。バット等に移し、酢を加えてよく混ぜ、冷めます。三つ葉を混ぜ、器に盛ります。

調理時間
10分

エネルギー
35kcal

食塩相当量
0.1g

スパイス&ハーブを使った
「適塩」レシピをご紹介します

主菜、副菜、汁物のバランスを意識し、簡単に調理できるレシピを集めました。

主菜

鶏もも肉のマジックソルト焼き



マジックソルト
使用!

レシピは
こちらから



材料 (2人分)

鶏もも肉	1枚
S&B マジックソルト オリジナル	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1

作り方

- 鶏肉はひと口大に切り、マジックソルトを全体にまぶして5分ほどおきます。
- アルミホイルに①をのせて全体にオリーブオイルをかけ、オーブントースターで火が通るまで焼きます。

調理時間
20分

エネルギー
301kcal

食塩相当量
0.8g

汁物

かぼちゃと玉ねぎのみそ汁



ナツメグ
使用!

レシピは
こちらから



材料 (2人分)

かぼちゃ	100g
玉ねぎ	50g
油揚げ	30g
だし汁	250ml
味噌	小さじ1・1/3
白すりごま	小さじ1/2
S&B ナツメグ(パウダー)	1振り

作り方

- かぼちゃは皮つきのままひと口大に切ります。玉ねぎは薄切り、油揚げは短冊切りにします。
- 鍋にだし汁を入れて沸かし、①を入れ、フタをして4~5分煮ます。
- 味噌、すりごま、ナツメグを入れてひと煮立ちさせます。

調理時間
15分

エネルギー
124kcal

食塩相当量
0.6g

CHECK
IT OUT!

1食 塩分1gの
「適塩カレー」も発売中!



「適塩カレー」は、エスビー食品とタニタ食堂がタッグを組み、満足できるおいしさと健康管理を両立させたレトルトカレーです。さまざまな味わいを楽しんでいただけるよう、「旨みとけ込むビーフカレー[中辛]」、「ごろごろ野菜のカレー[中辛]」、「スパイス香るキーマカレー[中辛]」の3種類をラインアップしています。当社公式通販の「お届けサイト」では、気軽に購入いただけるお試しセットもご用意しています。

詳しい情報は
こちら



株主の皆さまへ

平素は格別のご高配を賜わり、厚く御礼申し上げます。

私たちエスビー食品グループは、企業理念・ビジョンのもと、2023年4月より開始いたしました第3次中期経営計画に基づき、「地の恵み スパイス&ハーブ」を核とした事業活動を推進するとともに、持続可能な企業と社会の実現を目指し、社会課題の解決に向けた活動にも全社一体となって取り組んでまいりました。

それらの活動の結果、第112期(当連結会計期間：2024年4月1日～2025年3月31日)の売上高は、2024年3月に調理済食品事業を譲渡した影響から前期比減となりましたが、利益面では、食料品事業における売上高が国内および海外ともに増加したことに加え、価格改定の影響もあり、前期比増となりました。

国内事業においては、エシカル消費などの消費行動の変化や、世帯人数の減少などの市場構造の変化に対応するべく、洋風スパイスやシーズニングの価値訴求の強化やパウダールウ製品のラインアップの拡充に取り組んだことにより、スパイスやハーブに関する事業を拡大させるとともに、高付加価値製品のさらなる市場浸透を進めることができました。また、新たな取組みであるアップサイクル製品は、その味わいへの

評価や取組み自体への共感をいただくことができ、売上が伸びました。

海外事業においては、日本式カレーなどの日本食への人気の高まりを活かし、現地の食文化やニーズに合わせた提案活動や、イベント・SNSなどを活用した地域別でのマーケティング活動の強化に努めました。その結果、主力であるカレールウ製品の配荷が欧州の主要国を中心に拡大するとともに、「ゴールデンカレー」、「ねりわさび」に次ぐ第3の柱と位置付けている「うまみトッピング(輸出専用具入りラー油)」の売上が順調に拡大いたしました。

また、IR強化においては、個人投資家向け会社説明会や「スパイス展示館」見学会を開催し、ステークホルダーの皆さまとのコミュニケーションの拡充を図ってまいりました。

なお、投資家の皆さまがより投資しやすい環境を整え、流動性を高めることを目的とし、2025年4月1日を効力発生日として普通株式1株につき2株の割合をもって株式分割を行っております。

引き続き、既存事業の基盤強化や海外売上高比率40%超の達成に向けた取組みをはじめとする事業戦略と、連結配当性向30%を目標に、安定配当と増配による株主還元の強化に向けた取組みなどの財務戦略

を推進し、それらの戦略を適切に開示するIR強化を行ってまいります。

そして、当社グループが目指す未来に向け、より一層の社会的・経済的価値を創出することで持続的な成長を果たし、すべてのステークホルダーに信頼され選ばれる企業を目指してまいります。

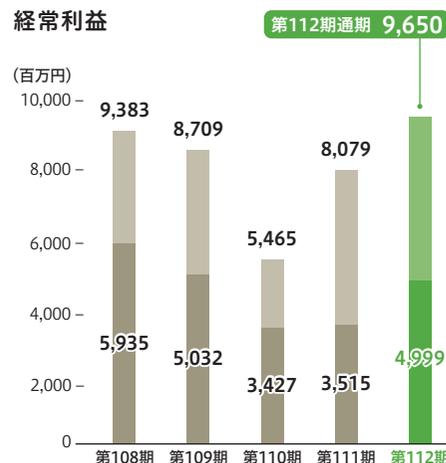
株主の皆さまにおかれましては、今後ともご支援、ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長
池村和也



業績の推移(連結)

■ 通期 ■ 第2四半期 ■ 第112期 ■ 第112期第2四半期



第112期について

当連結会計年度におけるわが国経済は、企業収益や雇用・所得環境の改善が進むなど、緩やかな回復基調で推移したものの、不安定な国際情勢や金融資本市場の変動等の影響などから、先行きは依然として不透明な状況で推移いたしました。

食品業界におきましては、原材料価格の上昇やエネルギー価格の高止まりに加え、為替の変動などによる、さらなる物価上昇懸念等の先行きへの不安から、お客様の節約志向が継続するなど、引き続き厳しい経営環境となりました。

このような状況のなか、当連結会計年度の売上高は、食料品事業におきまして、即席グループや香辛調味料グループが伸長いたしました。2024年3月に調理済食品事業を譲渡いたしました影響から、前期比29億22百万円減の1,235億20百万円(前期比2.3%減)となりました。利益面に

つきましては、原材料価格の上昇が続いておりますものの、高付加価値製品を中心とした積極的な販売促進活動を行ったことにより、国内および海外ともに売上高が増加いたしましたことから、営業利益は前期比16億64百万円増の94億42百万円(同21.4%増)、経常利益は前期比15億71百万円増の96億50百万円(同19.5%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は前期比8億47百万円増の75億65百万円(同12.6%増)となりました。



経営指標

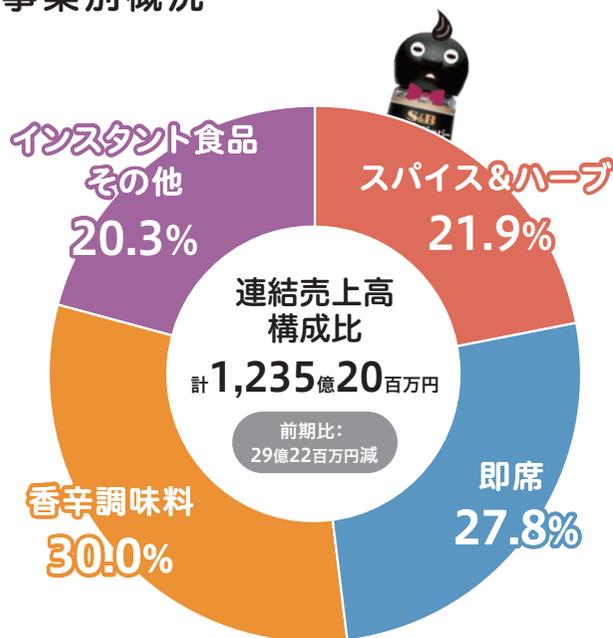
社会環境や経営環境がめまぐるしく変化し先の見えない状況のなかで、持続的な成長と企業価値向上のために、事業領域の拡張や事業の再構築により収益力を高めるとともに、経営の効率化と財務体質の強化を進めてまいりました。重視しております経営指標といたしましては、以下となります。

売上高営業利益率	自己資本比率	ROE
7.6%	58.5%	9.9%
前期比	前期比	前期比
1.5%増	6.7%増	0.0%減

株式や業績に関するIR情報は
当社ホームページでご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/ir/>



事業別概況



※2024年3月に調理済食品事業を譲渡いたしました。

各製品区分別の売上高 ※各製品区分別の売上高は出荷ベースのため、その合計は売上高と一致いたしません。

スパイス&ハーブ

売上高: 349億69百万円
前期比: 20億83百万円増

「SPICE & HERB」シリーズをはじめとする洋風スパイスや唐辛子が伸びいたしますとともに、シーズニングスパイスも順調に推移いたしました。



即席

売上高: 443億33百万円
前期比: 29億47百万円増

主カブランドの「ゴールデンカレー」が国内および海外において伸びいたしますとともに、「ドライキーマカレー」や「赤缶カレーパウダー」などのパウダー製品も順調に推移いたしました。



香辛調味料

売上高: 479億26百万円
前期比: 30億10百万円増

お徳用タイプに加え、国産原料にこだわった「名匠」シリーズ等のチューブ製品が伸びいたしますとともに、「李錦記」ブランド製品も順調に推移いたしました。



インスタント食品その他

売上高: 323億69百万円
前期比: 3億43百万円減

家庭用製品を中心にレトルトカレーが順調に推移したものの、パスタソースが減少いたしました。

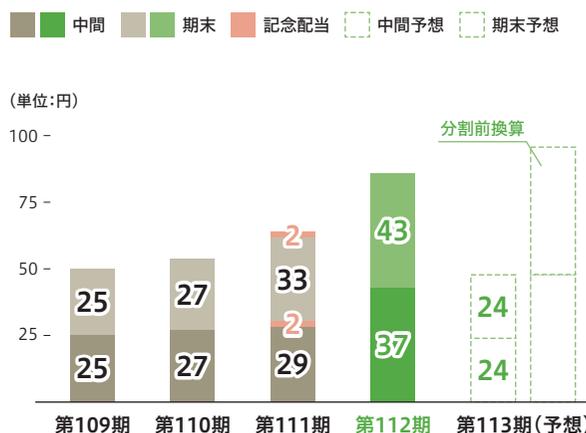


配当

当社では、今後の事業展開に向けた投資のための内部留保の充実を図りつつ、業績に裏付けられた成果を、安定的な配当として維持、継続することを基本方針としております。第112期の期末配当金は1株当たり43円といたしました。これにより、当期の1株当たりの年間配当金は、中間配当金の37円を加えて80円となりました。第113期の年間配当金につきましては、1株当たり48円(株式分割前基準96円)を予定しております。

(注) 当社は、2025年4月1日を効力発生日として普通株式1株につき2株の割合とする株式分割を実施いたしました。第112期の期末配当金は株式分割実施前の株式数を基準としております。

1株当たりの年間配当金



株主優待

株主の皆さまの日頃のご支援に感謝するとともに、当社の事業内容をより一層ご理解いただけるよう、株主優待制度を実施しております。毎年3月31日と9月30日現在の株主名簿に記載または記録された1単元以上所有の株主の皆さまに、当社製品の詰め合わせを贈呈しております。

継続保有期間	3年未満	3年以上
優待内容	1,000円相当の当社製品	2,000円相当の当社製品

2025年5月送付製品



1,000円相当の当社製品



2,000円相当の当社製品

サステナビリティ

企業版ふるさと納税の活用により
こども食堂を支援

当社は2023年度より、ふるさと納税の返礼相当額を全国のこども食堂支援に活用する取組みを行う岩手県一関市の「SDGs×ふるさと納税」に賛同し、同市に対してふるさと納税としての寄付を実施しています。一関市からこども食堂へ提供される規格外の野菜などをカレーとして余すことなく味わっていただき、食品ロス削減の意識を持ってほしいという想いで、寄付と合わせてカレールウを寄贈しています。今後も食を通じて社会課題の解決に取り組みます。



食品ロス削減に貢献！



情報発信 第112期決算説明会を実施

2025年5月21日(水)に第112期(2025年3月期)決算説明会をオンライン(ライブ配信)で実施しました。

当日は、第112期の決算報告を中心に、当社グループの事業概要や強み、中長期を見据えた成長戦略などについて説明しました。約500名の方にご視聴いただき、質疑応答も活発に行われました。



当日の様子は
こちらから
ご覧いただけます。



イベントのご案内 「スパイス展示館」見学会のご案内

株主の皆さまを対象に、当社内にある通常非公開の「スパイス展示館」にお招きする見学会を開催します。

※2025年3月31日現在で当社株式を100株以上保有している株主名簿に記載された個人株主さまを対象とさせていただきます。

2025年9月27日(土)	
第1部	受付 9:30～ 見学会 10:00～11:30
第2部	受付 12:30～ 見学会 13:00～14:30
第3部	受付 15:00～ 見学会 15:30～17:00

開催場所 エスビー食品(株)スパイスセンター内スパイス展示館
住所 東京都板橋区宮本町38-8
※公共交通機関をご利用いただきお越しく下さい。

内容 当社「スパイス展示館」の見学
オリジナルカレー粉づくり体験

参加費 無料
※ただし、開催場所までの往復交通費は参加者さまのご負担とさせていただきます。

募集人数 第1部・第2部・第3部 各10名(合計30名)
株主さま1名につき同伴1名可
(同伴をご希望の方はお申し込みの際に同伴ご希望の旨をお知らせください。)
※お申し込みが多数の場合は、抽選とさせていただきます。



応募方法はお配りした冊子をご確認ください。

新製品

お店の味をご家庭でも楽しめる！ 「プロ仕様 ディナーカレーフレーク」



1973年に発売し、50年以上ご愛顧いただいている「フォン・ド・ボー ディナーカレー」シリーズから、新たに「プロ仕様 ディナーカレーフレーク」を発売しました。このシリーズは、フランス料理の味のベースとなる“フォン・ド・ボー”にこだわり、ホテルやレストランの味をご自宅で楽しめるラインアップを揃えています。

2025年2月に発売した「プロ仕様 ディナーカレーフレーク」は、飲食店使用率ナンバー1*を誇る「業務用ディナーカレーフレーク」をご家庭向けに仕立てており、溶けやすく、量の調節がしやすいことが特徴です。「専門店のような本格的な味わい」を求めるお客さまに向け、プロが認めるおいしさをご提供いたします。

※対象：カレールウ・フレークを使用しているぐるなび加盟店178店 2024年9月 ぐるなび調べ

レシピ紹介

プロ仕様！至福のディナーカレー



材料(6人分)

牛角切り肉	350g
玉ねぎ	中2・1/2個
バター	大さじ1
サラダ油	大さじ1
水	700ml
S&B プロ仕様 ディナーカレーフレーク 中辛	1袋 (120g)
白飯	適量

作り方

- フライパンにバターを入れて火にかけ、薄切りにした玉ねぎをじっくりと焦がさないように炒めて取り出します。玉ねぎは約1/3量になるまで、強火で3分→弱～中火で約25分程じっくり炒めます。
- フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、牛肉を表面の色が変わるまで強火で炒めます。
- 鍋に①と②、水を加えて強火にかけます。沸騰したらフタを少し開けた状態にし、弱火で20分煮込みます。
- いったん火を止めてカレーフレークを入れてよく溶かし、再び弱火でとろみがつくまで煮込みます。

⑤ 器に白飯を盛り、④のカレーをかけます。

POINT!

生鮮玉ねぎを炒める代わりに「S&B万能菜 北海道産炒め玉ねぎ」1袋(180g)を利用するのもおすすめです。短時間でおいしいカレーが出来上がります。

ディナーブランドの情報は
こちらから



新製品

手軽に野菜の栄養を補給できる 通販限定「朝のからだ青汁」



「手軽に野菜不足を解消したい」「忙しく、朝食を取る時間がない」という方々のニーズに応え、2025年2月に国産ケールを使用した「朝のからだ青汁」を通販限定で発売しました。

主原料であるケールは、各種ビタミン・ミネラル・カルシウム・食物繊維を豊富に、かつバランスよく含む緑黄色野菜です。この商品には、有機JAS認証を取得した冬季限定栽培のケールを使用し、微粉碎仕上げで口あたりの良い飲み心地を実現しました。一杯で9種類のビタミン・ミネラルが摂れるうえ、乳酸菌とオリゴ糖を同時に摂取することができます。

さらに、青汁特有のクセがないヨーグルトテイスト*のため、水やお湯と混ぜて飲むことはもちろん、パンケーキやサラダなどに使用していただくことも可能です。当社の「お届けサイト」では、これらのアレンジレシピに加え、お得な定期コースをご案内しています。今後もお客さまの健康的な食生活をサポートし、青汁市場の裾野を広げてまいります。

※香料使用



詳しい情報はこちら



第112期 定時株主総会決議ご通知

2025年6月27日開催の当社第112期定時株主総会において、下記のとおり報告ならびに決議されましたのでご通知申し上げます。

報告事項

- 第112期(自2024年4月1日至2025年3月31日)事業報告、連結計算書類ならびに会計監査人および監査等委員会の連結計算書類監査結果報告の件
本件は、上記事業報告の内容、連結計算書類の内容およびその監査結果を報告いたしました。
- 第112期(自2024年4月1日至2025年3月31日)計算書類報告の件
本件は、上記計算書類の内容を報告いたしました。

決議事項

第1号議案 取締役(監査等委員である取締役を除く。)8名選任の件

本件は、池村 和也、田口 裕司、小島 和彦、加治 正人、横井 実、山崎 崇弘、大嶽 佐由美、瀧野 敏子の8氏が再選され、それぞれ就任いたしました。なお、大嶽 佐由美氏および瀧野 敏子氏は、社外取締役であります。

第2号議案 取締役(社外取締役および監査等委員である取締役を除く。)に対する譲渡制限付株式の付与のための報酬決定の件

本件は、取締役(社外取締役および監査等委員である取締役を除く。)に対する譲渡制限付株式の付与のための報酬制度を新たに導入することにつき承認可決されました。

以上

本総会終了後開催されました取締役会において、次のとおり代表取締役が選定され、就任いたしました。

代表取締役社長 池村 和也

会社情報

会社概要 (2025年3月31日現在)

商号	エスビー食品株式会社
本社所在地	東京都中央区日本橋兜町18番6号
設立年月日	1940年4月5日(創業1923年)
資本金	1,744百万円
従業員数	1,537名

主要な事業内容

スパイス&ハーブ(カレー粉、コショウ、洋風スパイス、シーズニングスパイスなど)、即席(ゴールデンカレー、フォン・ド・ボー ディナーカレー、とろけるカレー、濃いシチューなど)、香辛調味料(本生本わさび、おろししょうが、中華など)、インスタント食品その他(おでんの素、レトルトカレー、パスタソースなど)の製造販売

株式の状況 (2025年3月31日現在) 2025年4月1日を効力発生日として普通株式1株につき2株の割合とする株式分割を実施いたしました。

発行可能株式総数	35,200,000株
発行済株式の総数	13,622,234株

単元株式数	100株
株主数	14,342名

大株主

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
山崎兄弟会	1,200	9.93
株式会社三菱UFJ銀行	542	4.49
農林中央金庫	542	4.49
株式会社きらぼし銀行	489	4.05
セコム損害保険株式会社	352	2.92
日本生命保険相互会社	325	2.70
大日本印刷株式会社	300	2.48
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	267	2.21
第一生命保険株式会社	248	2.06
株式会社常陽銀行	220	1.82
公益財団法人山崎香辛料振興財団	220	1.82

役員 (2025年6月27日現在)

代表取締役社長	池村 和也	執行役員	大久 陽子
専務取締役	田口 裕司	執行役員	金子 功
常務取締役	小島 和彦	執行役員	杉田 雅彦
取締役	加治 正人	執行役員	渡邊 泰一郎
取締役上席執行役員	横井 実	執行役員	三浦 兼仁
取締役執行役員	山崎 崇弘	執行役員	中川 栄治
社外取締役	大嶽 佐由美	執行役員	梅澤 一秀
社外取締役	瀧野 敏子	執行役員	細谷 卓哉
取締役常勤監査等委員	西邨 正敏	執行役員	日置 雅彦
社外取締役監査等委員	葛山 康典	執行役員	竹本 睦弘
社外取締役監査等委員	松家 元	執行役員	千葉 仁
社外取締役監査等委員	鶴 高 利 行		

(注)自己株式1,538千株を保有しておりますが、左記大株主からは除いております。また、持株比率は自己株式を控除して計算しております。

詳しい会社情報は
こちらからご覧いただけます。

<https://www.sbfoods.co.jp>



事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	6月
定時株主総会 期末配当金基準日	3月31日(中間配当金は9月30日)
株主名簿管理人および 特別口座の口座管理機関	三井住友信託銀行株式会社
株主名簿管理人 事務取扱場所	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
公告方法	電子公告 URL https://www.sbfoods.co.jp/ なお、やむを得ない事由によって電子公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載します。

各種お手続き	証券口座にて株式を管理されている株主さま	特別口座に株式を所有されている株主さま
住所変更	口座のある証券会社にお問い合わせください。	〒168-8620 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 0120-707-843 URL https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/
単元未満株式の買取・買増請求		
配当金受取方法振込先の指定等		
郵便物送付先		
電話照会先		
未払配当金の受取	上記、株主名簿管理人までお問い合わせください。	



レシピのご紹介

カラフル野菜のキーマカレー 包丁・まな板いらず! 野菜を使ったカラフルなキーマカレーです。冷凍野菜を自由にアレンジしてもOK☆



材料(4人分)

合いびき肉	200g
水	350ml
S&B ワンミートディッシュ キーマカレー	1/2箱(86g)
ミニトマト	8個
枝豆(むぎ身)	50g
コーン	50g
プロセスチーズ(ひとロサイズのもの)	8個
白飯	適量



調理時間
10分



エネルギー
600kcal



食塩相当量
2.2g

作り方

- フライパンでひき肉を色が変わるまで炒めます。
- 水を加え、沸騰したら火を止め、ルウを割り入れてよく溶かします。
- ミニトマト、枝豆、コーンを加えて、再び弱火でとろみがつくまで煮込み、仕上げにチーズを加えます。
- 器に白飯を盛り、③をかけます。

商品情報は
こちらから



その他のレシピに関しては、こちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/recipe/>

エスビー食品レポート
統合報告書2024

エスビー食品グループのビジョン(目指す姿)の実現に向けた取組みを、価値創造プロセスとともに、ESG(環境・社会・ガバナンス)の視点からご報告しています。

エスビー食品レポート統合報告書は
こちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/report/>

