

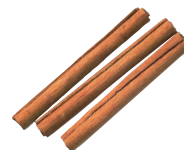


SPICE
&
HERB

第109期 事業のご報告

2021年4月1日から2022年3月31日まで

エスビー食品株式会社



平素は格別のご高配を賜わり厚く御礼申し上げます。

ここに当社第109期（2021年4月1日～2022年3月31日）の事業の概況と決算のご報告を申し上げます。

当連結会計年度におけるわが国経済は、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けたワクチン接種等の対策が講じられているものの、まん延防止等重点措置等の長期継続に加え、ウクライナでの地政学リスクの高まりなど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、内食需要が引き続き高い水準で推移するなかで、外食需要に持ち直しの動きが見られるなど市場構造の変化が生じたほか、原材料・エネルギー価格の上昇や外国為替市場での円安の進行による先行きへの不安等から、お客様の節約志向が高まるなど、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で、当社および連結子会社（以下、「当社グループ」といいます。）は、企業理念・ビジョンのもと、2020年4月より開始いたしました第2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、社会環境の変化やお客様のニーズの多様化への対応に全社一体となって取り組んでまいりました。

また、2020年より新型コロナウイルス感染症への対応を目的として対策本部を設置し、引き続き、感染予防・拡大防止に向け対策を徹底し、従業員の安全確保を最優先とした対応を進めますとともに、生産・物流の現場におきましては、衛生管理と感染リスクの対策を徹底の上、継続して製品の安定的な生産・供給に努めてまいりました。

販売面につきましては、内食需要の堅調な推移や外食需要の持ち直しの動きなどにより、食品事業におきまして、家庭用製品、業務用製品ともに増加いたしました。

以上の結果、当連結会計年度の売上高は、食品事業におきまして、香辛調味料グループやインスタント食品その他グループが伸びたことなどから、前期比37億91百万円増の1,180億46百万円（前期比3.3%増）となりました。利益面につきましては、売上高は増加いたしましたものの、原材料価格の上昇などによる売上原価率の増加に加え、販売活動費用も増加いたしましたことから、営業利益は前期比8億30百万円減の86億17百万円（同8.8%減）、経常利益は前期比6億74百万円減の87億9百万円（同7.2%減）、親会社株主に帰属する当期純利益は前期比4億26百万円減の62億25百万円（同6.4%減）となりました。

なお、当連結会計年度における当社グループの設備投資は、上田・東松山・宮城の当社3工場および子会社における製品の安全・安心対策や、生産性向上ならびに供給体制の強化を目的とする生産設備の増強や更新、改良などにより、総額49億9百万円の投資を行いました。

食品事業におきましては、当社宮城工場および株式会社エスピーサンキョーフーズにおける生産設備の増強や更新を中心に45億93百万円、また、調理済食品におきましては、株式会社ヒガシヤデリカの生産設備の更新・改良などにより3億16百万円の設備投資を行いました。

また、当連結会計年度中に、増資あるいは社債発行による資金調達は行っておりません。

今後の経済環境につきましては、新型コロナウイルス感染症の影響が続くなか、ウクライナ情勢をはじめとした地政学リスクの高まり、原材料・エネルギー価格の高騰などから、先行きは極めて不透明な状況が続くと考えられます。

食品業界におきましては、安全・安心な製品の安定供給はもちろんのこと、原材料価格等の高騰が企業収益や製品価格に影響を与えるなかで、お客様の節約志向の高まりや外食需要の持ち直しの動きといった消費行動や市場構造の変化への対応が求められるものと想定されます。

当社グループといたしましては、中期経営計画の各施策に引き続き取り組むなかで、さまざまな環境変化や、お客様のニーズの変化を的確にとらえて柔軟かつスピーディに対応していくことで、食品メーカーとしての使命を果たすとともに、常に新たな価値を提供し続けてまいります。そして、理念とビジョンの実現に向けて、当社グループの強みを伸ばし、ブランド価値を高めていくなかで、さらなる企業価値の向上に努めてまいります。

また、事業を通じてSDGs（持続可能な開発目標）の達成に寄与することを目指し、さまざまな活動に継続して取り組んでまいります。具体的には、サステナビリティ推進の実行力強化に向けて、SDGsの推進機能を担う専門部署および部門横断型の「サステナビリティ委員会」を設置し、社会・環境に配慮した原料調達や商品開発、企業と従業員がともに成長できる関係構築などに全社で取り組んでおります。

コーポレート・ガバナンスにつきましては、執行役員制度のもと、取締役と執行役員の役割を明確にすることで、

意思決定と業務執行のスピードアップを図り、経営環境の変化に迅速かつ的確に対応いたしますとともに、取締役会の実効性を高めるための取組みを継続して進めてまいります。また、当社グループ全体の内部統制の充実を図るとともに、企業活動を取り巻くさまざまなリスクに対しては「リスクマネジメント委員会」を中心として、継続的に管理体制を強化してまいります。

このような取組みにより、ブランド価値を高めていくなかで、さらなる企業価値の向上に努めてまいりますので、株主の皆様におかれましては、今後ともよろしくご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2022年6月



代表取締役社長

池村和也

食料品事業

売上高 1,049億48百万円
前期比 4.0%増

● スパイス&ハーブ

売上高304億38百万円(前期比4億38百万円増)

洋風スパイスを中心に業務用香辛料が増加いたしますとともに、唐辛子等が順調に推移いたしました。



● 即席

売上高333億28百万円(前期比10億37百万円増)

主力ブランドの「ゴールデンカレー」が引き続き順調に推移いたしますとともに、「栗原はるみのクリームシチュー」などのパウダールウ製品が増加いたしました。



● 香辛調味料

売上高425億81百万円(前期比17億14百万円増)

お徳用タイプのチューブ製品が引き続き伸びいたしますとともに、中華製品では「町中華」シリーズが堅調に推移いたしました。また、昨年8月発売の「にんにく背脂」も寄与いたしました。



※食料品事業内の各製品区分別の売上高は出荷ベースのため、その合計は食料品事業の売上高と一致いたしません。

調理済食品 売上高 130億98百万円
前期比 1.6%減

調理麺などが減少いたしましたことから、売上高は前年実績を下回りました。

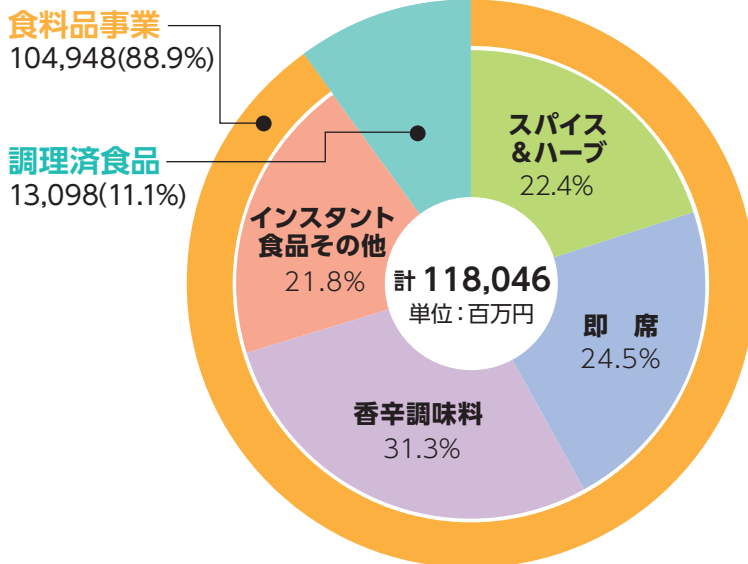
インスタント食品その他

売上高295億47百万円
(前期比22億98百万円増)

レトルト製品では「ホテル・シェフ」シリーズや「神田カレーグランプリ」シリーズが順調に推移いたしました。パスタソースは、「まぜるだけのスパゲッティソース」シリーズが増加いたしました。



連結売上高構成比



※食料品事業内の各製品区分別の売上高構成比は、食料品事業の売上高（出荷ベース）を100%とした場合の売上高構成比です。

食べておいしい! 育てて楽しい! 「育てる」ハーブのご紹介

当社は、おうち時間の増加に伴うガーデニング人気の高まりなど、新たな生活様式や社会変化に対応する商品として「スイートバジル」「パクチー」「ルッコラ」などの「S&Bハーブ苗」12品を発売しました。



苗札にはハーブ栽培が初めての方も安心して育てられるように、栽培を楽しみながら、おいしく食べるためのヒントを掲載しています。併せて、当社のレシピサイトでは、毎日の食卓に取り入れやすい、2,000件を超えるフレッシュハーブレシピを紹介しています。

今度も、企業理念「食卓に、自然としあわせを。」のもと、30年以上にわたるフレッシュハーブ事業で培った栽培研究・生産ノウハウを活かし、ハーブを育てる楽しみから、おいしく食べるレシピまでをトータルで提案し、フレッシュハーブならではの魅力を多くのお客様にお届けしていきます。

※「フレッシュハーブ」に関する情報は、当社ホームページでご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/freshherb/>



品目ごとの香りや風味の特徴を記載

栽培のポイントに記載

オモテ



おすすめの使い方を写真で掲載

ウラ



レシピなどの情報を確認できる二次元バーコードを掲載

国立大学法人 信州大学農学部とのスパイスとハーブの機能性メカニズムに関する共同研究

当社では、国立大学法人信州大学農学部(以下、「信州大学」といいます。)と共同でスパイスとハーブの機能性メカニズムに関する研究を進めており、今般、培養細胞に対して複数のスパイス・ハーブ抽出物に、インフルエンザウイルス感染を抑える効果を確認しました。

現在、インフルエンザウイルスの感染に対抗する手段として次々と新薬が開発されていますが、予防という観点から安全かつ日常的に摂取できる食品素材にも期待が集まっています。中でも香辛料は漢方薬の原料として知られているものや、伝統的に抗菌・抗ウイルス作用があるとされてきたもの、風邪などの感染症対策として用いられてきたものも多くあることから、信州大学との共同研究ではスパイスとハーブによるウイルス感染抑制効果の研究に取り組んできました。

今後は、より詳細な解明を進め科学的エビデンスの構築を目指すとともに、健康の維持・増進や健康寿命の延長といった社会的課題の改善に貢献していきます。

食品ロス削減を目指し特設サイト「食材救出大作戦」を公開

当社は、「食材をおいしく救出」をコンセプトとし、スパイスやハーブ、調味料を上手に使うことによって、食材を捨てずにおいしく頂くことができる方法を紹介するなど、食品ロスを減らすことを目指した特設サイト「食材救出大作戦」を公開しました。

＜主なコンテンツ＞

- 食材別使い切りレシピ
ご家庭で余りやすい食材を使い切ることでできる、食材別レシピを紹介しています。
- ひと手間で食材を長く楽しむ
食材にひと手間加えることによって、おいしく長く楽しむことのできるレシピを紹介しています。
*そのレシピの一つでもある、「【下味冷凍】タンドリーマヨチキン」を10ページに掲載しています。
- スパイス1本活用術
瓶入りスパイスを使いきれず困ってしまったときに役立つ、1本を使い切ることでできるレシピを紹介しています。

今後も、継続して食品ロス削減につながる情報発信を行うとともに、食品ロス削減に対応した商品開発などを通じて、社会的課題の解決に貢献していきます。

※「食材救出大作戦」に関する情報は、当社ホームページでご覧いただけます。
https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/food_rescue/



「第22回グリーン購入大賞」優秀賞受賞

当社は、「持続可能な調達」を通じて、グリーン市場の拡大に貢献した取り組みや、SDGsの目標達成に寄与する取り組みを表彰する「第22回グリーン購入大賞」（主催：グリーン購入ネットワーク）にて、優秀賞（大企業部門）を受賞しました。

2019年5月に「持続可能な原料調達に関するコミットメント」を発表し、主要原材料である「主要香辛料^(注)」「パーム油」「紙」の持続可能な調達に関する取り組みをすべてのステークホルダーの皆様に対してお約束しました。今回の受賞は、これらのコミットメントに関して、目標と実績を公表したことや、生産者・現地加工メーカーと協働した形での継続的な取り組みが評価されたことによるものです。

今後も、原料調達の段階から産地の自然環境や社会に配慮するなどの持続可能な調達を通じて、SDGsの達成に寄与することを目指した、さまざまな取り組みを進めていきます。

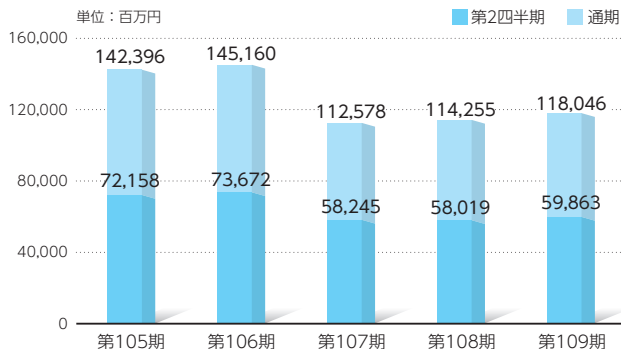
（注）こしょう・唐辛子・マスタード・パセリ・ローレル・オレガノ・わさび

※「持続可能な調達に関するコミットメント」に関する情報は、当社ホームページでご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/procurement/commitment.html>

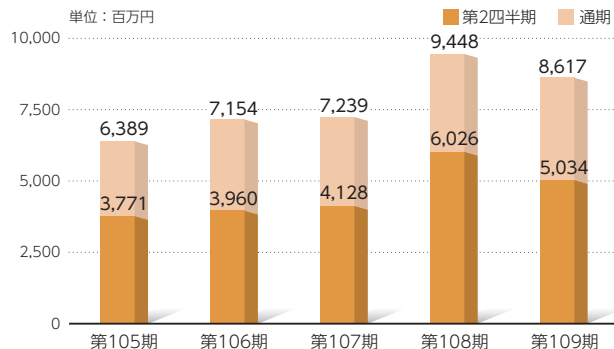


業績の推移(連結)

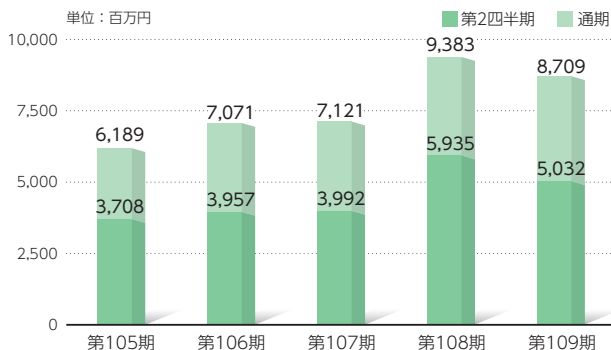
▶ 売上高



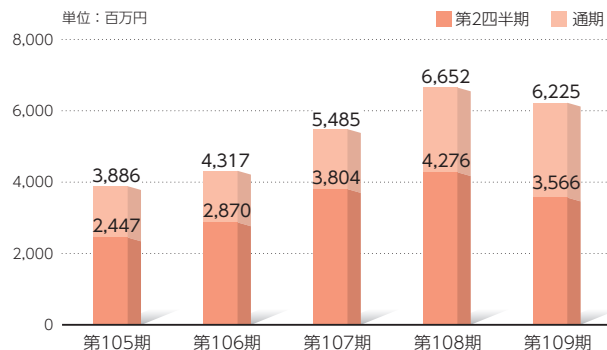
▶ 営業利益



▶ 経常利益



▶ 当期純利益



(注) 「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号 2020年3月31日)等を第108期の期首より適用しております。第107期の業績につきましては、当該会計基準等を遡って適用した後の数値となっております。

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/>

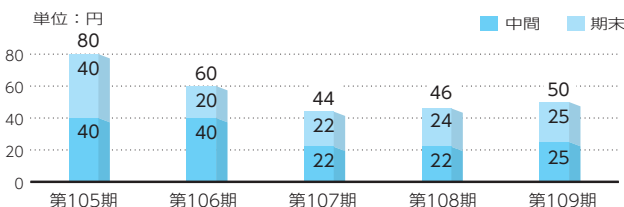


配当について

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います。第109期の配当金は、中間配当金1株当たり25円、期末配当金1株当たり25円となりました。

(注) 第106期(2018年12月1日付)に、普通株式1株につき2株の割合で株式分割を行いました。

▶ 1株当たり年間配当金



新 製 品

ゴールデンカレーザ・スパイス

贅沢に使用したスパイスのおいしさを味わう
ゴールデンカレーです。

※2022年8月頃までの期間限定品です。



総スパイス量は、約1.3倍^(注)！
2種類の焙煎ホールスパイス（クミンシード、マスタードシード）の
豊かな食感と広がる香ばしさをお楽しみいただけます。
(注) ゴールデンカレー-中辛比・1皿あたり

スパイスカレーつくる！

短時間・少ない材料で本格的なおいしさが楽しめる
スパイスカレーの調理キットです。



チキンカレー

キーマカレー

3種類のホールスパイスと11種類の
パウダースパイスで本格的な味わいのスパイスカレーを、
2皿分からお楽しみいただけます。

肉の匠の秘伝ブレンド マイスターズスパイス

肉のスペシャリスト監修の
シーズニングスパイスです。

こしょうや焙煎香辛料などの、
スパイスのパンチが効いた味わいです。
肉の種類を選ばず
お使いいただけます。



粗切りハラペーニョ

粗切りのハラペーニョを酢漬けにした、
爽やかな辛さのチューブ入り唐辛子です。

ホットドッグやピザ、ポテトサラダなど
色々な料理にお使いいただけます。

チューブ入り香辛料製品例



会社概要 (2022年3月31日現在)

- 商 号 エスピー食品株式会社
- 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 1,506名
- 主要な事業内容 スライス&ハーブ(純カレー、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、おろし生しょうが、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 (2022年3月31日現在)

- 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 10,841名
- 大 株 主

株 主 名	持株数	持株比率
山崎兄弟会	1,200千株	9.70%
株式会社三菱UFJ銀行	612	4.95
農林中央金庫	612	4.95
峯栄興業株式会社	603	4.88
株式会社きらぼし銀行	489	3.95
セコム損害保険株式会社	352	2.85
大日本印刷株式会社	344	2.78
日本生命保険相互会社	325	2.64
第一生命保険株式会社	248	2.01
株式会社三井住友銀行	244	1.98

(注) 自己株式1,254千株を保有しておりますが、上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。

役員 (2022年6月29日現在)

代表取締役会長	小形博行	上席執行役員	弓部重明
代表取締役社長	池村和也	上席執行役員	伊藤重義
常務取締役	田口裕司	執行役員	鎌田典明
常務取締役	小島和彦	執行役員	佐竹良昭
取締役執行役員	加治正人	執行役員	成沢智仁
取締役執行役員	横井実	執行役員	大久陽子
社外取締役	谷修	執行役員	金子功
社外取締役	大嶽佐由美	執行役員	山崎崇弘
社外取締役	瀧野敏子	執行役員	杉田雅彦
監査役(常勤)	西邨正敏	執行役員	渡邊泰一郎
社外監査役	葛山康典	執行役員	三浦兼仁
社外監査役	松家元	執行役員	中川栄治
社外監査役	鵜高利行	執行役員	河合葉子

主な事業所 (2022年6月29日現在)

● 事務所および工場

名 称	所在地	名 称	所在地
本社	東京都	上田工場	長野県
八丁堀ハーブテラス	東京都	東松山工場	埼玉県
板橋スパイスセンター	東京都	宮城工場	宮城県

● 営業所

支店名	営業所名	所在地	支店名	営業所名	所在地
北海道	札幌	北海道	中部	静岡岡	静岡県
	東北	岩手県		中部第1・第2	愛知県
	南東北	宮城県		北陸	石川県
東京	東部	千葉県	関西	関西第1・第2・第3	大阪府
	中央	東京都		中国第1	広島県
関東・信越	西部	東京都	中国四国	中国第2	岡山県
	神奈川	神奈川県		四国	香川県
	関東	埼玉県		九州	九州第1・第2
長野	新潟	新潟県	九州	鹿児島	鹿児島県
	長野	長野県		沖縄	沖縄県

フライパン丸ごとオムライス

ミートライスソースとご飯を混ぜて卵を流し入れるだけの時短オムライスです。



調理時間 15分

1食分あたり 685kcal

食塩相当量 3.1g

材料(4人分)

合いびき肉	350g
水	200ml
S&Bフンミートディッシュ ミートライスソース	1/2箱(86g)
ご飯	500g
スライスチーズ(とろけるタイプ)	4枚
溶き卵	4個分

作り方

- 【1】合いびき肉を強火で焼き色がつくまで炒めます。
- 【2】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。
- 【3】再び弱火でとろみがつくまで煮込みます。
- 【4】いったん火を止め、温かいご飯を加えて混ぜてフライパン全体に平らに広げます。
- 【5】上にチーズを敷き、溶き卵を流し入れ、フタをして弱火でお好みの半熟具合に卵が固まるまで蒸し焼きします。



←このレシピはこちらから

「食材救出大作戦」食品ロス削減アイデア
【下味冷凍】レシピのご紹介

【下味冷凍】タンドリーマヨチキン



材料(2人分)

【A】	
鶏もも肉	300g
S&Bカレー粉	大さじ1
酒	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
醤油	小さじ1
塩	適量
S&Bコンソール	適量
サラダ油	小さじ1

作り方

- 〈下味冷凍〉
- 【1】鶏もも肉は余分な脂を取り除き、ひと口大に切ります。
 - 【2】保存袋に【A】を入れよくもみ込み、空気を抜いてできるだけ平らにして冷凍します。
- 〈調理時〉
- 【3】フライパンにサラダ油を中火で熱し、解凍した【2】を入れて5分焼き、裏返して弱火にして5分焼きます。中火に戻し、さらに3分焼きます。

ワンポイント

下味冷凍肉を解凍する場合は、電子レンジの「解凍モード」で5分加熱するか、冷蔵庫の中で5時間程度置いて解凍してください。



←このレシピはこちらから

その他レシピに関しては、以下の当社ホームページで
ご覧いただけます。

<http://www.sbfoods.co.jp/recipe/>

株主優待

株主の皆様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います。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様へ、当社製品の詰め合わせを贈呈しています。

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

詳細は以下ホームページをご覧ください。

<https://www.sbfoods.co.jp/company/ir/info/benefitplan.html>

2022年5月送付製品



1,000円相当株主優待品



2,000円相当株主優待品

株主メモ

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	日本証券代行株式会社	
株主名簿管理人 事務取扱場所	東京都中央区日本橋茅場町一丁目2番4号 日本証券代行株式会社 本店	
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様	特別口座にて株式を所有されている株主様
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 日本証券代行株式会社 代理人部 ☎ 0120-707-843 (URL: https://www.jsa-hp.co.jp/name/index.html)
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、日本証券代行株式会社 代理人部までお問い合わせください。	

《株主総会資料の電子提供制度について》

会社法改正により、2023年3月以降の株主総会から、株主総会招集通知が原則としてウェブサイトでの提供に変わります。2023年6月開催予定の当社第110期定時株主総会につきまして、従来お送りしているものと同様の書面の招集通知を希望される株主様は、2022年9月1日以降、株主総会基準日の2023年3月31日までに、口座を開設されている証券会社または日本証券代行株式会社にお申し出ください。