

特集

GOLDEN CURRY

ゴールデンカレー
発売 60周年

そして、スパイスとハーブ
S&B

第113期 事業のご報告
2025年4月1日 - 2026年3月31日

エスビー食品株式会社

証券コード 2805

60th Anniversary

GOLDEN CURRY

ゴールデンカレー

1966年に生まれたゴールデンカレーは、今年で発売60周年を迎えました。



創業以来培ってきたスパイスの調合技術を活かし、スパイスが効いた香り高い本格的なカレールウ「ゴールデンカレー」が誕生。



「甘口」「中辛」「辛口」3種類の辛さ表記を国内で初めて採用。

1972

野菜のエキスを練り込み、牛乳で仕上げる、お子さま向けの「マイルドゴールデンカレー」を発売。

1980



1989



発売30周年。香味野菜やハーブを炒めて漉した「ミルポワ」を原料に追加し、パッケージを縦型から横型へ。

1996



2007

ゴールデンカレー 誕生の背景

1960年代、高度経済成長や東京オリンピックの開催を背景に、人々の暮らしは豊かになりました。

当時のカレールウは手軽さ・簡便性を重視した“インスタント性”が主流でしたが、消費者の関心が“質”に向かうなか、当社は「カレーらしいカレーを、高い質のなかで実現する」というコンセプトのもと、ゴールデンカレーの開発を始めました。

1966

2026



“黄金の香り”を手軽に味わえる、
「ゴールデンカレーレトルト」中辛・辛口を発売。

詳しくは
次のページで
ご紹介！

2022

ご好評につき、
2023年より
通年販売を開始！



スパイスを味わう新たなおいしさ、
「ゴールデンカレー ザ・スパイス」を
期間限定で発売。

2016

ご好評につき、
2020年より
通年販売を開始！



驚きの辛さ！
「ゴールデンカレー バリ辛」を夏季限定発売。

2011



ブランド誕生60周年を記念し、当社独自の製法を用いた
「極める黄金の香り ゴールデンカレーパウダールー 中辛」を発売。



固形ルー製品も
好評発売中！



Column

ゴールデンカレーの おいしさのヒミツ

ゴールデンカレーが国内外の
皆さまに長年愛されている理由は、
開発時から変わらない
3つのこだわりにあります。

1

“黄金の香り”の追求

最大の特徴の一つは、
35種類のスパイス&ハーブと
厳選された食材の絶妙なバランスが
織りなす“黄金の香り”です。

2

香りを活かす こだわりの製法

スパイスとハーブ
それぞれの香りを活かす、
こだわりの製法により、
豊かな香りと素材の旨みを
より感じられる味わいになっています。

3

おいしさを生み出すルーツ カレー粉へのこだわり

1923年に創業者が生み出した
日本初の国産カレー粉。
その後も研究・工夫を重ね、
受け継がれてきた品質と技術のもとに
ゴールデンカレーは完成しました。

イランドサイトは
こちら！



新製品

パウダールウ製法の ゴールデンカレーを発売

2026年2月、ゴールデンカレーの発売60周年を記念して、当社独自のパウダールウ製法で“黄金の香り”を引き立てた「極める黄金の香り ゴールデンカレーパウダールウ 中辛」を発売しました。

ついに登場!



おすすめ
レシピ

冷たいカレーうどん

材料(2人分)

うどん	2玉
ツナの缶詰	1缶(70g)
長いも	50g
オクラ	4本
麺つゆ(2倍濃縮)	70ml
水	400ml
S&B ゴールデンカレーパウダールウ 中辛	1袋(30g)

調理時間
30分

エネルギー
451kcal

食塩相当量
6.4g



作り方

- ① オクラはゆでてヘタを取り、1cm幅の輪切りにします。長いもは皮をむいてすりおろします。
- ② 鍋に水、麺つゆを入れて沸騰したら、いったん火を止め、ルウを溶かします。軽くとろみがつくまで煮込んだら、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やします。
- ③ うどんをゆでてザルにあげ、冷水でしめて水けをきります。
- ④ 器に③のうどんを盛り、②をかけ、オクラ、長いも、ツナを盛ります。

このレシピは
こちらから!



POINT!

- ・調理時間にカレーつゆを冷やす時間は含みません。
- ・煮込んだカレーつゆは粗熱がとれてから冷蔵庫に入れてください。
- ・長いもはすりおろされた冷凍品を利用することもできます。

パウダールウの魅力

★ 製法の独自性

熱をかけるとおいしくなる素材と、熱をかけない方がおいしい素材に分けて2段階で仕込む製法は、当社独自の技術として特許を取得しています。

★ 油脂の少なさ

油脂の使用量が当社固形ルウ製品と比較して少ないため、すっきりした後味に。カラダにうれしいだけでなく、洗い物もラクになります。

★ 溶けやすさ

鍋に入れるとパウダーがさっと溶けます。そのためダマになりにくく、早く・おいしく・手軽に調理ができます。

★ アレンジのしやすさ

パウダー状かつ小分け包装のため、使いたい分だけ使えます。振りかけたり、炒めたり、料理のアレンジの幅もぐっと広がります。

NEWS1

新たなウェブCMを公開



CMは
こちらから!



子どもの独立をきっかけに始まる家族それぞれの新しい暮らしの中で、少量調理にも対応した「ゴールデンカレーパウダールウ」を通じて、家族のつながりとおいしさを描いた、製品の魅力を伝えるウェブCMを公開しています。

NEWS2

ゴールデンカレーを 新たな市場へ!



2025年12月に、中国市場向けレトルトカレー「愛思必 金牌咖喱 原味(甘口)」「愛思必 金牌咖喱 微辣(中辛)」を発売。日本で販売されている「ゴールデンカレー」の伝統を受け継ぎ、中国向けに開発したレトルトカレーです。具材の角切りじゃがいもとにんじんに、たっぷりと加えたソーセージ・オニオンの甘みと旨みがスパイスやハーブの芳醇な香りを一層引き立てます。

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、「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113期(当連結会計期間:2025年4月1日~2026年3月31日)の売上高はスパイス&ハーブグループや香辛調味料グループが順調に推移したことや、国内事業および海外事業ともに売上高が増加したことから、売上・利益ともに前期比増となりました。

当連結会計期間では、パウダールウ製品などの高付加価値製品や機能性表示食品の強化とともに、海外向け製品開発やSNSを活用したマーケティング活動の推進、そしてタイ王国で新工場の建設を開始するなど海外事業の拡大を進めてまいりました。また、容器包装の見直しやレトルト製品のレンジ対応化によるCO₂排出量削減、アップサイクル製品の開発・販売など、事業を通じた社会課題の解決にも取り組んでまいりました。

IR強化においては、会社説明会やIR面談を実施するとともに、株主の皆さまに限定したオンラインイベントを初めて開催するなど、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に努めました。また、株主優待につきましては、本年5月送付分より新制度を適用しております。

なお、当社は環境変化への迅速かつ柔軟な対応が可能となる業務執行体制の強化を目的に、CxO体制を導入し、あ

わせて、新たな執行体制におけるガバナンスの実効性を高めるため、第4次中期経営計画のスタートに際し、代表取締役を2名とする体制へ変更いたしました。これにより、持続的な成長を支える事業運営を一層強化してまいります。

私たちは、スパイスとハーブの持つ無限の可能性を研究と技術によって磨き、食の魅力として暮らしの中に広げたいと考えております。持続的な成長を通じてこの世界観を実現していくための考え方が、本年5月に開示いたしました経営戦略2033です。「スパイス&ハーブの価値で食の世界を変える」をテーマに、収益基盤である国内事業を確実に成長させ、その成果を原資として海外事業の拡大と新領域での価値創造を進めてまいります。また、戦略の実行を支える基盤である、組織・人材、財務の強化にも取り組んでまいります。

これらの取組みを着実に実行するために、第4次中期経営計画では「価値を創造し続けるための体制構築」をテーマに、収益性と資本効率の向上および事業基盤の強化を一体的に進めてまいります。

今後も当社グループはビジョンの実現に向け、お客様の健康としあわせに貢献し続ける企業になることを目指し、挑戦を続けてまいります。

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
大久陽子

社長交代のお知らせ

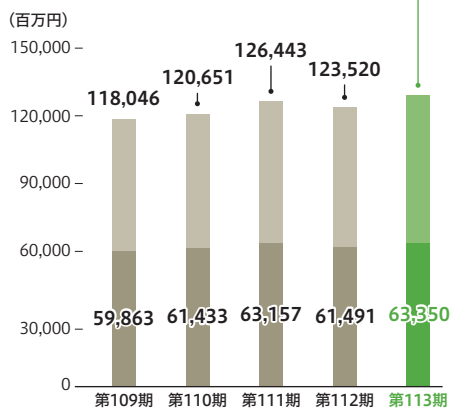
2026年6月23日開催の第113期定時株主総会および取締役会の決議を受け、代表取締役社長に大久陽子が就任いたしました。

新たな体制のもと、第4次中期経営計画に基づき持続的な成長・企業価値向上を進めるべく、新社長の久大よりご挨拶させていただきます。

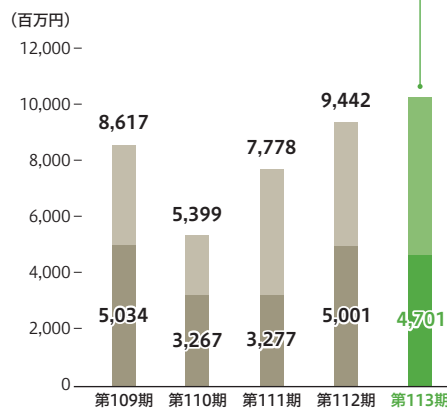
業績の推移(連結)

■ 通期 ■ 第2四半期 ■ 第113期 ■ 第113期第2四半期

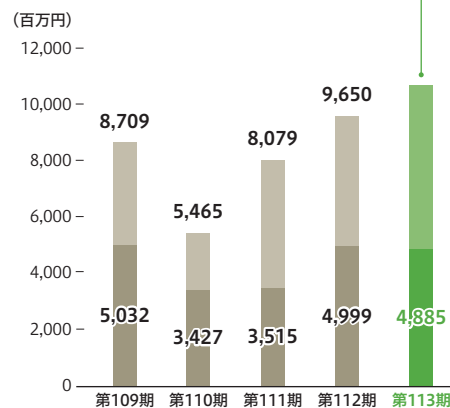
売上高



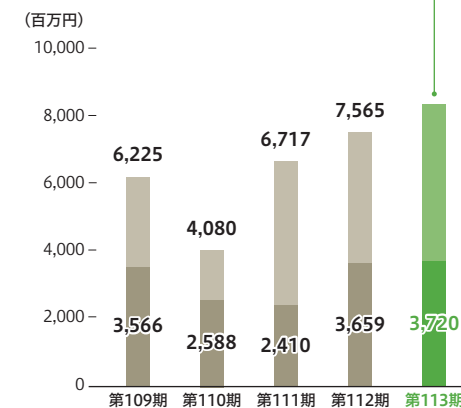
営業利益



経常利益



当期純利益



第113期について

当連結会計年度におけるわが国経済は、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、不安定な国際情勢に加え、米国の通商政策の動向や金融資本市場の変動の影響などから、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および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、お客さま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で、当社および連結子会社は、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。

以上の結果、当連結会計年度の売上高は、国内事業および海外事業ともに、スパイス&ハーブグループや香辛調味料グループが順調に推移いたしましたことから、前期比55億1百万円増の1,290億22百万円(前期比4.5%増)となりました。

利益面につきましては、原材料価格等の上昇に加え、広告宣伝費や人件費の増加などがあったものの、国内事業および海外事業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8億75百万円増の103億18百万円(同9.3%増)、経常利益は前期比10億75百万円増の107億26百万円(同11.1%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は前期比8億44百万円増の84億9百万円(同11.2%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

8.0%

前期比

0.4%増

自己資本比率

60.2%

前期比

1.7%増

ROE

9.6%

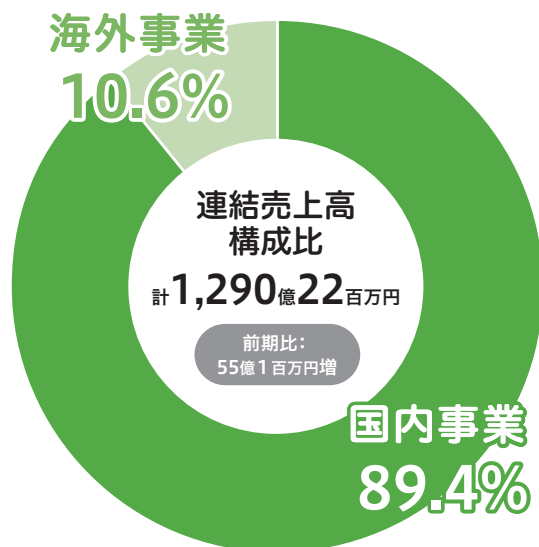
前期比

0.3%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/>



セグメント別概況



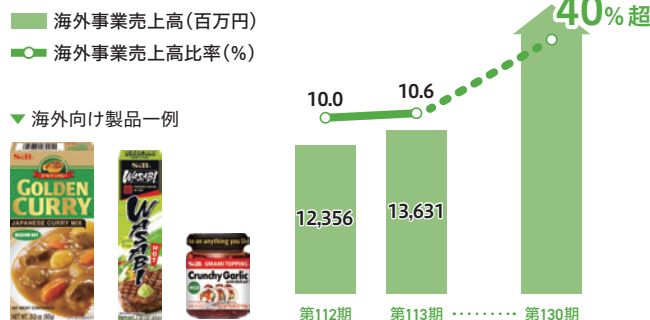
国内事業および海外事業の売上高

※当連結会計年度より報告セグメントを「国内事業」および「海外事業」の区分に変更しており、前期比較につきましては、変更後の区分により作成しております。
※各セグメント別売上高はセグメント間内部取引消去前のため、その合計は売上高と一致いたしません。

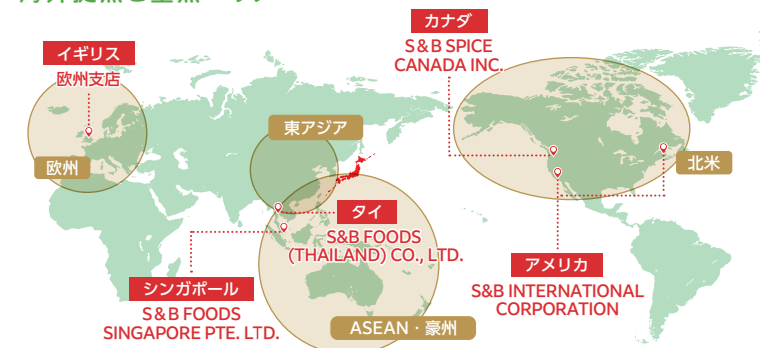


当連結会計年度では、国内事業においては中期経営計画に掲げるパウダールウ製品をはじめとする高付加価値製品の販売強化などに努めるとともに、海外事業においては市場特性に応じた製品開発やマーケティング活動の強化などに努めてまいりました。
以上の結果、国内事業および海外事業ともに売上高が増加いたしました。

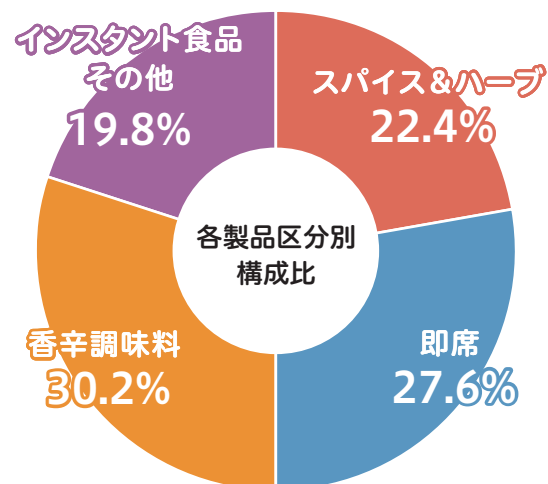
海外事業の推移 ※為替影響含む



海外拠点と重点エリア



各製品区分別概況



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: 373億18百万円

前期比: 25億71百万円増

「SPICE & HERB」シリーズをはじめとする洋風スパイスやシーズニングスパイスが伸びました。また、業務用香辛料も伸びました。



即席

売上高: 458億46百万円

前期比: 15億11百万円増

「赤缶カレーパウダールウ」が順調に推移いたしました。また、主カブランドの「ゴールデンカレー」も堅調に推移いたしますとともに、昨年8月発売の「濃いカレー」も寄与いたしました。



香辛調味料

売上高: 502億19百万円

前期比: 20億70百万円増

「李錦記」ブランド製品および海外における「うまみトッピング」をはじめとしたラー油関連製品が伸びました。また、お徳用タイプ等のチューブ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: 330億2百万円

前期比: 6億34百万円増

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



イベントのご報告

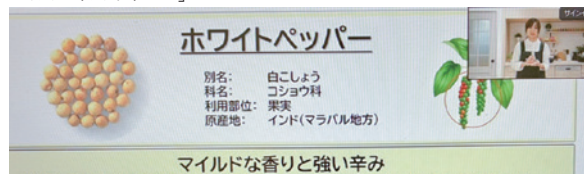
オンラインイベントの開催

本年3月、株主の皆さまを対象とした初めてのオンラインイベント「スパイス展示館」見学会、および「スパイスのイロハ」を開催し、当社の歴史や創業者の想い、スパイスやハーブの魅力などをご紹介しました。開催後のアンケートでは「また参加したい」といった声を多数いただきました。今後も株主の皆さまとの対話を大切にし、継続的なイベント開催を検討します。

▼「スパイス展示館」見学会



▼「スパイスのイロハ」



海外事業

タイ王国で新工場建設開始

当社のタイ現地法人は、海外生産体制の強化を目的に、タイ王国で新工場の建設を開始しました。当社では、海外事業の強化を重要な戦略に定め、「2043年に海外売上高比率40%超」という長期目標を掲げています。今後も経済成長が見込まれる東南アジア・オセアニア地域において、「S & B」ブランドのさらなる浸透と事業強化を進めるとともに、新工場の稼働により、サプライチェーンの強化や製造・物流面の効率化、競争力の向上を図ります。これにより、同地域における当社製品の安定供給と供給量の拡大を通じて、日本式カレーの普及に取り組みます。なお、新工場の建設にあたっては、工事用電力の全量を再生可能エネルギー由来の電力でまかなう取り組みを実施しています。建設段階からクリーンエネルギーを導入し持続可能な生産体制の構築を推進します。



< 完成予想図 >

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。

※2026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。

開催日時

2026年8月29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

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組(合計30組)

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
 同伴の項目にチェックを入れてください。)
 ※お申し込みが多数の場合は、抽選とさせていただきます。

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。



応募方法

お配りした冊子をご確認ください。

S&Bハーブ苗「香り小ねぎ」「香り三つ葉」を新発売

本年度も、全国のホームセンター・園芸店を中心に、「S & B ハーブ苗」全19品を発売しました。育てやすさと豊富なラインアップが評価され、受注数は好調に推移しています。本年度は、日々の料理に取り入れやすい和のハーブに着目し、「香り小ねぎ」「香り三つ葉」を新たに発売しました。また、園芸初心者の方にも安心して楽しみながら育てていただけるよう、苗札には当社ホームページの栽培のポイントなどにつながる二次元コードやレシピなどを掲載しています。



フレッシュハーブ・ハーブ苗の情報は
こちらからご覧いただけます。

<https://www.sbfoods.co.jp/products/category/brand/?category=00100&brandgroup=00100&brand=00600>

「SPICE & HERB」シリーズ発売20周年

「SPICE & HERB」シリーズは発売20周年を迎えました。発売当時、日本のスパイス使用量は欧米の約1/10にとどまり、家庭での利用も限定的でした。当社はこの潜在需要に着目し、2006年に194品という圧倒的な品ぞろえで本シリーズを発売。使いやすさと親しみやすいカラフルなデザインが評価され、洋風スパイス市場No.1※ブランドへと成長しました。

※インテージ IBSRI 洋風スパイス市場推計販売金額2006年4月～2026年3月、SRI+洋風スパイス市場 推計販売金額 2017年4月～2025年3月



スパイスから始まる健康習慣 「スパイスサプリ」

「スパイスサプリ」シリーズは、当社が100年以上にわたり培ってきたスパイスとハーブに関する知見や技術をもとに開発した通信販売限定の機能性表示食品です。エビデンスに基づく自然由来の成分を活用し、安心して続けられるサプリメントとして展開しています。2025年10月には、「サフラン 睡眠サポート」「ヒハツ 冷え・むくみケア」をリフレッシュするとともに、「ブラックジンジャー お腹の脂肪・食後血糖値サポート」を新発売しました。一粒一粒に詰められたスパイスとハーブの力によって、お客様の心身の健康をサポートします。

新発売

リフレッシュ



ブラックジンジャー
お腹の脂肪・食後血糖値サポート



ヒハツ
冷え・むくみケア



サフラン
睡眠サポート



「スパイスサプリ」に関する情報は
ブランドサイトでご覧いただけます。

https://www.sbotodoke.com/shop/pages/spice_supplement.aspx

洋風スパイスの特徴・製品情報・レシピなどが一括検索できるポータルサイト「スパイス&ハーブ plus+」を公開

2025年12月、洋風スパイス*の情報を集約したポータルサイト「スパイス&ハーブ plus+（プラス）」を公開しました。このサイト名には、お客さまの生活にスパイスやハーブを“プラス”することでより彩りのある毎日をお届けしたい、また、スパイスやハーブの情報が集まる“場所=place（仏語でプラスと発音）”をつくりたい、という想いが込められています。

※ブラックペッパー、パセリなどのスパイスやハーブ

スパイス&ハーブ plus+は
こちらからご覧いただけます。



<https://www.sbfoods.co.jp/spice-herb/>



スパイスやハーブの魅力を伝える5つのコンテンツ

1 77種類が検索可能 スパイス・ハーブ検索

スパイス・ハーブ名や、「カレー」「魚料理」「洋風」などのキーワードで検索すると、該当するスパイス・ハーブの特徴や当社の製品ラインアップ、よく合う料理やおすすめレシピ、使いこなすためのポイントなどが閲覧できます。単品スパイスからミックススパイス、シーズニングまで77種類が検索可能です。



検索！



2 4,500件を超える レシピ検索

当社の洋風スパイス製品6ブランドを使用した4,500件を超えるレシピについて、スパイスやハーブの名前・食材・調理方法・料理のジャンルから検索できます。



3 幅広いご質問にお答え Q&A

「よくあるご質問」「スパイス&ハーブ全般」「スパイス&ハーブ別」の3つの切り口から、幅広いご質問にお答えしています。

4 特徴を一覧で紹介 ブランドガイド

当社の洋風スパイス製品6ブランドについて、それぞれの特徴を一覧で紹介しており、お客さまのニーズに合ったブランドを探すことができます。

5 スパイスのプロによる 豆知識

「粒度違いのスパイスの使い分け」や「カレー粉とガラムマサラの違い」など、スパイスやハーブに関する豆知識をご紹介します。

第113期 定時株主総会決議ご通知

2026年6月23日開催の当社第113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113期(自2025年4月1日 至2026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113期(自2025年4月1日 至2026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、田口 裕司、小島 和彦、加治 正人、横井 実、山崎 崇弘の5氏が再選され、新たに大久 陽子、田中 里沙、山名 群の3氏が選任され、それぞれ就任いたしました。
なお、田中 里沙氏および山名 群氏は、社外取締役であります。

第2号議案 監査等委員である取締役4名選任の件

本件は、西邨 正敏、葛山 康典、松家 元の3氏が再選され、新たに太田 律子氏が選任され、それぞれ就任いたしました。
なお、葛山 康典氏、松家 元氏および太田 律子氏は、社外取締役であります。

第3号議案 当社株式の大規模買付行為に関する対応方針（買収への対応方針）において定めるルールを遵守しない場合の対抗措置としての新株予約権無償割当てに関する事項の決定を取締役に委任する件

本件は、原案のとおり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、それぞれ就任いたしました。

代表取締役社長 大久 陽子
代表取締役 山崎 崇弘

会社情報

会社概要（2026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	1,538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（2026年3月31日現在）

発行可能株式総数	70,400,000株
発行済株式の総数	27,244,468株

単元株式数	100株
株 主 数	15,011名

大株主

株 主 名	持株数(千株)	持株比率(%)
山崎兄弟会	2,400	9.93
株式会社三菱UFJ銀行	1,084	4.48
農林中央金庫	1,084	4.48
株式会社きらぼし銀行	866	3.58
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	791	3.27
セコム損害保険株式会社	704	2.92
日本生命保険相互会社	651	2.70
大日本印刷株式会社	600	2.48
株式会社常陽銀行	440	1.82
公益財団法人山崎香辛料振興財団	440	1.82

役員（2026年6月23日現在）

代表取締役社長 大久 陽子	上席執行役員 梅澤 一秀
代表取締役 山崎 崇弘	執行役員 金子 功
専務取締役 田口 裕司	執行役員 杉田 雅彦
常務取締役 小島 和彦	執行役員 三浦 兼仁
取締役 加治 正人	執行役員 中川 栄治
取締役 横井 実	執行役員 日置 雅彦
社外取締役 田中 里沙	執行役員 竹本 睦弘
社外取締役 山名 群	執行役員 千葉 仁
取締役 常勤監査等委員 西邨 正敏	執行役員 濱 昌 啓子
社外取締役 監査等委員 葛山 康典	執行役員 近藤 勝也
社外取締役 監査等委員 松家 元	執行役員 新田 慈
社外取締役 監査等委員 太田 律子	執行役員 松原 弘樹

(注)自己株式3,068千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/>



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	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。

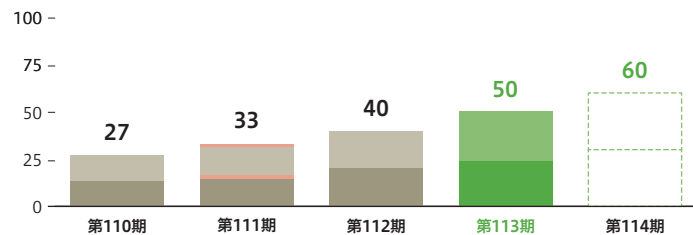
各種手続き	証券口座にて株式を管理されている株主さま	特別口座に株式を所有されている株主さま
住所変更	口座のある証券会社にお問い合わせください。	〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 0120-782-031 URL https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/
単元未満株式の買取・買増請求		
配当金受取方法・振込先の指定等		
郵便物送付先		
電話照会先	上記、株主名簿管理人までお問い合わせください。	
未払配当金の受取		

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113期の期末配当金は1株当たり26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24円を加えて50円となりました。第114期の年間配当金につきましては、1株当たり60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110期～第112期の年間配当金は、当該株式分割が行われたものと仮定して算定しております。

1株当たりの年間配当金 (単位:円) ■ 中間 ■ 期末 ■ 記念配当 ■ 予想



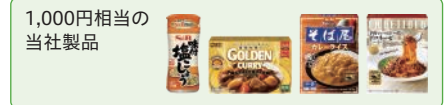
株主優待

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。また、当社株式への投資魅力を高め、多くの株主の皆さまに当社株式を長期にわたって継続して保有していただけるよう、この度株主優待制度を変更いたしました。

2026年5月送付分より以下の株主優待制度を適用いたしました。

割当基準日	保有株式数	継続保有期間	優待内容
3月31日 9月30日	100～499株	半年以上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
	500株以上	半年以上3年未満	2,000円相当の当社製品
		3年以上	4,000円相当の当社製品

2026年5月送付製品



エスビー食品レポート 統合報告書2025

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/>

