



100周年記念特集

S&B & YOU

みなさまの食卓とともに歩んできた100年

スパイス&ハーブ編

&100
To the next 100 years

そに、スパイス&ハーブ

S&B

第111期 中間期事業のご報告

2023年4月1日 - 2023年9月30日

エスビー食品株式会社

証券コード 2805

S&B

and YOU

スパイス&ハーブ 編

みなさまの食卓とともに歩んできた100年

エスビー食品は2023年に創業100周年を迎えました。
 これまで日本の食卓を彩ってきた数ある商品のなかから、
 今回の特集では**スパイスとハーブ**にスポットを当ててご紹介します。



スパイスから食の新時代へ 洋風スパイスシリーズ

献立の洋風化が進むなかで、「新しい食生活には香辛料が必要とされる時代が来る」という創業者の見立てのもと、当時はまだあまり知られていなかったローレルやシナモンなどを含む14種類を発売しました。

column

前号では当社の**カレーの歴史**を特集しました!

当社の基幹商品である赤缶カレー粉をはじめ、カレーにまつわる商品をご紹介します。

前号(第110期事業のご報告)はこちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/ir/library/report/202303.html>



1923

創業

詳しくは
 当社HP「**社史・沿革**」で
 ご紹介しています



<https://www.sbfoods.co.jp/company/profile/history/>

日本で初めて国産カレー粉の製造に成功。「一日一日を喜び、志をたてて商売にいそしみ励む」という創業者の生活信念をその屋号に込め、エスビー食品の前身となる「日賀志屋」を東京 浅草七軒町に創業しました。

独自のブレンド コショウ

こしょうの長い歴史のなかでも、ホットな黒こしょうと芳香豊かな白こしょうを絶妙な比率でブレンドした当社独自の「コショウ」は、食の洋風化が進む戦後に本格的に広まりました。



column

黒こしょうと白こしょうの違い

どちらもコショウ科コショウ属のつる性植物の果実が原料ですが、収穫時期と製法が異なります。黒こしょうは未熟果を果皮ごと乾燥させたもの、白こしょうは完熟した実の果皮を取り除いて乾燥させたものです。



ユニークなキャンペーンが話題に ガーリックパウダー

にんにくの香りと栄養はそのままに匂いを抑える独自製法を開発。手軽に料理の味を引き立てられる「ガーリックパウダー」は画期的な商品でした。一定期間、宣伝カーに乗っていただければそのまま車を差し上げる、という斬新なプロモーションが話題になりました。



カレー編 年表

1930

ヒドリ印カレー粉(家庭用)



1933

エスビーカレー粉(白缶)



1950

特製エスビーカレー(赤缶)



1954

エスビーカレー



1959

特製モナカカレー



すぐに使える便利な形状 洋風ねりからし・ ねりわさび

食に利便性が求められるなか、粉を水で溶く従来の香辛料から手間のいらぬ練り状に。“好きな時に必要な量をすぐ使える”当社が日本で初めて発売したチューブ入り香辛料は人気を博しました。



▲1970年



▲1972年

進化するロングセラー商品 本生シリーズ

チューブ入り香辛料の発売から17年。バブル景気も後押しし、本物志向の方へのワンランク上の商品として開発されました。発売以来、原料やパッケージなど改良が重ねられています。



column

忍野試験農場の開設

当社の原点である“スパイス&ハーブ”原料の栽培・研究を目的に、1993年に開設しました。富士山のふもとにある全16棟の温室では、多種多様な品種の試験栽培を行っています。



たっぷり・おいしく・最後まで お徳用シリーズ

大容量と持ちやすさを両立したボトル状の商品です。お客様のご意見などから、リニューアル後は二重構造容器を採用。中身が空気に触れにくく、開封後も素材のおいしさが長持ちします。



1970—1972

1987—1993

2005

2006

新たな事業への挑戦

フレッシュハーブ

イタリアン・エスニックなどのブームを受け、市場に先駆けて5品目を発売しました。当社初の生鮮品の販売ということで、生産・流通などにおける苦労もありましたが、事業拡大の大きな第一歩となりました。

column

フェアトレードの取組み

公平・公正な貿易を指すフェアトレード。開発途上国の原料・製品を適正な価格で継続的に購入することにより、生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいいます。当社では生産者に市場より高い価格での購入を保証するとともに、産地の生産、生活向上のための奨励金を生産者組合に直接支払っています。

生産工程すべてにこだわる

有機スパイスシリーズ

安全・安心・環境に配慮した有機JAS認定スパイスだけで構成されています。この商品の収益の一部は、環境保全活動に役立てられています。



当社の主要ブランド

SPICE&HERBシリーズ

洋風スパイスにおける50年以上の知識と技術を活かし、194品目のラインアップで発売しました。容器の使いやすさやデザイン性が評価され、2006年のグッドデザイン賞を受賞しました。



カレー編 年表

1964

特製エスビーカレー



1966

ゴールデンカレー



1973

ディナーカレー



1983

カレーの王子さま



1990

カレー曜日



2001

とろけるカレー



スパイスとハーブの保存

生のハーブは、「低温」「適度な湿度」「傷めない」を注意ポイントに、密封袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。ドライのスパイスとハーブは、「光」「熱」「湿気」を避け、容器の蓋をしっかりと閉めて、冷暗所で保存しましょう。

あの素材がチューブ入り香辛料に!?

きざみ青じそ

「きざみ青じそ」は、刻む手間が省け、使いたい時に必要な量が絞り出せる便利なチューブ入り香辛料です。「日持ちがしない」「使い切れない」といったお客様の生鮮食材に対するお悩みを解決する商品です。



自宅でハーブを育てて食べる提案

S&Bハーブ苗

ガーデニング人気の高まりなどに対応し、全12品目を発売しました。育て方のコツからおいしく食べるレシピまでトータルに提案しています。



創業100周年

これからの未来へ向けて

スパイス&ハーブでおいしい適塩



健康的な食生活をサポートするため、スパイスとハーブの香りや辛みを活かした“おいしい適塩料理”を提案する特設サイトを開設しました。適塩のコツやおすすめの1週間献立を紹介しているほか、一人ひとり異なる塩分量の目安も診断いただけます。

「スパイス&ハーブでおいしい適塩」はこちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tekiin/>



2010

世界の料理が簡単に作れる

SPICE & HERB シーズニング

手軽に使えるシーズニングスパイスは、スパイスとハーブに、塩などの調味料をブレンドした商品です。使い切りやすい小容量パッケージで、40種類超のラインアップを揃えています。



2018

毎日の食事づくりからエシカル消費

ORGANIC シーズニング



こだわりの原料とおいしさはもちろんのこと、この商品の収益の一部は、環境保全活動に役立てられています。また、パッケージのインクの一部に、植物由来の原料から作られたバイオマスインクを使用しています。

2022

2023

これからも皆様の食卓をおいしく彩るために

カレー編 年表

2015
ドライキーマカレー



2020
本挽きカレー



Spice & Herb GARDEN MUSEUM (バーチャルミュージアム)



スパイスとハーブを楽しく学べる、さまざまなコンテンツをご用意しています。

バーチャルミュージアムはこちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/museum/>



100年後の未来も必要とされる企業へ

打ち出した事業戦略と社内改革

創業から現在に至るまでの決して平坦ではない道のりのなかで、当社がさまざまな困難を乗り越え成長を続けることができましたのも、皆様の温かいご支援、ご愛顧によるものと心より感謝申し上げます。

昨年6月の社長就任後、当社の社会的な存在価値を高め続けることを全社戦略とし、これまで以上に社会から必要とされる人・企業を目指し取り組んでまいりました。取組み推進のために「Be Essential!～必要とされる人・企業へ～」という新たな社内スローガンを掲げ、さらに、すべての部門が戦略・戦術を考える際の判断基準として、「自然と共生しながら食卓を豊かにし、世界の人々のしあわせに貢献できること」、「お客様にとって有益でかつ、当社の独自性を感じていただけること」を明示いたしました。従業員一人ひとりが、企業理念とお客様起点の判断基準を身につけ取組みを実行できるように、さらなる浸透を図ってまいります。

「お客様起点」×「スパイス&ハーブ」

これまでの業務経験において、私自身がものづくりで大切にしていることは、お客様の行動や心理を掘り下げて分析すること、まだ世の中にないものを作ること、そして、お客様に認めていただける価値のあるものを提供することです。

2000年代、日本の洋風スパイス市場は低迷していました。そこで当社は、お客様のスパイスの使用実態や変化するライフスタイルに合わせ、容量と価格を抑えた「スマートスパイス」、付加価値を高めた「有機スパイス」や「FAUCHONスパイス」、そして主要ブランドである「SPICE&HERB」など、多彩な製品を発売いたしました。なかでも、スパイスやハーブに調味料をブレンドした「SPICE&HERBシーズニング」の発売は、お客様の新たなニーズを生み出し、洋風スパイス市場の拡大と当社シェアの伸長につながりました。この製品ブランド再構築の取組みは、お客様起点で物事を考えることの重要性を再認識させるものとなりました。

当社を取り巻く事業環境は、気候変動や地政学的な不安定さ、原材料・エネルギー価格高騰などの物価高、急激な為替の変動などから厳しさと不確実さが増しておりますが、当社は、強みであるスパイスとハーブに関する知見や技術を活かし、事業活動に取り組んでおります。

今後は、スパイスとハーブに関する事業のさらなる拡大に向けた取組みの一つとして、当社がこれまで培ってきた知見や研究活動で得られたエビデンスを活かし、健康ニーズにお応えする機能性表示食品の開発にさらに注力するなど、新規事業や新規市場の開拓に取り組んでまいります。また、私たちの暮らしや当社事業に重大な影響を与える気候変動への対応として、当社グループ全体のCO₂排出量の削減などの環境負荷低減への取組みを

加速させるとともに、香辛料産地の分散化や新規産地の開拓による調達リスクの低減を進めてまいります。

株主の皆様へ

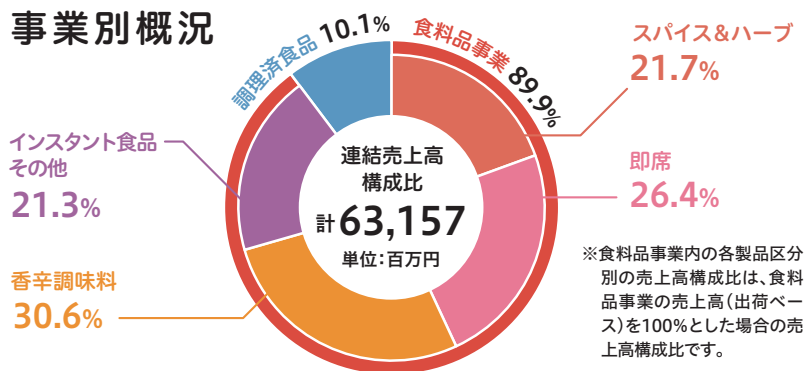
当社は、次なる100年も“先駆者”としてステークホルダーの皆様さまざまな価値をお届けしてまいります。皆様からより多くの信頼と共感を得るため、事業活動がWell-beingやサステナブルに貢献するものであるかを常に考えながら、利益志向への転換と収益構造の改革を推し進めてまいります。

先行き不透明な時代ではありますが、従業員一同、社会から必要とされる人・企業を目指し邁進いたしますので、株主の皆様におかれましては、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



事業別概況



食料品事業

売上高:567億62百万円 前年同期比:26億38百万円増(4.9%増)

スパイス&ハーブ

売上高:161億7百万円(前年同期比:5億11百万円増)

洋風スパイスやシーズニングスパイスが減少いたしましたものの、業務用香辛料やカレー粉が順調に推移いたしました。



即席

売上高:196億4百万円(前年同期比:25億38百万円増)

「ゴールデンカレー」や「とろけるカレー」が伸びいたしますとともに、「栗原はるみ わたしのカレー」などのパウダール製品も堅調に推移いたしました。



香辛調味料

売上高:227億36百万円(前年同期比:10億66百万円増)

お徳用タイプ等のチューブ製品や「李錦記」ブランド製品が順調に推移いたしますとともに、「町中華」シリーズも堅調に推移いたしました。



インスタント食品その他

売上高:159億10百万円 (前年同期比:4億35百万円増)

パスタソースでは、「まぜるだけのスパゲッティソース」シリーズが順調に推移いたしますとともに、レトルト製品も堅調に推移いたしました。



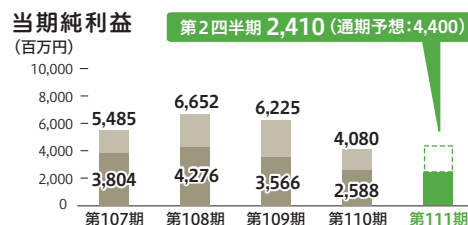
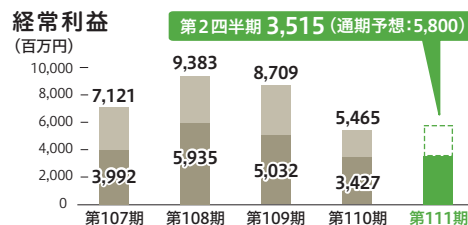
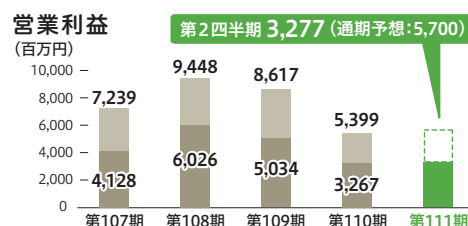
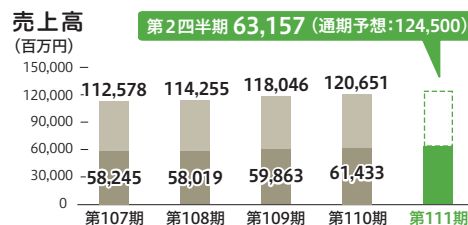
※食料品事業内の各製品区別の売上高は出荷ベースのため、その合計は食料品事業の売上高と一致いたしません。

調理済食品

売上高:63億94百万円 前年同期比:9億15百万円減(12.5%減)

業績の推移(連結)

■ 通期 ■ 第111期通期予想
■ 第2四半期 ■ 第111期第2四半期 (単位:百万円)



(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、当該会計基準等を選つて適用した後の数値となっております。

株式会社や業績に関するIR情報は
当社ホームページをご覧ください。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/ir/>

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に、当社製品の詰め合わせを贈呈しています。

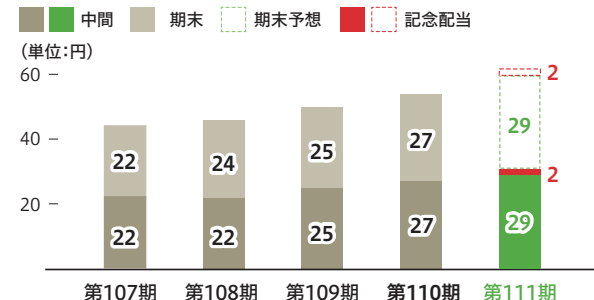
継続保有期間	優待内容	2023年11月送付製品
3年未満	1,000円相当の当社製品	
3年以上	2,000円相当の当社製品	

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います。

第111期は1株当たり58円の普通配当に加え、創業100年を記念いたしまして、1株当たり4円の記念配当を実施することとし、年間配当金につきましては、1株当たり62円を予定しております。

一株当たりの年間配当金



サステナビリティ 上田工場近隣での環境保全プロジェクトへの参画

当社は、事業所・工場近隣の環境保全による地域貢献および生物多様性に対する取組みの一つとして、当社上田工場がある長野県上田地域の認証森林における「にぎやかな森プロジェクト」に参画しました。本プロジェクトにおける環境保全活動と地域の皆様とのコミュニケーションを通じて、工場近隣の地域に貢献していきます。

今後も、植物と食のサステナブルな事業を通じて地球との共生を目指します。

エスビー食品 上田工場について

1973年に上田市下塩尻に竣工。「ゴールデンカレー」をはじめとするカレールウやチューブ入り香辛料、レトルトカレーなどの主力製品を製造しています。当社グループの基幹工場の中では最大規模で、全生産量の25%を占めています。



▲植樹の様子

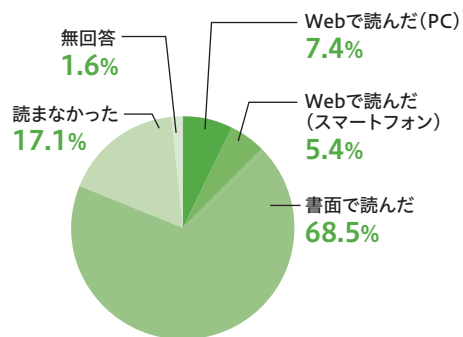


▲上田工場

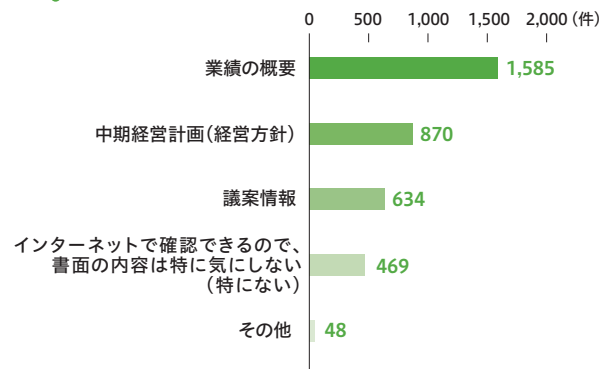
株主アンケート結果

本年6月に「第110期 事業のご報告」のご送付とともに実施いたしました「株主アンケート」では、多くの株主様からご回答ならびに貴重なご意見をいただき、心からお礼申し上げます。今後の活動の参考にさせていただきます。
アンケート回答者：2,666名(アンケート対象者：12,747名)

Q 招集通知を読みましたか。
またその経路は何ですか。(回答は1つ)



Q 書面の招集通知で読みたい内容は何ですか。
(複数回答可)



レシピのご紹介



キャロットラペ

ハーブが香る、お洒落なキャロットラペはいかがですか。株主優待でお送りした「S&B ORGANIC HERB SALT」で味付けできます。

🕒 調理時間
10分

🔥 エネルギー
55kcal

🧂 食塩相当量
0.5g

材料(2人分)

にんじん ……………1/2本
S&B フレッシュハーブ クレソン……………2-3本(10g)

【A】

オリーブオイル ……………小さじ2
S&B ORGANIC HERB SALT ……………小さじ1

作り方

- ① にんじんはせん切りにし、耐熱容器に入れてラップをふんわりとかけ電子レンジ600Wで1分加熱し、粗熱をとります。クレソンは2cm程度の長さに切ります。
- ② ポウルに①、【A】を入れ、混ぜ合わせます。

memo

- ・温かいままでも、冷やしても美味しく召し上がれます。
- ・お好みでナッツをトッピングしても、アクセントになって美味しいです。

このレシピは
こちらから



その他レシピに関しては、
下記の当社のホームページで
ご覧いただけます。

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

会社情報 (2023年9月30日現在)

会社概要

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	1,542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

役員

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	執行役員	大久 陽子
常務取締役	田口 裕司	執行役員	金子 功
常務取締役	小島 和彦	執行役員	山崎 崇弘
取締役	加治 正人	執行役員	杉田 雅彦
取締役	横井 実	執行役員	渡邊 泰一郎
執行役員		執行役員	三浦 兼仁
社外取締役	谷 修	執行役員	中川 栄治
社外取締役	大嶽 佐由美	執行役員	河合 葉子
社外取締役	瀧野 敏子	執行役員	梅澤 一秀
監査役(常勤)	西 邨 正敏	執行役員	細谷 卓哉
社外監査役	葛山 康典		
社外監査役	松家 元		
社外監査役	鷗 高利行		

株式の状況

発行可能株式総数	35,200,000株	単元株式数	100株
発行済株式の総数	13,622,234株	株主数	13,791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
農林中央金庫	612	5.06
株式会社三菱UFJ銀行	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
大日本印刷株式会社	344	2.85
日本生命保険相互会社	325	2.70
第一生命保険株式会社	248	2.06
株式会社三井住友銀行	244	2.03
三井住友信託銀行株式会社	242	2.01

(注)自己株式1,537千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HPをご覧ください



<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	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。	

中間配当金お支払いについてのご案内

第111期中間配当金は、次のいずれかの方法により2023年12月1日からお支払いいたしますので、ご確認くださいませようお願いします。

●中間配当金領収証によりお受け取りの株主様

お近くのゆうちょ銀行または郵便局で払渡期間内(2023年12月1日から2023年12月29日まで)に、お忘れなくお受け取りください。

●振込先をご指定の株主様

「配当金計算書」および「お振込先について」を同封しています。

●株式数比例配分方式をご指定の株主様

「配当金計算書」および「配当金のお受け取り方法について」を同封しています。

エスビー食品レポート2023 (統合報告書)

エスビー食品グループのビジョン(目指す姿)の実現に向けた取り組みを、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はこちらからご覧いただけます。
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/report/>

