

101年目も皆様とともに

エスビー食品
創業 100 周年における取組みと未来への想い



エスビー食品株式会社は、おかげさまで本年創業 100 周年を迎えることができました。1923 年に創業者・山崎峯次郎が日本で初めて国産カレー粉の製造に成功して以来、当社グループを支えて下さった多くの方々に心より感謝申し上げます。

本年、当社は創業 100 周年を記念して、社内外に向けたさまざまな企画を実施してまいりました。その一部をご紹介しますとともに、来年以降に取り組んでいく内容についてお知らせします。

■創業 100 周年における取組み

創業 100 周年を機に制定したコーポレートメッセージ「そこに、スパイス&ハーブ」のもと、当社グループのビジョンや、スパイスとハーブに関する情報を、国内だけでなく海外に向けても広く発信することに注力しました。また、お客さまとの接点づくりやコミュニケーション強化にも取り組みました。

《情報発信、記念商品の発売》

・100 周年記念サイト、記念動画の公開

生まれた年代を選択すると、ご自身の成長とともにその時期に発売された商品をご覧いただける「&MEMORY」や、当社グループのあゆみをまとめた「&HISTORY」などのコンテンツは引き続きお楽しみいただけます。

日本語版サイト：<https://www.sbfoods.co.jp/100th/>

英語版サイト：<https://www.sbfoods-worldwide.com/100th/>

記念動画：<https://www.youtube.com/watch?v=ZLns8TaA94I>



・バーチャルミュージアム「Spice&Herb GARDEN MUSEUM」の公開

料理への使い方のほか、産地の様子、最新の研究内容やSDGsへの取組みなど、スパイスとハーブについてさまざまな角度から知ることができるサイトです。普段の食事作りから学習教材としてまで、幅広い世代の方にご活用いただけます。今後もコンテンツの拡充を行っていく予定です。

日本語版サイト：<https://www.sbfoods.co.jp/museum/>

英語版サイト：<https://www.sbfoods-worldwide.com/museum/>



・創業 100 周年記念商品の発売

社内公募により集まった 865 件のアイデアをもとに生まれた創業 100 周年記念商品「カレー粉スティック」と「赤缶カレーパウダールー」を本年 2 月に発売しました。70 年以上の伝統を持つ「赤缶カレー粉」の芳醇な香りや味わいを手軽にお楽しみいただける商品として、市場の活性化にもつながっています。この 2 品は、来年以降も継続して販売します。

「カレー粉スティック」ブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-stick/>

「赤缶カレーパウダールー」ブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-roux/>



また、社内向け施策として、全従業員に記念商品に触れてもらえるよう、「カレー粉スティック」の配布とカレー粉に関するアンケートを実施し、500件を超える回答が集まりました。

〇エスビー食品グループの従業員が選ぶ「この世で最もカレー粉が合うと思う食べ物」ベスト3

1位：じゃがいも（フライドポテトやポテトサラダも含めると、圧倒の得票数でした。）

2位：鶏肉（タンドリーチキンやソテー、唐揚げなどがおすすめです。）

3位：カレー（カレー粉と言えばカレー！カレーライスの上から追いがけするという使い方も。）

今後も、さまざまな食材と相性の良いカレー粉の魅力を広くお伝えしてまいります。

《お客さまとのコミュニケーション》

・X（旧 Twitter）での 100 周年記念キャンペーン

日頃のご愛顧に対するお客さまへの感謝の気持ちを込めて、Xでのプレゼントキャンペーンを2回実施しました。

1～2月に実施した第1弾は、「赤缶カレー粉」の10kg缶に当社商品やグッズなどを詰め合わせて100名さまにプレゼントするというもので、当選倍率300倍となる約3万件のご応募をいただくとともに、「おめでとうございます！」「いつも使っています」といった嬉しいコメントを1,200件以上いただきました。12月に実施した第2弾も多くのご応募をいただきました。



・コミュニティサイト「SPICE&HERB COMMUNITY」の公開

11月27日（月）にオープンした、スパイスやハーブについて語り合えるコミュニティサイト「SPICE&HERB COMMUNITY」は、開始約1か月で800以上の投稿が寄せられ、サイト内における総リアクション（※）は約45,000件と、非常に多くのコミュニケーションが生まれています。

これからも、お客さまとともにスパイスやハーブの可能性や新たな魅力を



見つけてまいります。

※リアクション数：レシピ投稿やアンケート投票、いいねアクション等、会員登録ユーザーによるアクション数の総計

「SPICE&HERB COMMUNITY」サイト：<https://www.community.sbfoods.co.jp/>

・体験型イベント「スパイス&ハーブ わくわくチャレンジ！」の開催

12月2日（土）に、親子向け体験型イベント「スパイス&ハーブ わくわくチャレンジ！」を4年ぶりに東京都板橋区の当社板橋スパイスセンターにて開催しました。100周年を機にリニューアルした従業員研修施設「スパイス展示館」（通常非公開）の見学ツアーや、バーチャルミュージアムのウェブサイトを活用したスパイスとハーブに関するクイズ、オリジナルカレー粉作りなど、90分のプログラムを計6回実施しました。300件近い応募の中から当選された36組96名のお客さまにお越しいただき、「昔の商品について知ることができて楽しかった」「どんなカレー粉になるのかワクワクした」といった嬉しいお声をいただきました。



スパイス展示館ツアー



バーチャルミュージアムクイズ



オリジナルカレー粉作り

■未来への想い

新たに制定したコーポレートメッセージ「そこに、スパイス&ハーブ」には、スパイスとハーブを核とした事業を通じて、おいしさだけでなく、健康的で安心できる食を世界に向けて発信するとともに、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すという未来への想いが込められています。このコーポレートメッセージのもと、「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」を目指して、来年以降もさまざまな活動に取り組んでまいります。

■101年目のトピックス

・洋風スパイスをより身近に

当社は1953年の洋風スパイスシリーズの発売以来、「スマートスパイス」や「有機スパイス」、「SPICE&HERB」などの商品を通じて、日本の食卓への洋風スパイスの浸透を図ってまいりました。スパイスとハーブのトップメーカーとして、より多くのお客様に洋風スパイスを身近に感じていただき、その魅力をお楽しみいただきたいという想いから、来年、12年ぶりとなる洋風スパイスの新ブランドを発売します。商品の詳細は、後日発表します。

・アップサイクルの取組み

商品の製造過程で廃棄される鶏肉の部位を使用し、素材のおいしさを引き出したスープのテスト販売を来年開始します。アップサイクルの推進により、新たな市場、新たな価値を創造するとともに、お客さまのしあわせな暮らしへの貢献を目指してまいります。

今後とも、エスビー食品グループをどうぞ宜しくお願い申し上げます。