

社会・環境報告書 2013

エスビー食品株式会社



表紙の説明

にんにく(ガーリック)

おなじみの、強烈な特有の香りをもったユリ科のスパイスです。葉の半分くらい黄化した頃が、収穫の目安となります。肉や魚の臭み消しの働きが強く、古くから世界各地で、グリル、煮込み、炒め物、スープ、麺類、ソースなど幅広い料理に使われています。

エスビー食品 社会・環境報告書に関するご意見・ご質問は下記までお願いいたします。

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6

エスビー食品株式会社 社会・環境委員会
TEL : (03) 3662-8179 FAX : (03) 5623-5869
ホームページ <http://www.sbfoods.co.jp>



印刷工程で有害廃液を排出しない「水なし印刷」を採用しています。



印刷には、環境に配慮した植物油インキを使用しています。



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効利用に役立っています。



にんにく 撮影：青森県

企業理念

真の顧客満足(真のCS)の追求

私達は「真の顧客満足の追求」を唯一の理念として活動します。
「真の顧客満足の追求」とは、お客様の声にしっかりと耳を傾け、
お客様にとっての価値を知り、それに応え続けることであり、
お客様の視点に立った企業活動をとり続けることです。
そして、「お客様に満足していただくこと」が私達の何よりの喜びです。

3つのCS

Consumer Satisfaction

エスビー食品の「顧客満足」は、「Consumer Satisfaction」。
お客様をパートナーとし、お客様の満足を追求しています。

Communication System

「感動」をキーワードとした社内外のコミュニケーションに努めています。

Creative & Speedy

物を作り出すメーカーとしての創造力と、お客様のニーズの変化に
応えていくための速度と柔軟性を重視しています。



「SPICE&HERB」シリーズ：テレビコマーシャルでは、
商品に目玉を付けてキャラクターとして登場しています。

エスビー食品株式会社 社会・環境報告書 2013

CONTENTS

編集方針

本報告書は、2012年度のエスビー食品グループの社会と環境に
関する活動をご報告することにより、ステークホルダーの皆様との
より良いコミュニケーションを図ることを目的としています。
本年度も、エスビー食品が社会の変化に応じて歩んできたこと
をご理解いただけるように心掛けました。
なお、本年度は「環境報告ガイドライン(2012年版)」や「GRIサス
テナビリティレポートガイドライン(第3.1版)」など、レポー
ティングに関する最新動向を踏まえつつ作成しており、昨年度に
引き続きウェブサイトと本報告書との相互補完の報告体系により、
わかりやすさを追求しています。

企業理念	1
目次・編集方針	2
社長メッセージ	3
エスビー食品が歩んできた道	5

特集

社会的ニーズに、エスビー食品ができること	7
----------------------	---

お客様との関わり

エスビー食品の安全・安心への取り組み	11
--------------------	----

社会の皆様との関わり

食の知識や大切さ、楽しさをお伝えする活動	17
Waプロジェクト	19
地域社会とのコミュニケーション	21

社員との関わり

働く意欲を高める職場づくり	23
---------------	----

地球環境との関わり

社会・環境マネジメント	25
環境にやさしい企業を目指して	27
環境への負荷を軽減するために	30

株主・投資家の皆様との関わり

適切なIR情報開示や内部統制により信頼性を確保	31
-------------------------	----

2012年度の実績と評価	33
--------------	----

会社概要	34
------	----

報告対象組織

◎エスビー食品株式会社(本社、八丁堀ハープテラス、板橋スパイスセンター、
上田工場、東松山工場、宮城工場、首都圏物流センター、関西物流センター)
◎グループ企業(エスビースパイス工業株式会社埼玉工場、エスビーガーリック
食品株式会社高田工場、株式会社ヒガシヤデリカ東松山工場・北関東工場、
株式会社大伸川島工場・新座工場、株式会社エスビーサンキョーフーズ、大連
愛思必食品有限公司)

報告対象期間

2012年4月～2013年3月(一部2013年度の活動を含みます)

発行時期

報告書発行:2013年9月 次回発行予定:2014年9月 前回発行:2012年9月

企業理念

目次
編集方針

社長
メッセージ

エスビー食品が
歩んできた道

特 集

お客様との
関わり

社会の皆様
との関わり

社員との
関わり

地球環境との
関わり

株主・投資家の
皆様との関わり

2012年度の
実績と評価

会社概要

「真の顧客満足の追求」に向けて

皆様に支えられて～90年の歩み～

エスビー食品グループの歴史は1923年に始まりました。創業者・山崎峯次郎が日本初の国産カレー粉の製造に成功し、浅草七軒町にエスビー食品の前身となる「日賀志屋」を創業してから、皆様に支えられて本年で90周年を迎えました。創業以来、「美味求真」という創業理念を掲げ、日本の国民食として普及したカレーをはじめ、スパイスやハーブなどの海外文化を日本独自の文化に融合・創造し、日本の家庭に新しいおいしさを提供してまいりました。

また、2003年には新たな企業理念として「真の顧客満足

の追求」を制定し、全社員がお客様の視点に立ち、商品やサービスを通してお客様に満足していただくために日々新しい価値を探求するとともに、「SPICE&HERB」のコーポレートシンボルのもと、スパイスとハーブを核とした事業活動を展開してまいりました。引き続き、市場競争力をもった価値ある商品開発に取り組みますとともに、スパイスやハーブを身近に、そして楽しんでお使いいただくための情報発信に取り組み、皆様のお役に立てる企業へと進化してまいります。



企業理念

真の顧客満足の追求

エスビー食品行動規範

- お客様の満足と安心の提供
- 地域との共生と社会貢献
- お客様にとっての価値の追求
- 社員の豊かさや個性の尊重
- 国内外での倫理法令遵守の徹底
- 関係諸外国の法令遵守と貢献
- 循環型社会への対応
- 企業情報の開示

皆様の信頼にお応えするために

エスビー食品グループでは、「エスビー食品行動規範」を定めて企業理念である「真の顧客満足の追求」を実践しております。皆様の食生活を担う食品企業として、お客様にとって安全・安心で価値ある商品をお届けするために、生産履歴に関する情報システムの充実や生産現場での作業品質の向上など、引き続き品質管理の徹底を行うとともに、検査体制のさらなる充実にも努めてまいります。そして、より一層の品質保証体制を確立するため、工場における国際規格の認証取得などの取り組みを継続して進めてまいります。

さらに、私どもがお届けする商品の多くは、自然の恵みである世界各地のスパイスやハーブを原料としていることから、現地の自然環境保全を常に心掛けております。ベトナム・ダラットにおけるわさび栽培では、生物多様性に配慮し、森林の天然樹木による日陰を利用することで、自然の生態系の維持に努めております。また、有機スパイスの原料調達におきましては、フェアトレードによる生産者の方々への支援や、農家の方々への有機栽培技術指導などを通じて、環境への負荷の低減にも努めております。

社内におきましては、多様な社員がそれぞれの個性を活かして力を発揮できる環境整備を進めております。中でも女性の活躍推進といたしまして、育児を抱える社員が安心して働ける育児支援制度の充実をはじめ、女性管理職の

積極的な登用を図り、商品開発や販売促進などさまざまな場面において、女性の意見を反映させてまいります。

経営管理面におきましては、執行役員制度を活用し、取締役と執行役員の役割を明確にし、経営全般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してまいります。また、昨年の定時株主総会におきまして社外取締役を選任するとともに、取締役会のもと内部監査室を中心に内部統制システムの運用の徹底を図り、コーポレート・ガバナンスのさらなる強化にも取り組んでまいります。

エスビー食品グループは、「SPICE&HERB」をコーポレートシンボルとして掲げる企業として、より多くの皆様にスパイスとハーブの魅力をお伝えする活動を継続してまいります。具体的にはホームページや店頭においてメニューや使い方のご提案を行うほか、地域の皆様にスパイスやハーブに直接触れていただける機会をご提供するなど、社員一人ひとりがスパイスとハーブの伝道師となって主体的に活動してまいります。

これからも、すべてのステークホルダーの皆様から信頼され、選ばれる企業を目指して、皆様とのコミュニケーションを大切にしながら、スパイスとハーブを核とした事業活動に邁進してまいります。今後ともご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

エスビー食品株式会社
代表取締役社長

山崎 雅也

エスビー食品が歩んできた道

エスビー食品は、2013年4月に創業90周年を迎えました。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、エスビー食品の前身となる「日賀志屋」を創業したのが1923(大正12)年。以来90年、エスビー食品は、創業時より変わることのない「美味求真」の理念のもと、日本の国民食として普及したカレーをはじめ、移行行く社会のニーズに応えるさまざまな商品を提案し続けてきました。エスビー食品が歩んできた道のりは、一貫した理念のもとで本物のおいしさを追求し、お客様満足の向上に努めてきた歴史でもあります。

美味求真

「美味求真」とは、お客様に満足していただくために、ただひたすら真っすぐに「本物のおいしさ」を追求すること。1923年の創業以来掲げられている、エスビー食品の企業マインドです。創業者・山崎峯次郎がカレーに出会い、カレーのおいしさを多くの人々に届けたい一心でカレー粉の研究を重ねていた頃から変わらない思いを大切にしています。



浅草七軒町にてエスビー食品の前身となる「日賀志屋」を創業。

赤缶

「赤缶カレー粉」は、いまや国民食ともいえる日本のカレー文化を根底から支えてきました。現在も、味噌や醤油と同様に家庭に欠かせない調味料として食卓を賑わせています。三十数種類のスパイスがこん然一体となった味の基本は、発売以来変えることなく今日に至っています。

1923

1950

1966

チューブ入り香辛料

従来、わさびやからしを使う場合は、粉のわさび、粉のからしを水に溶き、しばらく置くという手順が必要でした。そうした中、エスビー食品は、日本で初めてのチューブ入り香辛料として1970年に「洋風ねりからし」を、1972年に「和風ねりからし」、「ねりわさび」を発売。いつでもすぐに、必要な量だけ使えるという点で日本の食シーンを一変させる画期的な商品となりました。



フレッシュハーブ

1980年代にイタリアンブーム・エスブームなどが相次ぎ、スパイスやハーブ近なものになったことから、1987年、先駆けて「フレッシュハーブ」の発売にりました。発売当初は5品目の取り扱いでしたが、現在では季節を問わず年間を30品目以上のフレッシュハーブを提市場は今なお成長を続けています。

新たな食文化の創造

—創業～90年間の歩み—

変わらない理念

即席カレー

スパイスが効いた香り高いカレーこそがカレーのあるべき姿であるとの考えから、本格的な即席カレー「ゴールデンカレー」を発売しました。1960年代当時のインスタントブームとは一線を画す高品質の即席カレーは、創業以来変わらない「本物のおいしさ」を追求する姿勢から生まれました。



1970

1987

2003

スパイス&ハーブ

ニックブが身市場に踏み切りでし通して供し、



2003年に創業80周年を迎え、「美味求真」を進化させた「真の顧客満足の追求」を企業理念とするとともに、「スパイス&ハーブ」の新しいコーポレートシンボルを定めました。さらに、同年以降、「スマートスパイス」、「FAUCHONスパイス」、「SPICE&HERB」シリーズを立て続けに発売し、スパイスとハーブの品揃えを強化。従来の企業活動の中心である「スパイス」に新たに「ハーブ」を加え、「スパイス&ハーブ」のエスビー食品へと進化を図っています。



豊かな可能性を持つ「スパイス&ハーブ」を核として、皆様のお役に立ちたいというマインドを表現しています。



エスビー食品はこれからも、「本物のおいしさ」を追求し続けるとともに、お客様の声にしっかりと耳を傾け、お客様にとって価値ある商品・サービスの創造に挑戦していきます。また、さまざまなスパイスとハーブの魅力を感じ、楽しんでいただける機会の提供などにより、食文化だけにとどまらず、お客様の心豊かな暮らしのお役に立てるように努めていきます。

企業理念

目次
編集方針

社長
メッセージ

エスビー食品が
歩んできた道

特集

お客様との
関わり

社会の皆様
との関わり

社員との
関わり

地球環境との
関わり

株主・投資家の
皆様との関わり

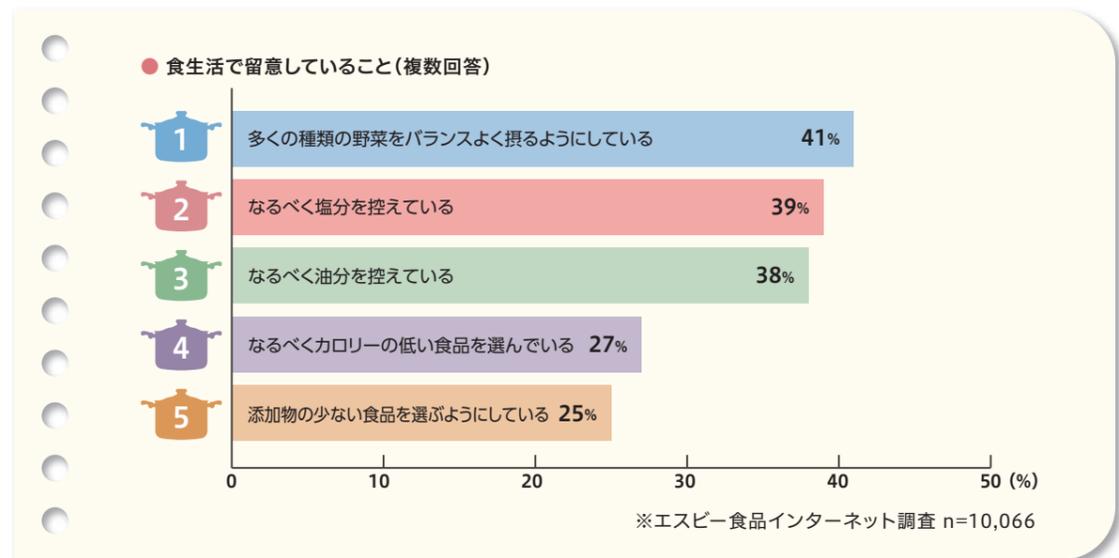
2012年度の
実績と評価

会社概要

社会的ニーズに、 エスビー食品ができること

1 健康に配慮した食生活の提案

エスビー食品が行った「食生活で留意していること」に関する調査では、バランスのよい食事をはじめ、塩分・油分・カロリーを控えるといったさまざまな回答が寄せられ、食生活に関するニーズが多岐にわたっていることがわかりました。日々の食生活の中で、健康に配慮することはとても大切ですが、物足りない味付けを毎日続けるのはストレスを感じてしまうものです。そこで活躍するのがスパイスやハーブです。香りや辛みが、塩分やカロリーを控えて物足りなくなった料理の味を引き締めたり、風味を引き立てます。エスビー食品では、健康的で豊かな食生活を送るために、日々の食事にスパイスやハーブを取り入れることを提案しています。



減塩メニューでのスパイスやハーブの活用例



塩分を控えた味噌汁に七味唐辛子で辛みと香りをプラス!



塩分を控えた炒め物にこしょうを効かせて、辛みで味を引き締めます!



塩分を控えた煮物をカレー粉でアレンジ。慣れ親しんだ香りが食欲をそそります。



塩分を控えたコンソメスープにタイムなど、ハーブの香りを加えると風味が増して満足度もアップ。

エスビー食品は90年の間、「食」に関するニーズの多様化など時代の変化に応じてさまざまな商品を提供してきました。

ライフスタイルの変化に伴い、「食」をめぐる課題は刻々と変化しています。

カロリーや塩分の過剰摂取による、肥満など健康リスクの増加や、

子どもの孤食・「食」に関する知識の不足など。

より多くの方が健康的で豊かな食生活を送るために、エスビー食品ができることは何か。

事業活動や商品を通じて、エスビー食品だからこそできることがあります。

エスビー食品の取り組み



おいしさそのままに、減塩できる商品の提案 2

エスビー食品では減塩生活を応援するために、その健康ニーズに対応した商品の提案を行っています。例えば、「味付塩こしょう減塩」。従来の味付塩こしょうから、塩分(ナトリウム)を50%カットしました。塩分(ナトリウム)の2分の1をカリウムに置き換え、こしょうや調味料をバランスよくブレンドすることで、いつものおいしさで上手に減塩しながら、幅広いメニューにお使いいただけます。



手軽にカロリーを抑えた商品の提案 1 4

「野菜をたくさん摂取したい」、しかも「カロリーを抑えた食事で健康に」というニーズにお応えした「100kcalカレー」。1袋あたり100kcalと低カロリーのレトルトカレーでありながら、具材感や、味わいにも満足いただける仕上がりとなっています。北海道の野菜をたっぷりを使用したビーフカレーや9種類もの彩り野菜を使用したタイプなど3種類からお選びいただけます。



化学調味料に頼らない、本格的な調味料の提案 5

近年、「化学調味料無添加商品」は高い関心を持たれています。エスビー食品では、お客様のニーズにお応えした化学調味料無添加タイプの「鶏丸ごとがらスープ」を発売。化学調味料(アミノ酸など)に頼らずに、鶏のおいしさを丸ごと引き出し、風味豊かなバランスの良いやさしい味わいに仕上げました。



いつもの朝食をおいしく、楽しく食べる提案

健康増進や食育の観点から、近年朝食をしっかり摂ることが注目されています。朝食は、家庭内での喫食率が最も高く、さらにその傾向は高まっています。また、忙しい朝は、パンやヨーグルトの登場頻度が高い傾向にあります。エスビー食品では、おひさまキッチンシリーズなど、スパイスやハーブで、いつもの朝食をバリエーション豊かに変え、おいしく、楽しく食べる提案を行っています。

特集 社会的ニーズへの対応

2 豊かな食生活のための情報発信

単身世帯の増加や、働く女性の支援などが進み、ライフスタイルの変化が生じています。また、外食や中食のメニューや嗜好の多様化が進み、毎日のメニューにも変化をつけたいというニーズも高まっています。エスビー食品では、スパイスやハーブを通じて、「短時間で簡単に」、「料理初心者でもわかりやすく」、「いつもの料理に変化をつけたい」、「楽しくおいしい料理を作りたい」などの、さまざまなニーズに対応した情報を提供することで、おいさと楽しさあふれる豊かな食生活を提案していきます。

エスビー食品の取り組み

みんなのiレシピ(ウェブサイト)

スパイスやハーブを使ったレシピ情報満載のウェブサイトです。季節や歳時に合わせたテーマで、スパイスやハーブでおいさが広がるメニューレシピをご提案しているほか、スパイスやハーブの使い方、料理に加えるタイミングなどは動画でわかりやすく説明。スパイスやハーブを活かしたおいさとともに、毎日のメニュー選びのヒントやバリエーションの広がりにお役立ていただける情報の提供を続けています。



[動画で見よう!みんなのiレシピ]
http://www.sbfoods.co.jp/recipe/movie/



[みんなのiレシピ(パソコン用)]
http://www.sbfoods.co.jp/recipe/

S&Bマジックレシピ (スマートフォン向け無料レシピアプリ)

毎日のメニュー決定や、スパイスやハーブの使い方を楽しくサポートするスマートフォン向け無料レシピアプリです。その日の気分に合わせてレシピ検索ができる機能や、料理の作り方を動画で紹介する機能のほか、作った料理をカメラ撮影して専用フレームで飾り付けたり、「唐辛子」や「バジル」の育成ゲームで遊べるお楽しみ機能も付けました。



■アプリ提供先と対応OS
「iPhone」
: App Store
: iOS 4.3以降
※iPhone 3GS、iPhone 4、iPhone 4S、iPhone 5、iPod touch(第3～第5世代)およびiPadに対応。
「Android」
: Google Play
: Android 2.3以上



[みんなのiレシピ(モバイル用)]
http://sbfoods.jp/

3 未来を担う子ども達のための活動

未来を担う子ども達の健やかな成長を願い、エスビー食品は1960年に発足したベルマーク運動に賛同し、以来現在まで50余年にわたりこの活動に参加を続けています。また、「食」に携わる企業として、イベントの開催やウェブサイトでの情報提供コンテンツなどにより、子ども達においさと健康、「食」の知識を伝える活動を積極的に行っています。

ダイレクトなコミュニケーション活動

S&B杯ちびっ子健康マラソン大会

1984年に誕生した「S&B杯ちびっ子健康マラソン大会」は、「おいしく食べる、よく運動する、それによって真の健康が得られる」というエスビー食品の「おいさと健康」の理念に基づいた活動です。「21世紀を担う人づくり」をテーマに、スポーツを通じて心身ともに健康な子ども達を育成しようと全国各地で開催しています。最近では食育の観点から、会場でスパイスやハーブに触れるイベントも開催しています。(P21参照)



料理教室、教育機関、地域社会での活動

スパイスやハーブに触れたり、手作りの楽しさや食べる喜びを体験いただける、親子向けのカレークッキング教室や、小学生と保護者の方を対象としたイベントなどを開催しています。また、小学校や科学館などの教育機関での特別授業など、スパイスやハーブを通じて食への興味・関心を高め、探究心を育む活動も続けています。(P17・18参照)



ウェブサイトや商品を通じた活動

スパイス&ハーブこども研究室(ウェブサイト)

スパイスやハーブについての素朴な疑問に子ども達の視点でお答えしているほか、「カレー粉のできるまで」のアニメーションによる解説や、親子で楽しめるクッキングレシピなどの情報を提供しています。子どもの自由研究にもお役立ていただいています。



[スパイス&ハーブこども研究室]
http://www.sbfoods.co.jp/culture/kids/kodomo/index.html

ベルマーク教育助成

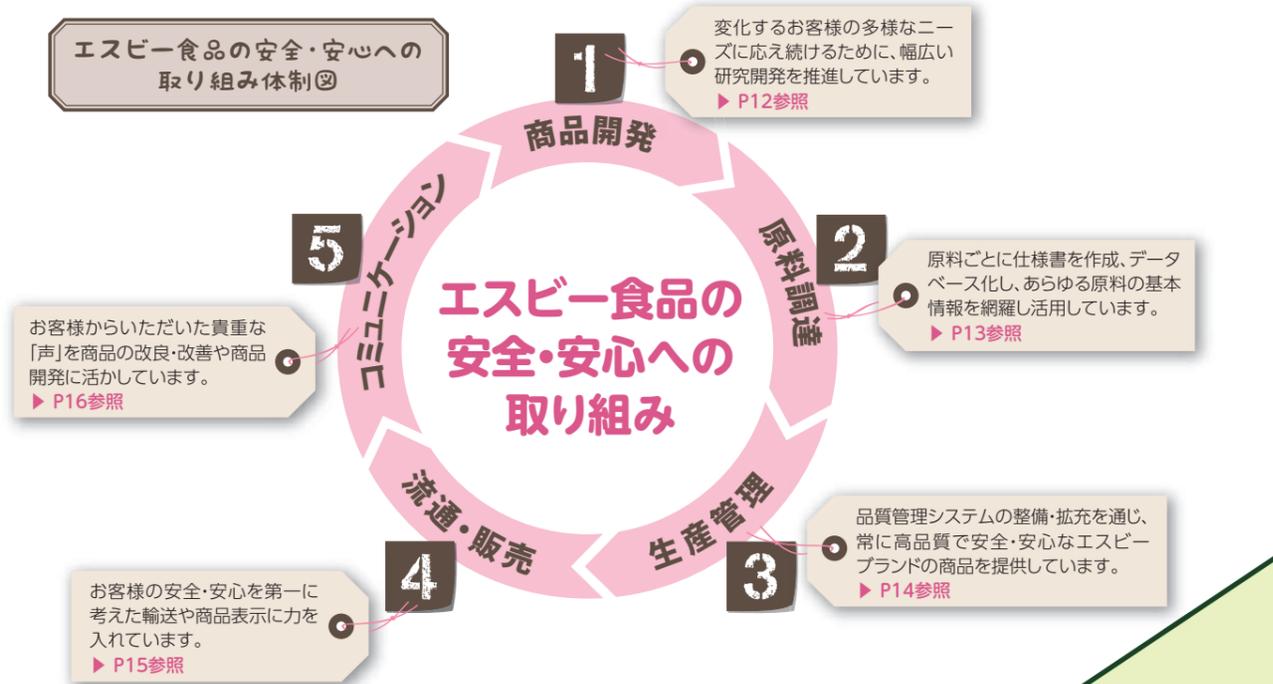
エスビー食品は1960年の制度創設時からベルマーク運動に参加しています。PTAと企業、ベルマーク教育助成財団の連携で行われる教育助成を目的としたボランティア活動です。現在、「ゴールデンカレー」や「ディナーカレー」などの主要な即席カレールウを中心とした、十数品目にベルマークを付けています。2012年度の助成実績は1,011万円になりました。



エスビー食品の 安全・安心への取り組み

エスビー食品の最も大切な仕事は、すべてのお客様に
おいしくて安全・安心な商品をお届けすることです。

商品開発から製造・販売を経てお客様とのコミュニケーションに至るまで、
それぞれのプロセスにおけるエスビー食品の安全・安心への取り組みをご紹介します。



具体的にわかりやすくご説明するため、
手軽にスパイスやハーブを楽しめる
「シーズニングシリーズ」を例に、
取り組みをご紹介します。

シーズニングとは？

スパイスやハーブに、塩や砂糖などの各種調味料をミックスしたものです。
スパイスやハーブの風味付けと同時に味付けもできてとても便利です。

「マジックソルト」に、新商品
「マジックガーリックソルト」
「マジックペッパーソルト」が
登場しました！



1 商品開発

変化するお客様の多様なニーズに迅速かつ的確に応え続けられるように、商品開発はもちろん、長期的な基礎研究までの幅広い研究開発を推進しています。研究開発段階からさまざまな視点でリスク分析を行い、商品の品質と安全性の追求に努めており、さらに総合的な安全性を確保するために、関連部門で横断的に「品質保証委員会」を組織し、監視チェックと安全性への意識をより高める活動を行っています。

おいしさを生み出す「商品部」

味づくりはもちろん、原材料の選定、製造方法の検討、微生物分析や輸送・保存試験など、おいしくて安全・安心な商品の開発に向け、徹底した確認を行います。高度な手法を必要とする各種分析は、商品部「分析センター」が対応します。また、使用場面における安全性の確認はもちろん「使いやすさ」、「表示のわかりやすさ」など、お客様の視点に立って最終的な仕様のチェックを行います。



安全・安心の番人「品質保証室」

商品の表示や各種技術書類などの確認作業を入念に行っています。また、生産ラインや原料・資材調達先の安全性の確認についても、立ち入り検査などにより製造環境や品質管理体制の調査・指導を行い、より安全性の高いレベルへの改善提案とその実施状況を確認しています。また、お客様からいただいたご意見を関連部署へ提供し、商品や製造工程の改良・改善につなげています。各工場で生産された全商品の抜き取りサンプルを保管・管理し、常にお客様からの各種問い合わせに対応することも「品質保証室」の役割です。

● 品質保証体制図



食卓を彩るシーズニングシリーズ

2010年に「S&Bシーズニング」を発売して以来、食卓を彩る数々のメニューを商品化してきました。お客様にスパイスやハーブへの親しみをより持っていただけるように、その香りや味わいを活かす「手軽に作れる」、「本格的な味わい」、「プチ贅沢なメニュー」といったさまざまな切り口からの商品開発を進めています。現在では「FAUCHONシーズニング」、「韓シーズニング」、「マジックソルト」を含め50アイテムに充実しました。お客様にさまざまなメニューや料理の楽しさをお届けできる商品として、今後もさらに広がっていきます。



担当者の声

スパイスとハーブの活かし方がポイントです

商品開発にあたっては原料や資材はもちろん、商品化するメニューの選定から使用する食材・調理方法まで、細部にこだわって検討を進めています。モニター調査を実施して「調理時間を短縮したい」、「自分で味付けするのは難しそう」、「たまには少し贅沢に」といったお客様のニーズを知り、それをいかに商品に具現化できるかが開発担当者の腕の見せ所です。スパイスとハーブの香り・味わいを時にはしっかりと、時には隠し味にと活かすことが味づくりのポイントです。シーズニングシリーズでお客様にスパイスとハーブの魅力をより知っていただけるよう商品開発に取り組んでいます。

第1商品開発ユニット 白山 慎

詳しい情報はコチラへ▶▶ <http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/safety/>

2 原料調達

安全・安心な商品作りは、原料の調達から始まります。原料の基本情報を網羅するため独自の原料仕様書を作成し、原料ごとに内容を確認・精査しています。そして集められたすべての情報を随時追加・更新を行いながらデータベース化して社内でも共有し、安全・安心のために活用する体制を整えています。

スパイス調達の開拓者 「スパイスコントロールユニット」

ひとくちにスパイスやハーブといっても、その原料は世界中のさまざまな地域から供給されます。世界中に張り巡らされた情報ネットワークを駆使し、高品質の原料を安定的に調達してお客様のもとへお届けするために、「スパイスコントロールユニット」の担当者が世界中を飛び回ります。新たな原料調達先の開拓、安全管理の徹底などその取り組みはさまざまです。

マレーシアのこしょう栽培農家にて



● 原料調達時の確認事項

確認項目	内容
BSE (牛海綿状脳症)	原料使用にあたっては特定部位(脳、せき髄、眼、回腸遠位部、せき柱)を含まない旨の証明書を納入業者より入手し、安全に問題がないことを確認しています。また、必要に応じて原料メーカーへの立ち入り調査を行っています。
アレルギー物質	表示が義務づけられた特定原材料7品目、表示が推奨されている18品目に関して綿密に調査確認しています。
鳥インフルエンザ	官公庁や現地調達先企業などの情報により鳥インフルエンザの発生状況を常に監視し、問題のない鶏肉原料を調達し使用しています。
遺伝子組換え原料	対象農産物と対象加工食品について、遺伝子組換えに関する情報を収集・確認しています。また、商品の各表示に必要な場合、証明書を取り寄せて、問題がないことを確認しています。
残留農薬	厚生労働省の定める「残留農薬基準」および農林水産省の定める「農薬取締法」、「農薬使用の基準」などの関連法規を遵守した原料を使用しています。

「良い商品」は「良い原料」から

スパイスとハーブは、シーズニングシリーズのおいしさの決め手です。その調達にあたっては、安全で品質の良い原料を、安定的に確保することが重要です。産地や加工方法などのさまざまな情報を遡って確認できるトレーサビリティの仕組みを整えるとともに、エスビー食品独自の基準を設けた検査体制により安全性を確認しています。また、シーズニングシリーズの商品一つひとつに、香りや色など最も適したスパイスやハーブの選定を行い、お客様へこだわりの品質を活かした商品を安全・安心にお届けできるよう原料調達を行っています。

担当者の声

安全・安心なスパイスとハーブを調達するために

スパイスやハーブは世界中のさまざまな地域で収穫される輸入農産物であり、気候変動や政情不安によって収穫量や相場価格が変動するため、現地に赴き鮮度の高い情報収集に努めています。栽培や加工の方法を調査し、日本の法律に遵守していることを確認しながら、適正な量を適正な価格で調達します。現地調査では、言葉の違いだけでなく考え方や習慣の違いもあり、エスビー食品の考え方をすぐに受け入れていただけるとは限りませんが、安全・安心でおいしい商品をお届けするという私たちの理念を丁寧にご説明し、現地の栽培者の方々や企業の皆様にご理解いただけるように努めています。

スパイスコントロールユニット 海老原理

3 生産管理

安全・安心な商品をお客様に提供するため、HACCP(ハセップ)^{※1}と品質マネジメントシステム(ISO9001^{※2})による管理体制の整備・拡充を進めています。また、タイムリーな商品供給や在庫最適化、商品トレースを可能にする「Safety & weB」システムを構築し、開発・生産体制の効率化と安全・安心な商品作りに活用しています。

※1 HACCP(ハセップ):原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、予測される危害を防止するための重要管理点を特定してそのポイントを継続的に監視・記録するシステムです。異常が認められたらすぐに対策を取り、解決することで不良製品の出荷を未然に防ぐことができます。

※2 ISO9001:国際標準化機構が発行した品質マネジメントシステムの国際規格です。

広がる品質管理システム

品質管理体制の拡充を進めた結果、現在ではエスビー食品グループ7工場においてISO9001、上田工場のレトルト製造ラインにおいてHACCPの認証を取得しています。HACCPの品質管理の概念や手法は、無菌米飯など高度な品質・衛生管理が求められる商品をはじめとする多くの商品に導入されています。また、協力関係工場においても、信頼性と精度の高い品質管理により、常に高品質で安全・安心なエスビーブランドの商品を提供していきます。

徹底した「製品検査」

製品を製造する過程でもさまざまな安全・安心への取り組みを行っています。従来の目視検査や定期抜き取り検査に加えて、カメラ検査機による全数画像検査や、包装時の噛み込み検知

システム^{※3}などにも積極的に取り組み、不適合品の徹底した排除に努めています。また、従来の金属異物検査機に加え、非破壊検査で不適合品の検出・除去が可能なX線異物検査機も積極的に導入しています。

※3 噛み込み検知システム:レトルトパウチの密封シール時などに具材などの噛み込みを検知し、排出するシステムです。



安全・安心な生産体制

シーズニングシリーズには非常に数多くのラインナップがあり、さまざまな原料・資材を使用しています。そのすべての原料・資材の入荷から、製造工程や製造後の設備の洗浄に至るまで、定められた手順に基づいて管理を行っています。生産に関する情報を確認できるトレーサビリティシステムを確立し、安全・安心な生産体制を構築しています。また、設計通りの品質と安全性を製品に忠実に再現するため、使用する原料・資材の取り扱いにも細心の注意を払い、生産環境の湿度などを適切な条件に維持する工夫もしています。

担当者の声

お客様に信頼される製品作り

生産にあたっては、原料の特性をよく理解した上で、製造過程の状態を自分の「目」で見極めながら正確に作業することを心掛けています。一方で、多品種少量生産に対応するための効率の良い製造方法の検討や、生産設備の入念な洗浄とメンテナンスが欠かせず、作業の「正確さ」と「効率」を両立することが重要です。自ら提案した製造方法の改善策が採用され、課題解決につながった時にはとてもやりがいを感じます。今後も自分が生産に携わった製品を味わっていただける喜びを忘れずに、これまでの経験で培った知識・技術を活かして、お客様に信頼される製品作りに取り組んでいきます。

東松山工場 稲葉 進

詳しい情報はコチラへ▶▶<http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/safety/>

4 流通・販売

工場からお客様まで商品を安全にお届けするため、商品のトレーサビリティの充実を目的とした情報管理システムを稼働させ、流通・販売の各段階における安全性の確保に努めています。また、商品表示などを通じてさまざまな情報をお客様に提供し、安心しておいしく召し上がっていただけるように努めています。

安全・安心を運ぶ「物流」

輸送時の商品の破損(つぶれ、フィルムのはがれ、中身の漏れなど)のないことを実際の輸送を想定したテストを行うことにより確認します。さらに、外箱の強度テストを行い、輸送時・保管時の安全性の確認を行います。夏場の温度・湿度の上昇は、商品の品質劣化および外箱の強度低下の原因になります。「物流センター」では、商品への影響に配慮して、定期的な温度・湿度チェックと換気を行い、倉庫環境に気をつけています。また、お客様の納品先別日付ロットと出荷履歴を商品ごとにシステムで管理し、在庫や出荷などの商品情報の追跡を可能にしています。



ミールソリューション仕器

シーズニングシリーズ専用で考案した、店頭陳列用の器材です。

ミールソリューション仕器が、2013日本パッケージングコンテスト^{*1}で、最高賞「ジャパンスター賞」の1つである「公益社団法人 日本マーケティング協会会長賞」を受賞しました。シーズニングシリーズの商品価値を、店頭でお客様にわかりやすくお伝えするセルスプロモーション機能が高く評価されました。

※1 日本パッケージングコンテスト:公益社団法人 日本包装技術協会の主催により、優れたパッケージとその技術を開発普及することを目的として毎年開催される、日本の包装分野における最大のコンテストです。



魅力ある売場の演出

店頭では、POP(広告)の設置やリーフレットの配布などにより、おいしい食べ方から楽しい使い方までさまざまな情報提供を行っています。シーズニングシリーズでは、お客様に役立つ商品の情報をさらに詳しく、よりわかりやすくお伝えるために、専用の仕器を考案しました。世界各国のメニューや、肉・魚から野菜までさまざまな食材と連動したメニューを店頭で具体的にご提案することで、お客様が毎日の献立を決める際のヒントに加え、メニューを選ぶ楽しさをご提供できる、魅力ある売場づくりを演出しています。



担当者の声

レストランのメニューを見るような陳列を!

お客様の「今日の献立は何にしよう」という悩みを解決するために、シーズニングシリーズをご活用いただければ、前菜から主菜までメニューが決まる。そこで、生まれたのが「香辛料売場から飛び出して、専用の仕器を作ろう!」、「レストランのメニューを見るような陳列をしていこう!」というアイデアでした。仕器の設計から店頭でのディスプレイ方法に至るまで、さまざまな検討を重ねました。「あの売場に行けば、今日の献立が選べる!」、「レストランで食べたことのある「あの料理」が私でも作れる!」。そういったワクワク感のある売場提案を継続していきたいと考えています。

営業統括ユニット 梅澤 一秀

5 コミュニケーション

次の商品開発へ!

「お客様相談センター」では、お客様とのダイレクトなコミュニケーション活動の充実を図っています。お電話・お手紙・メールなどによるお客様からのさまざまなお問い合わせに対し迅速かつ正確にお応えしています。また、お客様からいただいた貴重な声は社内でも共有し、商品の改良・改善や商品開発に役立てています。

エスビー食品が考えるCRM

エスビー食品が考えるCRM(Customer Relationship Management:顧客関係管理)とは、「お客様の声」を大切なものとして受け止め、お客様にとっての価値を知り、それに応え続ける企業を目指すことです。そして、お客様に満足していただくとともに、お客様とのより高い信頼関係を構築することを目的としています。

● CRM推進のイメージ



※2 CRM-CTI(Computer Telephony Integration)システム:電話とコンピュータを統合するシステムのことで。

お客様相談センター ☎ 0120-120-671

受付時間 平日 9:00~20:00 / 土曜日 9:00~17:00
(日・祝・夏期・年末年始の当社休日は除く)

シーズニングシリーズに寄せられた お客様の声



お客様の声

こんなに簡単に本格的な味があつという間にできてしまうなんて思いもしませんでした。量も適量で、裏面の調理レシピも大変わかりやすく消費者のことを考えて作っているのが伝わります。こういう商品は、時代のニーズに合っていて素晴らしいと思います。

QRコードにある手作りレシピが大変役に立っています。最近新しいレシピが増えましたね。マイページに登録して活用しています。今後もメニューの幅が広がるレシピを紹介して下さい。

お客様の声

もっと手軽に、おいしく、楽しくご利用いただくために

おいしい料理を「簡単に」作りたいというお客様のニーズにお応えるために、シーズニングシリーズでは、「混ぜて炒めるだけ」のように少ない手順でおいしく仕上がる商品設計にしています。また、発売当初は文字だけの記載だった調理レシピを、作業をしながらでも調理の流れが一目でわかるイラストに変更しました。合わせて、ひと手間かけたいお客様にはQRコードでこだわりのアレンジメニューや手作りレシピもご紹介しています。今後も、お客様の視点に立った商品開発を継続して進めていきます。



担当者の声

おいしさだけでなく、料理の楽しさをお届けしたい

主婦の立場で商品を眺めると、文字だけのレシピはわかりにくい。しかし、手に取りやすい小さなサイズの商品であり、表示できる面積には限りがあります。それでも「誰にでも」、「パッと見ただけで」、「簡単なこと」がわかるレシピを目標に変更を決意。わかりやすさの指標は女性4人でのフリートーク、「これじゃわかりにくい!」の指摘に何度も修正を重ね、3ステップのイラスト表記に至りました。地道な作業ですが、これからもたくさんの方に料理をする楽しさと、スパイスとハーブの魅力をお伝えできるように業務に取り組んでいきます。

第1商品開発ユニット 矢花 葉子

食の知識や大切さ、楽しさをお伝えする活動

スパイスやハーブを通じたコミュニケーションを中心に、「食の知識や大切さ、楽しさ」をお客様にお伝えしています。



小学校における特別授業

神戸布引ハーブ園でのイベント



教育機関での活動

「スパイスやハーブを通じて『食』を体験し、学ぼう!」をテーマに、地域(東京都板橋区)の小学校で特別授業に取り組み、ハーブティー体験など楽しみながらスパイスやハーブに親しめる講習を実施しています。また、公共の科学館では「料理にマジック!スパイス&ハーブ」と題して、寄せ植えやハーブソルト体験を中心としたイベントを実施し、子ども達だけでなく保護者の方にも一生懸命取り組んでいただけました。

ハーブ園などでの活動

エスビー食品は、各地のハーブ園や植物園で開催される催しに協力しています。神戸市の「神戸布引ハーブ園」では年間を通じた講習会にて季節に合わせたハーブの楽しみ方をお伝えするほか、2012年10月には園内イベントに合わせてスパイスとハーブを使ったゲームコーナーなど5つのアトラクションを展開しました。ほかの会場においても、その土地や季節に合った講習を展開し、来園者の方にスパイスやハーブにより親しんでいただくきっかけづくりに取り組んでいます。

担当者の声

スパイスとハーブがもっとお役に立つように

講習会や料理教室などのスパイス&ハーブマスター活動は、多くのお客様にスパイスやハーブの魅力をお伝えするだけでなく、幅広い年代やさまざまなライフスタイルのお客様とお話することで、私達自身にも多くの気づきや発見をもたらしてくれる貴重な機会になっています。料理のレパートリーを広げたい、お子様にたくさん食べてほしい、おいしいと喜んでほしいなど、皆様の思いにスパイスとハーブがお役に立てるような活動をこれからも目指していきたいと思っております。

スパイス&ハーブマスター 伊藤 景子



スパイス&ハーブマスターとは?

2003年にスタートしたエスビー食品の社内資格で、スパイスとハーブに関するさまざまな知識や経験を身に付け、お客様の視点に立ち、スパイスとハーブの魅力をお伝えする幅広い活動をしています。一定期間の専用カリキュラムを習得後、認定試験に合格した者がスパイス&ハーブマスターとして認定されます。

地域社会での活動

エスビー食品では、地域の皆様とのコミュニケーションを大切にしています。毎年地域の小学生と保護者の方を対象としたイベント「スパイス&ハーブキッズわくわくチャレンジ!」を開催しています。6回目となる2013年度もスパイスとハーブを気軽に味わっていただく体験会やカレー粉作り、スパイスとハーブを使ったゲームなど、さまざまなイベントで楽しんでいただきました。



スパイス&ハーブキッズわくわくチャレンジ!

料理教室、カルチャー教室での講座実施

エスビー食品では、量販店をはじめとした各社とのタイアップによりさまざまな講座や料理教室を開催しています。料理教室の先生向けの講座では、生徒に披露していただける豆知識を織りこみ、ご好評をいただきました。また、スーパーとのタイアップでは、親子向けのカレークッキング教室を開催し、手作りの楽しさや食べる喜びなどを体験していただきました。



カルチャー教室でのイベント

店頭での活動

量販店やスーパーの店頭で、お客様にオリジナルのカレー粉やハーブソルト作りを体験していただくイベントを行っており、「実際にいろいろなスパイスに触れることで、その香りや種類の多さに感動した」などの感想をいただいています。年1回など定期的実施している活動も多く、毎年楽しみにして下さっているお客様もいらっしゃいます。また、レシピリーフレットなどではスパイスやハーブを使った手軽なレシピや意外な活用法を紹介し、お客様にスパイスやハーブを身近に感じていただけるような情報提供を行っています。



スーパー店頭でのイベント

子ども達に向けた活動

子ども達にもっとスパイスを身近に感じてもらえるように量販店の店頭で「スパイス&ハーブde自由研究!」のリーフレットやポップを設置。スパイスとハーブを通して、親子が触れ合い、一緒に体験してもらうきっかけになるような提案を行っています。



スーパー店頭での情報発信



自由研究の体験

ウェブも活用しています



サポートデスク

スパイスやハーブに関するお問い合わせ専用サイトです。基本的な使い方から、ちょっとした疑問まで、さまざまなお問い合わせに、スパイス&ハーブマスターがメールで回答しています。毎月お問い合わせ事例をご紹介します。お客様とのコミュニケーションサイトとして、より身近に感じていただけるようなページづくりを目指しています。

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



スパイス & ハーブ総合研究所

スパイスとハーブに関する情報をまとめたサイト「スパイス&ハーブ総合研究所」はスパイスやハーブのプロフィールから豆知識まで、さまざまな情報のライブラリーとなっています。また、科学的な切り口で魅力を解説した「サイエンス情報室」や世界各国での食文化など、奥深いスパイスとハーブの世界をご紹介します。

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

Waプロジェクト



社員の身近な方々に、さまざまな体験を通じてスパイスとハーブの素晴らしさをお伝えする活動を「Waプロジェクト」と名付け、社員一人ひとりが自ら伝道師となって取り組んでいます。2007年の開始から6年。ダイレクトコミュニケーションを実施したお客様は2013年3月に延べ50万人を突破しました。これからも、スパイスやハーブをきっかけに、感動のあるコミュニケーションをより多くのお客様と図っていきます。

プロジェクト 1 保育園でWa!

実施概要

対象者: 保育園の園児達とご家族
コミュニケーション人数: 24人
使用キット: オリジナルスパイス&ハーブソルト

実施者

所属部署: 総務ユニット
名前: 吉岡 直子

子どもが保育園を卒園するにあたり、園児達と一緒にスパイスやハーブに親しみながら、思い出づくりができるようにハーブソルト体験を実施しました。



参加した園児の声

- ・たのしかった! いえでもやりたい!
- ・めだまシール、かわいいねえ〜。
- ・はやくたべてみたいなあ。

保護者の方の声

- ・これとこれを混ぜるとこんな味になるのだと、すごく勉強になりました。
- ・普段使っている既製品と違って1種類の香りを楽しむことができ、子ども達への食育にもつながるのではと思いました。
- ・本当においしくてビックリしています。
- ・とても良い香りで食べなくてもおいしいのがわかる!
- ・パッケージのできあがりもきれいで驚きました。



実施者の声

事前準備があまりできないまま当日を迎えてしまい、子ども達にスパイスやハーブの説明をしながら作業を進めることができるのか不安でしたが、当日参加してくださった保護者の方のご協力で、子ども達が思った以上に楽しみながら集中して作ってくれました。先生方への感謝の気持ちを込めたものと子ども達の卒園記念の2種類のラベルでハーブソルトを作ることができました。この企画の前には絵本に出てくるレモンバームの香りを嗅ぐ体験してもらっていましたが、「レモンみたいないいにおいしたよねえ...」と覚えてくれていました。

総務ユニット 吉岡 直子

便利な専用キット

活動においては、専用の「キット」を用意し、社員誰もがさまざまな場面でスパイスやハーブの魅力と正しい情報を皆様にお伝えできるようにしています。

オリジナルカレー粉作りキット

12種類のスパイスやハーブをブレンドして、オリジナルカレー粉が作れるキットです。



スパイス&ハーブ講習キット

実際にスパイスに触れながら、基礎を学べるキットです。



ほかにも、「オリジナルスパイスシュガーキット」や「オリジナルシーズンングキット鶏の香草焼き」なども人気です。ピンに詰めてオリジナルのラベルを貼れば、愛着もひとしおです。

プロジェクト 2 学童保育クラブでWa!

実施概要

対象者: 学童保育クラブの先生や児童とご家族
コミュニケーション人数: 90人
使用キット: オリジナル七味唐辛子

実施者

所属部署: 第3研究開発ユニット
名前: 林 直子

息子が通っている学童保育クラブの卒所式(3年生お別れ会)の記念にと思い、七味唐辛子作りを実施しました。



皆様の声

- ・自分の好きなスパイスが混ぜられるので面白い〜! 楽しい〜!
- ・七味唐辛子の中身を初めて知りました。
- ・大人も子どもも楽しめてとっても良い企画です。ほかの企画もぜひやってみたいです!
- ・オリジナルラベルもあって良い記念になりました。使うのがもったいないです...

実施者の声

場所が少し狭くて、限られた時間内で効率よくできるか心配していましたが、お母さん達の協力もありテキパキと混乱もなく実施することができました。大人にも子どもにも大好評で、各自お好みのスパイスのブレンド体験を楽しんでいました。子ども達が楽しいあまりに親のみで作ってしまい、親もやりたくて残念そうにしている姿も一部見られました...。数に少し余裕があったので、もちろんその方達にもやっていただき楽しんでもらいました。オリジナルラベルも「良い記念になる!」とこちらも大好評でした。

第3研究開発ユニット 林 直子

地域社会との コミュニケーション

スポーツのイベントや社会貢献活動を通じて、事業所の周辺地域をはじめ、全国の皆様とのより良いコミュニケーションを図っています。



【大会開催スケジュール(2013年度)】
http://www.sbfoods.co.jp/culture/kids/chibikko/text/2013/schedule_b.html

S&B杯ちびっ子健康マラソン大会

「S&B杯ちびっ子健康マラソン大会」は、スポーツを通じて心身ともに健康な子ども達を育成するため、1984年に誕生しました。「21世紀を担う人づくり」をテーマとして、エスビー食品の「おいしさ健康」の理念の実現に向け、小学生を対象に全国各地で開催しています。2012年度は42回開催し、4万8千人以上の子ども達が参加しました。30年間の累計は122万人以上になりました。



フェアトレードの取り組み

●生産者を支援するフェアトレードへの取り組み

エスビー食品は、2009年に「有機スパイス」シリーズのうち、20品目についてフェアトレードの認証を取得しました。現在もスリランカで有機栽培を行う小規模な農業生産者組合から、原料の有機スパイスを購入しており、エスビー食品が買取の際に加算する一定のプレミアムは、有機栽培の啓発活動のほか、牛やヤギなどの家畜の購入、家屋の修復費、女性の自立支援プログラムなどといった地域の発展を目指すプロジェクトに使われています。

●食の安全性と環境への貢献

「有機スパイス」シリーズは、世界各地で栽培された有機JAS^{※1}認定スパイス全64品目をラインナップ。お客様の安全・安心とともに原産地の環境にもやさしい商品です。また、この商品の売り上げの一部を公益財団法人世界自然保護基金ジャパン(WWF ジャパン)に寄付しています。



※1 有機JAS：農業や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然の力で生産されたことを示す規格です。

フェアトレードとは？

開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易の仕組み」です。

産地とのコミュニケーション

沖縄の温暖な気候を活かして、1989年からエスビー食品とJAおきなわは協力して全国に向けハーブの生産・出荷を行っています。当初は「ハーブって何?」と、生産者の方々も初めて栽培する作物ばかりで、品質の良いハーブを栽培するのに試行錯誤の日々でしたが、今ではバジル、ミント、ローズマリーなど9品目のハーブを栽培するエスビー食品の主要産地です。また、沖縄は生産者の皆様自らがハーブの啓蒙活動に積極的な産地でもあり、これまで那覇市内の小学校でハーブを使った本格的なソーセージ作り、地元の朝市での手作りバジルソースの販売や、沖縄のハーブをふんだんに使ったオリジナル料理の提案など、生産にとどまらない地域に根ざした活動が続けられています。



▲小学校でのソーセージ作り

▲地元小学校へのハーブの苗授与の様子

▲沖縄産ハーブをふんだんに使用したチャーシュー作り

エスビー食品の社会貢献活動

東北エリアでのコミュニケーション活動

エスビー食品では、東日本大震災直後、被災地に対して義援金や白飯、レトルト食品などの支援物資を提供しました。また、2011年4月以降は、宮城県内の避難所、仮設住宅、イベント会場においてカレーの提供や、スパイスやハーブを使ったゲームや体験イベントなど食と心をつなぐコミュニケーション活動を実施しています。



香辛料研究への貢献

エスビー食品の創業者である山崎峯次郎の志を受けて1983年に(財)山崎香辛料振興財団^{※2}が設立されました。香辛料研究の学術的発展に寄与することを目指し、香辛料ならびに関連分野の研究・調査に対する助成を行っています。また、スパイスやハーブの魅力や正しい知識を知っていただき、より豊かな食生活や暮らしの発展に貢献する目的で、2009年より年1回「スパイス&ハーブ検定」を実施しています。第4回目の開催となった2012年度は、東京・神戸にて1級、2級、3級試験を実施しました。

※2 平成23年4月に公益財団法人に移行しました。



スパイス&ハーブ検定の案内

工場周辺の美化活動

毎年各工場では、周辺の美化活動に取り組んでいます。2012年度はグループ全体で50回行い、延べ378人が各種美化活動に参加しました。東松山工場では、計13回におよぼゴミ拾いなどの美化活動を行い、宮城工場では4月下旬から12月上旬の毎週末に工場周辺歩道および近隣公園のごみ拾いを実施したほか、上田工場では、近隣の国道の清掃活動を行いました。



▼R18
ゴミゼロ運動
(上田工場)

▲美化活動
(東松山工場)



工場見学・実習の受け入れ

エスビー食品グループでは、地域の皆様とのコミュニケーションの機会として工場見学、実習の受け入れを行っています。2012年度はグループ全体で16回開催し、684人の皆様にご参加いただきました。埼玉工場では、社会体験チャレンジ事業の一環として、地域の小学生の工場見学を受け入れました。上田工場でも、地域の小学生の工場見学や自治体の企画に参加して「夏休み子ども体験」を実施しました。



▲小学生の工場見学
(上田工場)

▼小学生の工場見学
(埼玉工場)



働く意欲を高める 職場づくり

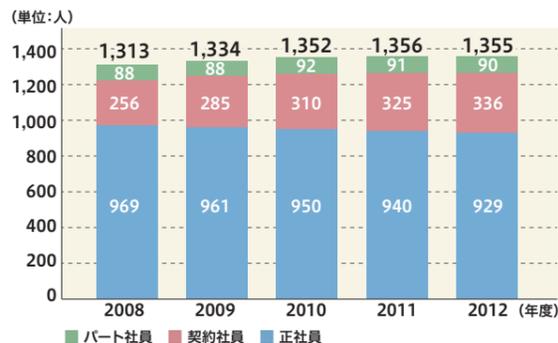
社員一人ひとりが個性を活かし、いきいきと力を発揮できる職場を目指して、環境整備を進めています。



公正な採用選考と雇用

エスピー食品は、企業理念「真の顧客満足の追求」に共感を持ち、個性を大切にしながらチームワークで創造性を発揮できる人材であることを重視しています。採用選考にあたっては、オープンに情報を提供し、できる限り対等な立場でのコミュニケーションを通して相互理解に努めています。また、多様な社員が働きやすい職場づくりに向けて、ワークライフバランスを考慮した雇用制度も充実させています。

● 従業員数推移(雇用形態別)



評価制度

エスピー食品では、社員の能力の発揮度合いと成果を正しく捉え、公正に評価し、処遇に結び付けるとともに、個々の成長と企業の成長をともに図ることを目的とした評価制度を運用しています。社員一人ひとりの自律性や創造性、チームワークといった能力をしっかりと評価することで、それぞれが自分の強みや弱みを把握し、今後の能力開発につなげています。

従業員表彰制度

エスピー食品では、永年にわたり業務に精励し、一般の模範となる社員や、業績向上に大いに貢献した社員を毎年表彰しています。社員の功労を称えるとともに、創業の原点を永く継承し、全社で一体感を持ってさらなる企業の発展に取り組んでいます。

● 2012年度表彰実績

永年勤続表彰(30年)	永年勤続表彰(20年)
10人	35人

育児支援制度

社員一人ひとりが、個々の価値観や家族の状況に応じて家庭生活と仕事のバランスをとり、いきいきと能力を発揮できるように、各種制度の整備に取り組んでいます。育児を抱える社員が安心して働ける環境づくりはもとより、育児などの事情により退職した社員が職場に復帰できる制度も用意しています。なお、2012年度における育児休業復帰率は100%でした。

育児支援制度

育児休業制度	社員が子どもを養育する場合、満1歳6ヵ月に達するまでを限度として休業できる制度です。
育児短時間勤務制度	社員が子どもを養育する場合、申出により所定労働時間の短縮が受けられる制度です。小学校4年生に進級するまでの子どもが対象になります。
特定事由退職者再雇用制度	育児などの事情により退職した社員が、再び働ける環境になった時、改めてエスピー食品で経験を活かして働くことができる制度です。

● 育児休業取得者数

2008年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度
7人	6人	11人	9人	9人

セクシュアルハラスメント防止

エスピー食品では、就業規則に「セクシュアルハラスメントの禁止」を明確に定めるとともに、相談窓口の設置により社員の相談に迅速に対応できる環境を整え、セクシュアルハラスメントやジェンダーハラスメントのない企業風土づくりに取り組んでいます。



労働安全衛生

エスピー食品の各工場では、安全衛生委員会を設置し、食品製造工場として、より安全・安心な労働環境づくりを目指しています。また、本社・八丁堀ハーブテラス・板橋スパイスセンターでは、社員が働きやすいオフィス環境の整備・安全衛生・防災活動などを目的としてオフィス環境委員会を設置しています。委員会では毎月打ち合わせを実施し、安全で快適な職場環境の維持、改善に積極的に取り組んでいます。



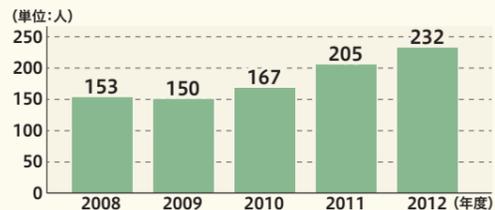
※1 度数率:100万延実労働時間あたりの労働災害による死傷者数で、災害の発生頻度を表します。

※2 強度率:1,000延実労働時間あたりの労働損失日数で、災害の重さの程度を表します。

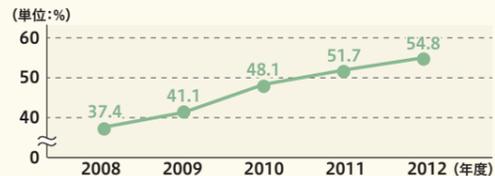
社員の自己啓発を支援しています

エスピー食品は、社員の自律性を尊重しています。主体的に自己啓発に取り組む社員を支援するさまざまな制度を用意することで、社員が自分の個性や知識、技能を高め、十分に発揮できるような環境づくりを行っています。

● 通信教育受講者数



● SBスパイス&ハーブ社内検定資格取得率推移



※当ページに掲載されているデータはすべてエスピー食品単体のものです。

同好会活動

エスピー食品では、社員同士の交流を深めるスポーツや文化活動を奨励し、同好会活動を支援しています。



□ 上記以外の同好会
ランニング、バレーボール、サッカー、英会話、中国語、将棋、茶道、華道

● 教育制度体系

自己啓発支援プログラム

ビジネス関連の講座を中心に、約300コースの通信教育をパンフレットにより紹介し、社員一人ひとりのニーズに合わせて受講できる制度です。受講にあたっては受講料の40~50%を会社が補助しています。また、eラーニングについても約60コースを取り揃えており、比較的短時間で手軽にいろいろなテーマについて学習することが可能です。

通信教育援助制度

社員一人ひとりがスパイス&ハーブの正しい知識を身に付け、その素晴らしさをより多くのお客様に直接お伝えしていくためにSBスパイス&ハーブ社内検定を実施しています。検定は3級、2級、1級の3つの級で構成されています。社員は自発的に知識習得に努め、既に5割以上の社員が資格を取得するとともに、さらに上位級を目指して取り組んでいます。

SBスパイス&ハーブ社内検定



知識の向上を目指して

仕事の知識向上と自分自身のリフレッシュを兼ねて、今までさまざまな通信教育講座を受講してきました。中でもメンタルヘルス・マネジメント検定Ⅲ種は、受講後に実際に検定を受験し合格することができたので、一番印象深く、ストレス社会の中での自分自身のケアに非常に役立っています。今後も通信教育講座を活用し、知識の向上とリフレッシュを図っていききたいと思います。

首都圏神奈川ビジネスユニット 小沢 智幸



社会・環境マネジメント

6つの環境基本方針のもと、事業所ごとにISO14001に準拠した環境負荷低減活動に取り組んできました。今後も、自社の事業特性を活かした環境保全活動を推進していきます。



環境基本方針

「真の顧客満足の追求」という企業理念のもと、エスビー食品グループは、積極的に環境保全に取り組み、豊かな地域・社会づくりに貢献します。

1 国内外法規制遵守

国内外の環境関連の法規制を遵守するとともに、自主管理基準を設定し、環境保全のさらなる向上を図ります。

2 環境目的・目標の設定

環境目的・目標を設定し、その達成状況を確認するとともに、環境保全活動の継続的改善を図ります。

3 環境負荷の低減

省エネルギー・省資源、廃棄物の減量化・再資源化により、環境負荷の低減に努めます。

4 商品開発

環境負荷と安全性を十分考慮した商品開発に努めます。

5 環境教育

環境教育により、全社員に環境方針の理解と環境問題に対する意識向上を図ります。

6 地域との共生

地域社会とのコミュニケーションを図り、地域の環境保全活動に積極的に参加します。

社会・環境マネジメントシステム

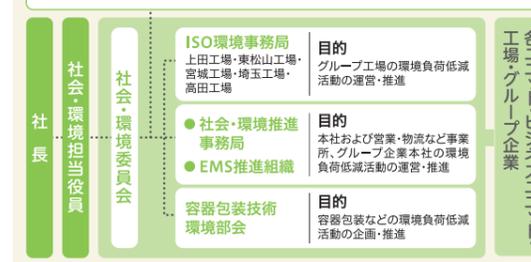
エスビー食品グループでは、環境基本方針に沿って、社会・環境マネジメント組織により環境負荷低減活動を推進しています。グループ企業2工場を含む5工場でISO14001^{*1}の認証を取得し、監査での指摘事項への対応をはじめとして、継続的改善に取り組んでいます。また、本社関係事業所および物流センター、営業拠点など非生産事業所においても、ISO14001規格に準拠した社会・環境マネジメントシステムを導入し、省エネルギー・廃棄物の抑制などに向けPDCAサイクル^{*2}により、改善を行っています。その活動の中心となるEMS推進組織は、全社員が各職場単位で環境活動に取り組む体制です。原則的に輪番制で選任された担当者が中心となって全社統一目標と各部署が立てた自律目標に取り組み、毎月活動状況を記録し、事務局へ報告しています。

*1 ISO14001:国際標準化機構が発行した、環境マネジメントシステムの国際規格です。

*2 PDCAサイクル:Plan(計画)、Do(実行)、Check(評価)、Action(改善)のプロセスを実施することです。

● 社会・環境マネジメント組織

- 事務局:社会・環境委員会事務局
- 目的:エスビー食品グループ全体の社会・環境マネジメントの推進



● ISO14001認証取得の状況

事業所名	取得年月	認証機関
上田工場	2000年8月	ビューロ・ベリタス
東松山工場	2002年8月	日本能率協会
宮城工場	2002年9月	日本能率協会
埼玉工場	2002年8月	日本能率協会
高田工場	2007年8月	日本能率協会

チャレンジ目標2013

エスビー食品グループでは、これまでの実績とステークホルダーのニーズをふまえ、4つのチャレンジ目標を設定し、環境活動の改善に継続的に取り組んでいます。

● 環境負荷の低減

食品廃棄物の再生利用等の実施率の向上、廃棄物最終処分量の低減、ゼロエミッション、温室効果ガスの抑制、水使用量の削減に関する定量的な目標を設定し、達成に向けて取り組めます。

● 環境に配慮した商品の提供

開発・調達・生産・物流の各段階で環境に配慮した商品の提供に取り組めます。

● グループ環境マネジメントの強化

環境負荷低減に向けた活動や社員を対象とした環境教育のさらなる推進によりグループ全体の環境意識向上に取り組めます。

● 企業の社会的責任・コミュニケーション

スパイスとハーブを核とした事業活動を通じ、社会とともに食品の安全・安心への取り組みの強化と、地域社会および国際社会と調和のとれた社会環境活動の推進に取り組めます。

環境教育の実施

エスビー食品グループでは、社員への環境教育などの実施のほか、環境関連の特定業務に関する教育や関連する外部講習会などへの参加を奨励しています。2012年度は、EMS推進組織担当者へのeラーニングや、各工場における取引先も含めた継続的な環境教育を実施しました。

環境に関する法令遵守

報告対象期間中の環境に関連する法令違反の指摘などはありませんでした。

環境会計

エスビー食品では、環境保全コストと効果の把握を通じて効率的な環境保全活動の推進に役立てています。環境会計の集計結果は、下記ウェブサイトにて開示しています。

[エスビー食品環境会計]
<http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/eco/>



緊急時対応訓練

環境汚染などの事故を未然に防ぐため、グループ各社で緊急事態への対応訓練を行っています。例年通り排水処理設備の異常対応訓練や消防訓練などを実施したほか、東松山工場では、震度6強の地震発生を想定した訓練なども行いました。

▼発電機運転訓練 (高田工場)



▲AED訓練 (埼玉工場)



▶油水分離装置緊急時対応訓練 (東松山工場)

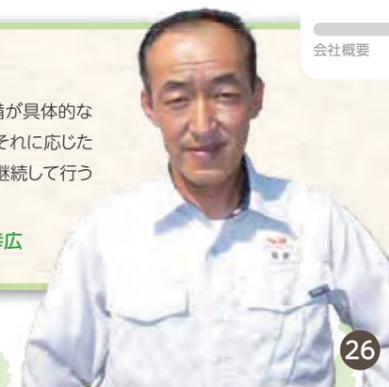


担当者の声

継続して行うことで、「いざという時」に備える

東松山工場では、5項目の緊急時対応訓練を1年に1回、継続的に実施しています。ガス・排水・油水分離などの設備が具体的な訓練項目ですが、設備更新や想定される緊急事態の見直しがあった際にはマニュアルの更新を行います。そして、それに応じた訓練の実施・チェックを行い、PDCAサイクルを実行することで継続的な改善に取り組んでいます。「一度ではなく、継続して行うことで訓練が有効になる」を信念に日々活動することで、「いざという時」に備えたいと思います。

東松山工場 福田 幸広



環境にやさしい企業を目指して

廃棄物排出量の削減や有効活用、エネルギー使用量の削減など、環境にやさしい企業を目指した活動を推進しています。



廃棄物削減・リサイクルの推進

2012年度の廃棄物等総排出量^{*1}は2011年度比で約3.6%増加し、再資源化率^{*2}は0.8ポイント減少の90.9%になりましたが、エスビー食品の3工場、5事業所、2物流センター、グループ企業7工場の全17事業所で引き続きゼロエミッション^{*3}を達成しました。今後も廃棄物の排出量削減と再資源化率の向上を推進していきます。

- *1 廃棄物等総排出量：事業者がその敷地外に、排出・搬出したもの（製品・サービスなどの提供に伴い出荷したものを除く）。
- *2 再資源化率：廃棄物等総排出量のうち、再使用、再生利用および熱回収量（サーマルリサイクル）の占める比率です。
- *3 ゼロエミッション：ゼロエミッション率98%以上と定義
ゼロエミッション率(%) = (1 - 廃棄物最終処分量 / 廃棄物等総排出量) × 100



大気汚染の防止

エスビー食品グループは大気汚染を防止するため、燃焼設備の適切な運転管理に努め、設備の定期点検・メンテナンスを行っています。大連愛思必食品（中国大連）では、石炭ボイラーをLPGボイラーに更新しました。各工場の取り組みにより、NOx、SOxの排出量は引き続き低い水準を保っています。

基本集計範囲

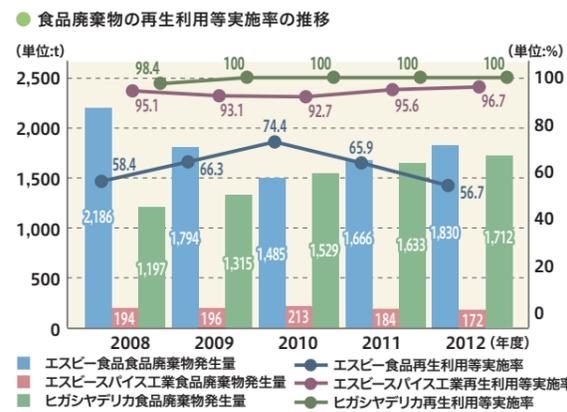
[エスビー食品] 本社、八丁堀ハーブテラス、板橋スパイスセンター、上田工場、東松山工場、宮城工場、首都圏物流センター、関西物流センター
[グループ企業] エスビースパイス工業埼玉工場、エスビーガーリック食品高田工場、ヒガシヤデリカ東松山工場・北関東工場、大伸川島工場・新座工場、エスビーサンキョーフーズ

- 廃棄物・リサイクル：上記基本集計範囲に加え、2011年度からはSTB139、HIDORIでも集計しています。
- エネルギー使用量：上記基本集計範囲に加え、2009年度まで遡ってビジネスユニット（BU）、忍野試験農場、エスビーハーブセンターつくば、STB139、HIDORI、2012年度から大連愛思必食品でも集計しています。
- 水使用量：上記基本集計範囲に加え、2011年度からはビジネスユニット（BU）、忍野試験農場、エスビーハーブセンターつくば、STB139、HIDORIでも集計しています。

食品リサイクル法への対応

改正食品リサイクル法に対応し、食品廃棄物の再生利用等実施率を年平均1ポイントずつ改善することを目指しています。2012年度の再生利用等実施率は、エスビー食品では56.7%でしたが、エスビースパイス工業では96.7%、ヒガシヤデリカでは100%になり、食品製造業としての目標である85%^{*4}を達成しています。今後も引き続き、食品廃棄物の再生利用等実施率の改善を推進していきます。

*4 改正食品リサイクル法において、2012年までに達成すべき目標値として、業種別に再生利用等の実施率が設定されています。



水質汚濁の防止

工場排水は、排水処理施設で処理を行い、水質汚濁物質の濃度が法定基準以下であることを確認し、公共用水域または下水道へ排出しています。工場排水の管理状況については、毎月所轄の自治体へ報告しています。2012年度は、上田工場で排水設備の増強を行い、継続して環境に配慮する取り組みを進めています。



エネルギー使用量の削減

エスビー食品グループは、製造時のCO₂排出量を削減するため、高効率ボイラーなどの設備導入に加え、空圧機器からのエア漏れ改善や受電電力デマンド監視装置を用いた省エネルギー化を進めています。2012年度は、東松山工場におけるコンプレッサーの更新や社内の「節電コンクール」などに取り組みましたが、前年度比でエネルギー使用量原単位は2.1%、CO₂排出量原単位は11.9%増加しました。

今夏も、企業の社会的責任として、環境負荷低減のための節電への取り組みを継続的に進めています。2013年6月1日～9月30日を対象として節電目標を掲げ、室温の28℃設定や照明の間引き、OA機器の電源管理など、消費エネルギーの削減に努めています。



水使用量の削減

エスビー食品グループでは、製造工程の見直しや設備投資などを通じ、計画的に水使用量の削減を図っています。その結果、2012年度は、前年度比約1%減少しました。



物流における環境負荷低減の取り組み

地球温暖化防止に向け、物流におけるCO₂排出削減に取り組んでいます。2012年度は、輸送トンキロ^{*5}で2011年度比4.2%、CO₂排出量は2.7%の減少を達成しました。今後も環境負荷の低い鉄道や船舶を活用するモーダルシフトの推進など、より一層の取り組みを進めていきます。なお、幹線輸送におけるモーダルシフト率^{*6}は0.9ポイント減少しましたが、鉄道へのモーダルシフト率は1.4ポイント増加しました。

- *5 トンキロ：貨物輸送量を表す単位で、貨物重量(トン)に輸送距離(キロメートル)を乗じたものです。
- *6 モーダルシフト率：輸送量に占める鉄道と船舶の割合です。



緑化推進

グループ全体で緑化を推進し、敷地内外の環境改善に努めています。高田工場では工場敷地内に53本の植樹を行いました。上田工場でも、ハーブ園の整備を行うなど、2012年度も緑化に向けて積極的に取り組みました。



担当者の声

できることからコツコツと

上田工場では、省エネルギー活動としてエネルギー原油換算量の削減、省資源活動として廃棄物等総排出量の削減や再資源化率の向上を目標に掲げて活動しています。また、廃棄物分別・再資源化の推進にも取り組んでいます。さらに、緑化整備活動として、ハーブ委員会メンバーを中心とした「ハーブ園」の運営にも力を入れており、バジル、ローズマリー、ミント、フェンネルなどの植栽管理により敷地内の美観向上を図っています。この「ハーブ園」は工場サイトツアーの起点となっており、出発前の見学者にスパイスやハーブを体感していただく空間としても利用しています。ペパーミントの香りに歓喜する社会科校外学習に来た小学生、黄花満開のフェンネル(草丈2m!!)に驚き言葉を失う給食栄養士の方々など、来場者との大切なコミュニケーションツールとなっています。

上田工場 大倉 賢



節電コンクール「冬季節電キャンペーン」活動報告

エスビー食品グループでは、2012年12月1日～2013年3月31日の期間において、全事業所を対象に「2012年度電力使用量実績比 4%削減」、工場は省エネ法に基づいた節電目標を掲げ、「冬季節電キャンペーン」を実施しました。従来より生産活動のひとつとして節電に取り組んでいる工場に加え、営業拠点などの非生産事業所ではEMS推進組織担当者*が中心になり節電に取り組まれました。その結果、同期間の全社電力使用量実績は2011年度比▲12.8%で大幅な削減になりました。社員一人ひとりが節電への意識を持ち、それぞれの現場で具体的な行動に結び付けられるように啓発の一環として「エスビー節電コンクール」も実施しました。当コンクールでは、全事業所を3つのブロックに分けて「対象期間における電気使用量の削減率(2012年度比)」、「節電アイデアの発案と実行状況」の2つの基準によって審査が行われました。

※EMS推進組織担当者：EMS推進組織は、全社員が各職場単位で環境活動に取り組む体制です。原則的に輪番制で選任された担当者が中心になり全社統一目標と各部署が立てた自律目標に取り組み、毎月活動状況を記録し、事務局へ報告しています。

大規模ブロック優勝 八丁堀ハーブテラス4F (IT企画推進ユニット・営業システムユニット・営業推進ユニット)

「スパイス&ハーブのエスビー食品ならではの節電アイデアとして「しょうが」や「シナモン」を使用したオリジナルホットドリンクレシピを活用しました。」

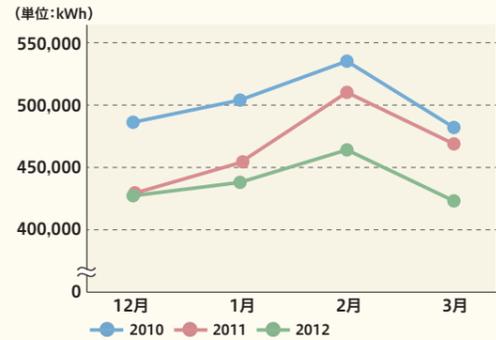


工場・店舗ブロック優勝 埼玉工場

「フィルターの清掃を徹底し、機械排熱の有効利用やコンプレッサーの無駄な使用を避けたり、食堂にアコーディオンカーテンの設置も行いました。屋外作業員については防寒着の見直しや、床にマットを敷くなどの防寒対策を実施しました。」



● 全社電気使用量実績(工場除く)



ジンジャーチャイレシピ



《材料 2人分》
 紅茶茶葉 大さじ1
 湯 100ml
 牛乳 300ml
 砂糖 大さじ1
 S&Bおろししょうが 小さじ2
 S&Bシナモン(パウダー) お好みで

《作り方》

- ①小鍋に湯を沸かし、紅茶茶葉を加えて、弱火で2～3分煮て、抽出します。
- ②牛乳を加えて強火にして沸騰直前まで加熱します。弱火に落とし、しょうがを加えて3分ほど煮ます。(沸騰させないように)
- ③砂糖を加えて溶かし、茶こしで濾しながらカップに注ぎます。お好みでシナモンをふっていただきます。

言わずと知れたしょうがで「ポカポカ」。体をほんのり温めます。

BU・SDブロック優勝 首都圏北部ビジネスユニット

「ミーティングや朝礼など、メンバーが集まる機会に昼休みの消灯の告知や電力量の使用状況を共有することで、節電への意識が持続しました。ひざ掛けやフリースを着用したり、女性は内履き用ブーツで足元を温めたりするなど、個々で工夫することにもつながりました。」



環境への負荷を軽減するために

容器包装は、商品の保護やお客様の使用場面などを考慮し設計していますが、環境配慮も忘れてはならない重要なポイントです。エスビー食品の商品における環境配慮の例をご紹介します。



環境にやさしい容器包装を目指して

商品開発業務における3Rの推進

新商品の企画・開発段階や、既存品の見直しにおいて、常に環境へ配慮した商品設計と容器包装の適正化に努めるため、商品開発部門では、3R(リデュース、リユース、リサイクル)を推進するプロジェクトチームを組織しています。商品ごとに担当を決め、3Rに配慮した容器包装の開発・改善に取り組んでいます。



環境配慮事例

① チューブ・ボトル商品の環境配慮

チューブ入り粘体香辛料シリーズ、お徳用ボトル入り粘体香辛料シリーズ
 キャップおよびチューブ・ボトルを軽量化し、従来品に比べ年間約110トンの樹脂使用量を削減しました。また、お徳用ボトルでは、再生樹脂を使用することで、資源を有効利用しています。



② レトルトカレー商品の環境配慮

100kcalカレーシリーズ、ドライキーマカレーなど
 内容量はそのままに、パウチ・カートン・外箱のサイズを小さくし、また、カートンに使用している紙の材質も見直すことで、従来品に比べ年間約36.6トンの包装資材を削減しました。さらに、カートン底部に突起を設けサイズが小さくなくても商品が倒れないよう工夫しました。



担当者の声

お客様と環境にやさしい容器包装の開発

商品開発において、自然環境の保全に配慮した「環境負荷」の小さい商品を開発することは非常に重要な仕事のひとつです。その取り組みとして、商品の包装資材すべてにおいてサイズ・材質を一から見直しました。結果、内容量はそのままに従来品に比べ年間約36.6トンの包装資材の削減を実現しました。もっとも苦労したのが、「環境負荷低減」と店頭での商品の「視認性の向上」の両立です。当初「環境負荷低減」を意識するあまり、カートンの厚みを極限まで薄くしたことで商品がパタパタと倒れてしまい、視認性が著しく低下してしまいました。そこで、カートンの自立性を向上させるべく、底部に突起を設けることにしました。突起の位置や大きさのわずかな違いが商品の自立性のみならず、生産時の加工適性に大きく影響して作業は難航しましたが、繰り返し検討を重ね商品化にこぎつきました。これからもおいしさの追求はもちろんですが、お客様にも環境にもやさしい商品の開発にコツコツと努めていきます。

第3研究開発ユニット 清塚 正弘



企業理念

目次
編集方針

社長
メッセージ

エスビー食品が
歩んできた道

特集

お客様との
関わり

社会の皆様
との関わり

社員との
関わり

地球環境との
関わり

株主・投資家の
皆様との関わり

2012年度の実績と評価

会社概要

適切なIR情報開示や 内部統制により信頼性を確保

株主・投資家の皆様との信頼関係を築くため、継続的な利益還元にも、適切なタイミングで情報を開示することで、積極的なコミュニケーションを図っています。

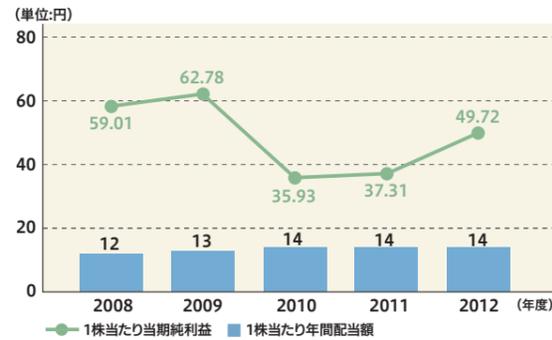


株主利益還元と情報開示

配当政策

エスビー食品では、今後の事業展開に備え長期にわたる堅実な経営基盤の確保に努めるとともに、株主の皆様への利益還元としては、安定的な配当の維持を基本方針としています。2013年3月期は、中間配当金・期末配当金とも1株当たり7円、年間配当金は14円とし、2012年3月期と同額の配当になりました。

● 1株当たりの当期純利益と年間配当額の推移



IR情報開示

エスビー食品では、株主・投資家の皆様に適切なタイミングで情報開示することをIR活動の基本としています。決算情報は、内容が確定した段階で、速やかに東京証券取引所において開示するとともに、株主の皆様



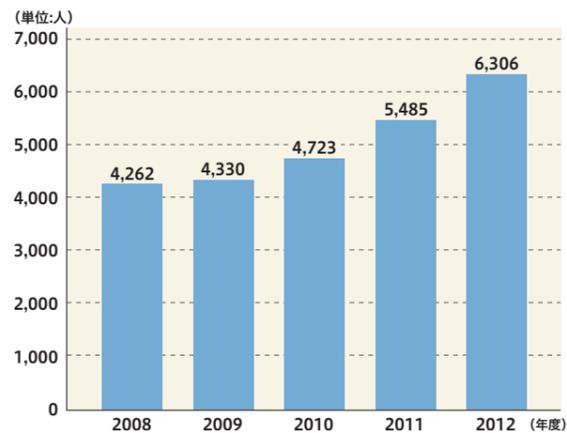
情報サイト
[IR・財務情報]
<http://www.sbfoods.co.jp/company/ir/>

株主優待制度

株主の皆様の日頃のご支援に感謝するとともに、エスビー食品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された1単元以上所有の株主の皆様へ、新商品をはじめとして季節に合わせた自社商品詰め合わせを贈呈しています。2013年5月のご優待品には、商品と一緒にレシピブックを同梱して、さまざまなカレーメニューをご紹介します。



● 株主数の推移



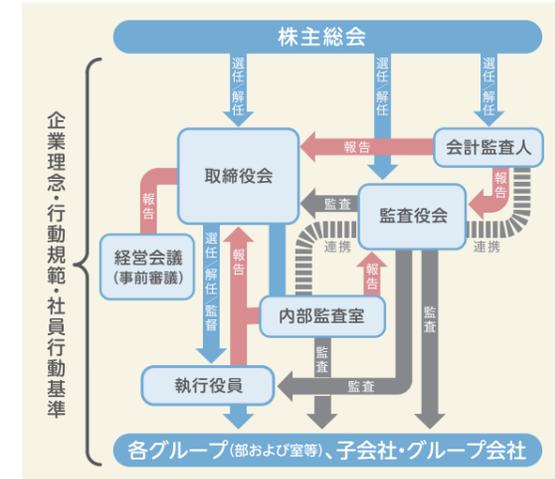
マネジメント体制

コーポレート・ガバナンス体制

エスビー食品では、経営環境の変化に迅速かつ的確に対応し経営全般のスピードアップを図るために、執行役員制度を導入し、取締役と執行役員の役割を明確に定めるなど、効率的な経営管理体制を常に追求しています。2012年の定時株主総会においては、社外取締役を1人選任するとともに、2013年には社外監査役を1人増員し、コーポレート・ガバナンス^{※1}の一層の強化を図っています。

※1 コーポレート・ガバナンス: 企業の内部統制の仕組みや不正行為を防止する機能のことです。

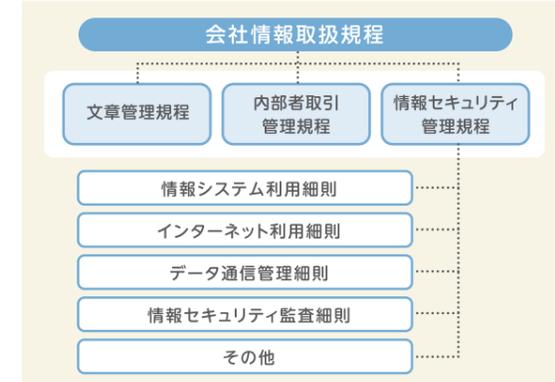
● コーポレート・ガバナンス体制



情報の適切な取り扱い

エスビー食品では、情報の開示と保護、そして社内における情報資産の有効活用という3つの目的の達成に向けて、会社情報取扱規程の運用や個人情報保護方針の策定など、情報を適切に取り扱うための仕組みを整備しています。また、近年増加傾向にあるソーシャルメディア活用に対応し、ソーシャルメディアポリシーを策定するとともに、その周知徹底を図り、社内ルールの遵守と情報セキュリティの確保に努めています。

● 会社情報取扱規程体系



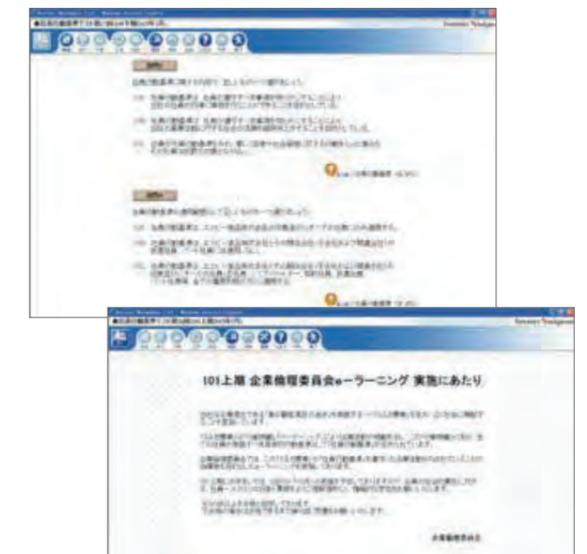
リスクに対する取り組み

エスビー食品では食生活を担う企業の社会的責任として、自然災害など不測の事態が発生した際には、事業を継続し早期に復旧することが重要であると考えています。そのため、突発的な災害時に迅速かつ効果的な対策がとれるように防災体制を整えています。例えば、防災マニュアルに基づいた訓練の実施のほか、社員には社員災害時用サバイバルカードの携行を推奨し、社員とその家族の安全確保にも努めています。2012年11月には、モバイルや携帯電話を利用した休日連絡訓練を行いました。また、大規模地震の発生に備えて、震度6強を想定した耐震診断・補強の計画的実行、事業継続のための生産順位の策定とそのために必要な原材料確保などのインフラ整備を進めています。

コンプライアンスの徹底

エスビー食品では、社員が遵守すべき健全かつ倫理的な行動を「社員行動基準」において明確に定めています。これにより、社員一人ひとりにコンプライアンス^{※2}の徹底を図り、組織の自浄能力を高めることで、社会から信頼される企業であり続けることを目指しています。具体的な取り組みとして、「社員行動基準」のさらなる理解・浸透を目的とした社員向けのe-ラーニングを定期的実施し、全社的なコンプライアンスの向上に努めています。また、内部通報窓口として「S&Bホットライン」を設置しています。これは、個々の社員間やそれぞれの職場の中で是正を図ることが困難と思われる、法令違反ならびに企業倫理に反する行為などの不正行為が生じた場合に、社員からの通報・相談を受け付け、いち早く把握し、是正を図ることを目的としたものです。

※2 コンプライアンス: 法律や規則、社会規範などを守って企業活動を行うことを指します。



e-ラーニングの画面

2012年度の実績と評価

環境・社会の側面における目標と管理指標を定め、
継続的改善に向けてグループで取り組みを進めています。



● 環境項目

項目	指標	2012年度目標	2012年度実績	評価	2013年度目標	関連ページ
環境負荷の低減	食品廃棄物の再生利用等実施率	75.4% (エスピー食品単体)	56.7% (エスピー食品単体)		60.3% (エスピー食品単体)	27ページ
	廃棄物等最終処分量	2011年度比 1%削減	2011年度比 235.7%増加		2012年度比 2%削減	27ページ
	温室効果ガス(CO ₂)の発生	CO ₂ 排出量原単位で 2011年度比 1%削減	CO ₂ 排出量原単位で 2011年度比 11.9%増加		CO ₂ 排出量原単位で 2012年度比 3%削減	28ページ
	エネルギー使用量	エネルギー使用量 原単位(原油換算)で 2011年度比 1%削減	エネルギー使用量 原単位(原油換算)で 2011年度比 2.1%増加		エネルギー使用量 原単位(原油換算)で 2012年度比 3%削減	28ページ
	水使用量	水使用量原単位で 2011年度比 2%削減	水使用量原単位で 2011年度比 2.3%増加		水使用量原単位で 2012年度比 4%削減	28ページ
環境に配慮した商品の提供	環境に配慮した商品の提供	省資源・リサイクル化に配慮した容器包装の開発推進	レトルトカレー、チューブ・ボトル商品などの容器包装の削減・軽量化		省資源・リサイクル化に配慮した容器包装の開発推進	30ページ
グループ環境マネジメントの強化	対象事業所の拡大	海外事業所への対象拡大を検討	対象事業所に大連愛思必食品(中国大連)を追加		—*	27ページ
	環境教育の推進	省エネ活動に向けた教育プログラムの実施	EMS推進組織担当者に向けたe-ラーニングを実施		省エネ活動に向けた教育プログラムの実施	26ページ

*対象事業所の拡大については、2012年度は目標を達成しているため、2013年度は維持管理目標としています。

● 社会項目

項目	指標	2012年度目標	2012年度実績	評価	2013年度目標	関連ページ
企業の社会的責任・コミュニケーション	地域交流・国際交流の推進	<ul style="list-style-type: none"> 清掃活動、環境活動を年間35回以上実施 学校・地域団体の工場見学会を年間15回以上実施 スパイスとハーブを通じた地域および国際交流の推進のための検討 	<ul style="list-style-type: none"> 清掃活動、環境活動を年間50回実施 学校・地域団体の工場見学会を年間16回実施 スパイス&ハーブマスターの活動、Waプロジェクトなど地域交流活動開催 		<ul style="list-style-type: none"> 清掃活動、環境活動を年間35回以上実施 学校・地域団体の工場見学会を年間15回以上実施 スパイスとハーブを通じた地域および国際交流の推進のための検討 	17～22、28ページ
	食品の安全・安心への取り組み強化	品質保証体制の強化	作業ミス撲滅のためのシステム導入対象工場を拡大		品質保証体制の強化	12ページ

● 評価の見方 : 目標達成率100% : 目標達成率80%以上100%未満 : 目標達成率80%未満
● 基本集計範囲はP27を参照

会社概要

会社名: エスピー食品株式会社
 創業: 1923(大正12)年4月5日
 設立: 1940(昭和15)年4月5日
 代表者: 代表取締役社長 山崎 雅也
 代表取締役副社長 山崎 明裕
 代表取締役 荻原 敏明
 本社: 〒103-0026
 東京都中央区日本橋
 兜町18番6号
 資本金: 1,744百万円
 売上高(連結): 125,415百万円
 (2013年3月期)
 経常利益(連結): 3,308百万円
 (2013年3月期)
 従業員数(連結): 1,629人
 (2013年3月31日現在)

【主要な事業内容】

スパイス&ハーブ(カレー粉、コシヨー、洋風スパイスなど)、即席(ゴールデンカレー、ディナーカレー、とろけるカレー、とろけるシチューなど)、香辛調味料(本生本わさび、おろし生しょうが、ねりからしなど)、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、無菌包装米飯など)の製造販売

【事業所所在地】

本社関係事業所

- 本社(東京都中央区)
- 八丁堀ハーブテラス(東京都中央区)
- 板橋スパイスセンター(東京都板橋区)

営業拠点(ビジネスユニット)

- 北海道BU(札幌市)
- 北東北BU(盛岡市)
- 南東北BU(仙台市)
- 首都圏北部BU(上尾市)
- 首都圏東部BU(千葉市)
- 首都圏中央BU(板橋区)
- 首都圏西部BU(立川市)
- 首都圏神奈川BU(横浜市)
- 新潟BU(新潟市)
- 長野BU(長野市)
- 静岡BU(静岡市)
- 中部BU(名古屋市)
- 北陸BU(金沢市)
- 関西BU(大阪市)
- 四国BU(坂出市)
- 中国BU(広島市)
- 九州北BU(福岡市)
- 九州南BU(鹿児島市)
- 沖縄BU(那覇市)

工場

- 上田工場(長野県上田市)
- 東松山工場(埼玉県東松山市)
- 宮城工場(宮城県登米市)

配送センター

- 首都圏物流センター(埼玉県川越市)
- 関西物流センター(兵庫県西宮市)

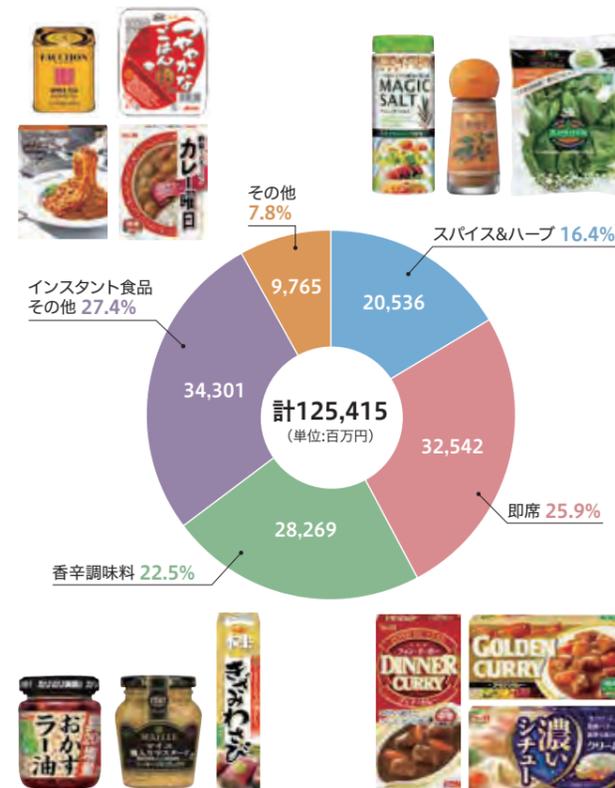
その他

- 忍野試験農場(山梨県南都留郡忍野村)
- エスピーハーブセンターつくば(茨城県常総市)
- JAおきなわエスピーハーブセンター(沖縄県豊見城市)
- STB139(東京都港区)
- HIDORI(東京都中央区)

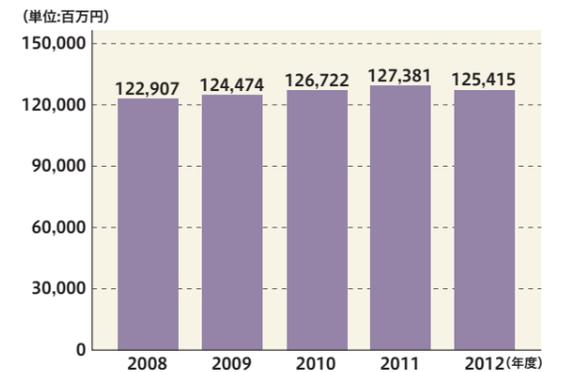
関係会社

- エスピーガーリック食品 高田工場(新潟県上越市)
- エスピースパイス工業 埼玉工場(埼玉県北葛飾郡松伏町)
- ヒガシヤデリカ 東松山工場(埼玉県東松山市)
- ヒガシヤデリカ 北関東工場(群馬県太田市)
- 大伸 川島工場(埼玉県比企郡川島町)
- 大伸 新座工場(埼玉県新座市)
- エスピーサンキョーフーズ(静岡県焼津市)
- 大連愛思必食品(中国大連)

● 売上げ構成比(2012年度)



● 売上高の推移(連結)



● 経常利益の推移(連結)

