

エスビー食品株式会社

本レポートに関するご意見・ご質問は下記までお願いいたします。

エスビー食品株式会社 広報ユニット
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6
TEL (03)6810-9790 FAX (03)3537-2155
HP <http://www.sbfoods.co.jp>



関連コンテンツを
チェック！



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。

2015 エスビー食品 レポート ～ 社会・環境報告書 ～

企業理念

真の顧客満足（真のCS）の追求

私たちは「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取り続けることです。
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。

2015

エスビー食品 レポート ～社会・環境報告書～

編集方針

本レポートは、2014年度のエスビー食品グループの活動
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。

昨年度よりタイトルを「エスビー食品レポート」とし、従来の
会社案内と社会・環境報告書を統合したエスビー食品の
事業活動の総合案内冊子として制作しています。そのため、
より多くの皆様にエスビー食品をご理解いただけるよう、
事業プロセスを追いながら、エスビー食品のさまざまな
活動をご紹介します。

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4
版)」など、レポート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レポート
との相互補完の報告体系により、読者の皆様にとっての
わかりやすさを追求しています。

報告対象組織

- ◎エスビー食品株式会社(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、関西ロジスティクスセンター)
- ◎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)

報告対象期間

2014年4月～2015年3月(一部2015年度の活動を含みます)

発行時期

報告書発行：2015年9月 次回発行予定：2016年9月
前回発行：2014年9月

CONTENTS

企業理念・目次・編集方針	01
沿革・商品紹介	03
社長メッセージ	07
特集 S&B 赤缶カレー粉65周年を迎えて	08
特集 S&Bのダイバーシティ ～個性のミックススパイス～	11
CSRマネジメント	13
事業プロセス	16
 商品企画・開発	16
 原料調達	19
 生産管理	22
 物流	26
 販売	27
 コミュニケーション	29
地域社会の皆様との関わり	31
株主・投資家の皆様との関わり	33
社員との関わり	34
2014年度の実績	36
会社概要・編集後記	38

エスビー食品の歩み

創業100年、さらには
その先の100年に向けて

エスビー食品の創業者・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から今年で92年。
『美味求真』の理念のもと歩んできた歴史を、代表的な商品や、コミュニケーション活動、話題となったCM
などで振り返ります。



1959
「即席モナカカレー」
即席カレー粉をモナカの皮に
充填、全国で大ヒット。



1970
「チューブ入り香辛料」
日本初のチューブ入り
香辛料でベストセラーに。



1986
「ぬかづけの素」



1987
「本生シリーズ」



1983
「カレーの王子さま」



1966
「ゴールデンカレー」
香り高い本格カレー



1930
「家庭用ヒドリ印
カレー粉」



1950
「赤缶カレー粉」
日本のカレー粉の
スタンダード

黎明期

1923
山崎峯次郎が浅草七軒町にエスビー食品の前身
「日賀志屋」を創業。



山崎峯次郎



日賀志屋（創業当時）

1931
ヒドリ印に「太陽=SUN」と
「鳥=BIRD」の頭文字「S&B」
を併記し商標。



1949
社名を
「エスビー食品株式会社」
に変更。

確立期

1954
「エスビーカーレー」
本格的な固形即席カレー、「エスビーカーレー」を発売。エス
ビーキッチンカーによる移動料理教室を開始。香辛料の正し
い調理方法の実演によって普及に努める。



1960

「ガーリックパウダー」を発売。ガーリッ
クカーキャンペーンを展開し話題に。



発展期

1984

第一回「S&Bちびっ子健康マラ
ソン大会」を高知で開催。現在も
毎年全国約50カ所で行われて
いる。



エスビー食品 なっかつCM

CMは時代を映す鏡。エスビー食品はお客様の記憶に残る数々のCM作品を提供してきました。
ここでは話題となったCMの一部をご紹介します。



1964

「特製エスビーカーレー」のCMは
「インド人もビックリ」のキャッ
チフレーズで大人気。インド人に
扮したのは芦屋 雁之助さん。



1966

香り高い本格カレー「ゴールデ
ンカレー」のCM。女優の佐久間
良子さんを起用。



1970

日本初のチューブ入り香辛料
「ねりわさび」のCM。落語家の
初代林家木久蔵さんを起用。



1990
「カレー曜日」



2006
「SPICE&HERBシリーズ」
機能とデザインが高く評価され、
グッドデザイン賞を受賞。

2001



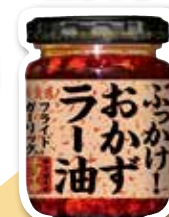
「とろけるカレー」

2003



「スマートスパイス」

2010



「ぶっかけ！
おかずラー油」

2010



「S&Bシーズニング」

成熟期

2000

新創業の年と位置付け、
「SPICE&HERB」を掲げる。

2003

コーポレートシンボル
定める。



2007

新たなコミュニケーションスタイル
「Waプロジェクト」始動。



2011

「ミールソリューション仕器」で
お客様満足向上へ。



2009

山崎香辛料振興財団主催
の第一回「スパイス&ハーブ
検定」が実施される。



ここでご紹介した「歩み」はほんの一部です。より詳しい「歩み」は右記からご覧ください。 [エスビー食品](#) [検索](#)

手軽に美味しく

パスタソース

まぜるだけのスパゲッティソースから名店の味を再現したパスタソースまで、さまざまな食シーンに合わせ、幅広く提供。常にパスタソース市場をリードし続けています。

インスタントフーズ

おでん、炒飯、ぞうすい、丼などが手軽に楽しく調理できる各種商品をラインナップしています。

“カンタン”から エスビー食品

エスビー食品の商品は、「だれでも簡単に現場で使われる」本格素材まで、ライフスこれから創業理念『美味求真』のもと、さらよう食文化作りに努めていきます。

具材・食材を おいしく演出

スパイス、香辛調味料

「スパイス&ハーブ」のエスビーのメインカテゴリー。65年の歴史を誇る赤缶カレー粉をはじめ、洋風スパイスやねりチューブなど多くのお客様に支持いただいています。本格料理が手軽に作れるシーズニングシリーズも好評です。

中華、エスニック

本格中華やエスニックを手軽にお楽しみいただける多彩な商品を幅広くラインナップしています。

料理に香りと潤いを

フレッシュハーブ

人気のベビーリーフ、スイートバジルから、摘みたてのハーブが楽しめる「キッチンハーブ」まで、幅広く品揃えしています。基本パック、量が必要な時に嬉しい大容量パック、さらには使い切りやすい少量パックまでご用意。「香りと潤いのあるハーブ生活」を提案しています。

ご家庭でお馴染み。 お客様のニーズに合わせ、 手軽なレトルトから 料理感あふれるルウまで

カレー、シチュー、ハヤシ

日本初の国産カレー粉を世に送り出して以来、話題のカレー、時代を代表するカレーを提供、日本における「カレー文化」を常にリードしてきました。さらにシチュー、ハヤシも含め、味や健康にこだわる幅広い商品ラインナップで、お客様満足を追求しています。

“プロユース”まで の商品をご紹介します

おいしさを楽しめる「インスタント食品」から「プロタイルやニーズに合わせ幅広い品揃えをご用意。なる“お客様満足”と“新たなニーズ”にお応えできる

プロも認める 品質・味の提供

業務用

「食のプロ」の舌や目にかなう確かなおいしさ、品質を幅広く提案しています。

海外ブランド

中華調味料の高級ブランド「李錦記」や、フランスの伝統ある「FAUCHON」など、世界を代表する本格的な味を、お届けしています。

海外用

日本式カレーやねりわさびなどを中心に海外展開しています。「和食」がユネスコ無形文化遺産登録にもなり、東南アジアを中心に、さらなる広がりをみせています。

世界の食卓へお届け の味をご家庭に

「真の顧客満足の追求」に向けて

皆様に満足いただける企業へ

エスビー食品グループの歴史は今から遡ること92年前の1923年、創業者・山崎峯次郎が日本で初めてカレー粉を製造したことから始まりました。以来、「美味求真」という創業理念を掲げ、カレーやコショウ、フレッシュハーブなど、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、創業80年を迎えた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、「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推進してまいりました。これからも多様化するお客様に新しい「価値」を感じていただける提案の実践に、引き続き積極的に取り組んでまいります。

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、「真の顧客満足の追求」を実践するにあたり、「エスビー食品行動規範」を定めています。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、フードディフェンスに対する具体的な施策を展開し、品質管理の一層の強化を図っています。また、スパイスとハーブの原料調達においては、現地の自然環境保全措置に加え、フェアトレードによる生産者支援や、その方々への有機栽培技術指導などを通じて、企業活動全般から生じる環境への負荷低減にも努めています。

また、企業の持続的成長に向けた重要な取り組みとして、

ダイバーシティ・マネジメントを、より一層推進してまいります。特に、女性の活躍を推進するための育児支援制度の充実などの環境整備とともに、女性への積極的な機会付与と管理職登用を図り、企業活動のさまざまな場面に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、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とコーポレート・ガバナンスの強化を図ることで、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、内部統制システムの運用の徹底を図りますとともに、さらなる充実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、メニューや使い方など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、全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、よろしく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



S&B赤缶カレー粉65周年を迎えて ～変わらぬおいしさと安全・安心への取り組み～

エスビー食品の主要事業所である板橋スパイスセンターは、かつてカレー粉などを作っていた主力工場でした。1947～48年頃、敷地内に国会議事堂を模した工場を竣工、以来、「板橋の国会議事堂」と呼ばれ親しまれていました。「S&B赤缶カレー粉」の缶には、国会議事堂をあしらったイラストがレイアウトされており、その名残を感じさせます。そんな「S&B赤缶カレー粉」は2015年に発売65周年を迎え、新たな設備・体制のもと、おいしさをそのままに、より安全・安心に配慮した商品として、皆様のもとに届けられています。



日本初の国産カレー粉の誕生

1920年、当時17歳の創業者・山崎峯次郎は、ふと立ち寄った西洋料理屋でカレーライスと出会いました。初めて食べたその味に、心の底から「カレーとはなんとうまいものだろう」と、たちまちカレーの魅力にとりつかれました。当時日本製として売られていたカレー粉は、輸入した外国製のカレー粉に唐辛子やミカンの皮を粉にしたものを加えただけのものでした。峯次郎はそれが不満で、自分の手で原料を集め調合したカレー粉を作ることを決心しました。人づてにカレー粉原料をインドから取り寄せたり、神田の古書店でカレー粉に関する資料を探したりと、さまざまな努力をしました。寝る間も惜しんで研究に明け暮れ、どんなスパイスを使うのか、それらスパイスをどんな比率でブレンドするのか、そして焙煎（焦げない程度に熱を加え、じっくり煎ることでカレー粉独特の香りを生む）、熟成（バラバラだったスパイスを落ち着かせることで、全体を一つにまとめる）、それらを変な辛酸をなめながら、時には偶然に一つ一つ発見していきました。そして、ついに1923年、日本で初めての国産のカレー粉の製造に成功しました。

S&B赤缶カレー粉65周年と ロングセラー賞受賞

日本初の国産カレー粉から、さらなる改良を重ね、1950年に「S&B赤缶カレー粉」が発売されました。エスビー食品の「カレー粉」は、国内家庭用カレー粉市場で8割を超えるシェアを占めるほどに成長し、「S&B赤缶カレー粉」は2015年に発売65周年を迎えました。2014年には、日本食糧新聞社が主催する「第33回食品ヒット大賞」において、「S&B赤缶カレー粉」が長年にわたり食品業界を盛り上げてきたブランドとして“ロングセラー賞”を受賞しました。



東松山工場・新棟竣工 ～長い歴史とともに「安全・安心」、「品質管理体制」を徹底強化～

エスビー食品の事業の核となる香辛料製品の主力生産工場である東松山工場の敷地内に、高品質の商品を安定的に製造できるよう最新鋭の設備を導入した新棟を竣工しました。2014年10月20日より、エスビー食品のカレー製品の基幹原料となる「純カレー」をはじめ、長年変わることのない「S&B赤缶カレー粉」などを「安全・安心」と「品質管理」をさらに強化した生産体制でスタートしています。

当工場は、品質管理と衛生管理の2つの要素で信頼性の高い認証制度であるFSSC22000^{*}を取得しており、その管理手法に基づき、建物の構造やライン設計・設備選定などに関して、フードディフェンスを含めた安全・安心体制の強化に向け、さまざまな取り組みを行っています。

^{*}FSSC22000についてはP23参照。

東松山工場・新棟での取り組み

① 万全な品質管理 安全・安心体制の強化

カレー粉の製造ラインでは徹底した品質管理を行っています。原料の投入とカレー粉の充填の工程以外は、原料・カレー粉が外気に極力触れることがないように密閉されたライン設計をし、異物混入のリスクを最小限に抑えています。また、清潔区と準清潔区の境界で床を色分けし、視覚的にわかりやすくしています。清潔区はカレー粉が充填される際に外気に触れる数少ない工程であり、特に厳重な衛生管理が必要となります。建物の陽圧管理・無窓構造を採用し、外部からの埃や虫の侵入を防止する異物混入対策や、工場建物の耐震強度を高めるなどの大規模災害を想定した安定稼働体制強化も行っています。

② 食の安全を守るセキュリティシステム

製造ライン内への不必要な人の立ち入りを防ぐため、カメラによる監視に加え、個人に割り当てられた入退室カードやICタグを使用して入場の管理を行っています。さらに、人によって異なる静脈のパターンを読み取り個人を特定する静脈認証セキュリティシステムによって、入場者の管理を二重で行っています。これにより完全にラインへの入場者を特定、不審者の侵入を防止し、食の安全を確保しています。

③ 環境へ配慮した製造ライン

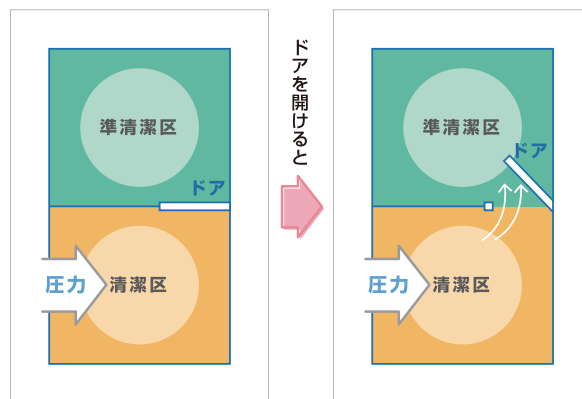
電力使用量が一定以上にならないようにリアルタイムで電力使用量を把握し、優先度に応じてエアコン使用の調整を行うことで省電力化を図っています。

④ 細部までこだわったライン構造

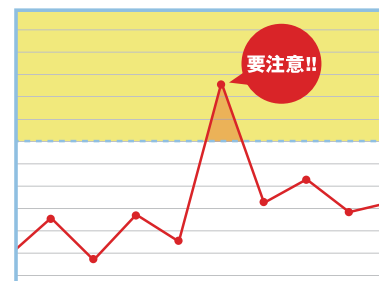
製造を行う機械の構造からラインの設計に至るまで、洗い残しや原料・カレー粉が残ってしまわないように高いサニタリー性を確保しています。また、ラック倉庫により、自動で製品の出入りや在庫管理ができる管理体制を取っています。



● 圧力調整による衛生管理 部屋の圧力を調整し、準清潔区空間中の異物が清潔区に流れ込まないように設計



● リアルタイムな電力使用量の把握による省電力化 電力使用量が一定以上にならないように管理



^{*}グラフはイメージです。

S&B 赤缶カレー粉の製造工程

これからの時代に対応した新たな設備・体制のもと、発売65周年を迎えた「S&B 赤缶カレー粉」のおいしさをそのままに、お客様にお届けします。

STEP1 製粉・篩別^{しべつ}

選びぬかれたスパイスやハーブをカレー粉の原料にするために、機械によって粉にし、篩にかけることで粒の大きさを揃えます。

STEP2 計量・投入

粉になったスパイスやハーブをはかりで計量し、投入します。多くの量を使用するものもあれば、少ししか使用しないものもあります。この組み合わせはエスビー食品が昔からほとんど変えずに守ってきたものです。

STEP3 混合・焙煎

スパイスやハーブを混ぜ合わせ焙煎します。カレー粉特有の香りは、蓄積されたデータや経験に基づき、加熱温度や加熱時間などを微調整することで生まれます。エスビー食品にとって非常に重要なノウハウであり、長年にわたって受け継がれています。

STEP4 貯蔵・熟成

焙煎後のスパイスやハーブを、粒の大きさを整え、タンクに貯蔵します。熟成させることで、バラバラだったそれぞれのスパイスやハーブの香りが一つにまとまり、エスビー食品のカレー粉が完成します。

STEP5 仕上げ

密閉されたラインを空気力で送られてきたカレー粉を、底が開いた状態の赤缶に充填します。その後、フタ（底）を載せびったりと密封され、機械と目視確認を経て、「S&B 赤缶カレー粉」ができあがります。

完成!!

^{*}イラストはイメージです。
^{*}二次元コードからS&Bスパイス＆ハーブキッズサイトでご紹介している製造工程の動画がご覧になれます。

担当者の声

新規製造ラインの立ち上げに携わって

新規製造ラインの設計にあたっては、原料の入口と製品の出口以外を極力閉鎖系にして異物混入を阻止することが重要課題でした。一見簡単そうですが、これが案外一筋縄ではいかないのです。なぜかという、カレー粉の焙煎によって香辛料に含まれる水分が蒸発していくのですが、新ラインではこの水蒸気の逃げ道が圧倒的に少なくなってしまうのです。焙煎して熱々になったカレー粉が冷えるにつれて、水蒸気は水に戻っていきます。粉にとって水は大敵です。もし水滴が設備に付着してしまうと、粉の塊の発生や微生物の増殖といった問題を引き起こしかねません。この矛盾した問題をいかに解決するか、ここはノウハウですので詳しくは言えませんが、テスト段階では何通りもの条件を試し、祈るような気持ちで設備の中をのぞいては意気消沈するということを繰り返しました。10年近くの歳月を費やして最終的に満足のいく結果が得られたときは、チームのメンバーだけでなく、設備の業者さんとも握手して喜びを分かち合ったことが思い出されます。この他にも、将来につながる独自技術を随所に盛り込んだラインを設計できたと自負しています。安全・安心への配慮を強化した製造ラインで高品質なカレー粉をお届けできることは、私達にとってこの上ない喜びです。

第1商品開発ユニット 中溝 公明





S&Bのダイバーシティ ～個性のミックススパイス～

幾多のスパイス&ハーブが一緒になることで、それぞれの個性を醸し出しながらも、さらに幅、厚み、深みのある味わいを生み出すカレー粉。まさにそのカレー粉のように、一人ひとりの持つ“個性”のブレンドによる“ハーモニー”によって、パワーが生み出される会社、いわば「個性のミックススパイス」がエスビー食品の目指すダイバーシティです。

エスビー食品では、「ダイバーシティ・マネジメント[※]」を、企業の持続的成長に向けての重要な経営戦略と考えています。「ダイバーシティ推進室」を設置し、さまざまな活動を通して働き方の見直しや社員一人ひとりの意識改革に積極的に取り組みながら、育児や介護との両立など、社員が安心してやりがいを持って働ける職場づくりを進めています。

エスビー食品は多様な個性を持つスパイスとハーブから創り出される「カレー粉」を創業の原点としていますが、おかげさまで2023年には創業100周年を迎えます。100周年を一つの節目と位置付け、より多様な人財が活躍できる企業を目指し、また、企業活動に多様な視点を取り入れることを通じて、お客様のご要望に広く深くお応えすることで、企業価値の向上につなげていきたいと考えています。

その一環として「S&B ポジティブアクション」として数値目標を定め、その達成に着実に取り組んでいきます。

※ダイバーシティ・マネジメント…多様な人財を活かし、その能力が最大限発揮できる機会を提供することで、イノベーションを生み出し、企業価値の向上を目指す取り組み。

S&B ポジティブアクション

(2014年12月策定)

女性役員の
早期任用

5年以内

(2019年度までの任用)

女性管理職比率
(2014年12月現在8.4%)

**2020年15%
2023年20%**

新卒採用
女性比率

**40%以上
を継続**

※2015年4月現在 女性管理職比率9.5%、2015年度新卒採用女性比率43.5%

ダイバーシティ推進の取り組み

ダイバーシティ推進の浸透

エスビー食品はダイバーシティ推進により、多様な人財の活用や活躍を支援する企業風土づくりを目指しています。そのために社員一人ひとりの意識を大きく変えるべく、管理職を対象としたダイバーシティ講演会や、社員を対象とした勉強会を開催し、浸透を深めています。



2015年5月開催 管理職対象ダイバーシティ講演会

ワークライフバランスを支援する取り組み

出産・育児・介護等関連制度の整備

エスビー食品では、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取り、生き活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・介護支援制度	
育児休業制度	社員が子どもを養育する場合、満1歳6か月に達するまでもしくは1歳を超えて最初の4月末までを限度として休業できる制度です。
介護休業制度	社員が要介護者の介護をする場合、1年間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。
介護短時間勤務制度	社員が要介護者の介護をする場合、申出により所定労働時間の短縮が受けられる制度です。介護休業期間を含めて1年間を限度として利用できます。
特定事由退職者再雇用制度	育児や介護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、改めてエスビ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

	2010	2011	2012	2013	2014
女性	11人	9人	9人	12人	12人
男性	2人	1人	0人	3人	7人

事業所内保育園「バジリック保育園」の開設

小さな子どもを育てながら働く社員が、仕事と家庭を両立し、安心して働き続けられる職場環境整備の一環として、2015年4月に板橋スパイスセンター内に「バジリック保育園」を開設しました。



保活コンシェルジュサービス

全国の従業員を対象に「保活コンシェルジュサービス」を導入しました。子どもを保育園に入園させるために居住地域の周辺保育園に関するきめ細やかな情報や、保育園探しのコツやノウハウなどを提供するサービスです。



※次世代育成支援対策推進法における「子育てサポート企業」認定の証である「くるみん」マークを2014年5月に取得しました。

● 新卒採用数(総合職系)

	2011	2012	2013	2014	2015
男	14人	12人	12人	12人	13人
女	5人	6人	6人	7人	10人
女性比率	26.3%	33.3%	33.3%	36.8%	43.5%

● 正社員の平均勤続年数

男	20.7年	女	16.5年
---	-------	---	-------

育児休業取得者の声

子どもが1歳を迎える直前、2014年9月に4日間の育児休業を取得しました。普段、平日の家事・育児は妻に任せきりでしたが、休業中はみっちり専念することができました。育児休業を機に、わが家の休日料理担当は私になり、現在も継続しています。休業中の業務はすべて部署の方々に代わりに対応していただき、緊急電話などのやりとりも発生することなく、仕事を忘れて育児に没頭することができました。ご協力いただいた部署の方々にはとても感謝しています。1週間、育児を通して子どもの成長を見られたことはとても貴重な体験であり、復帰後はモチベーションを高くして仕事に取り組むことができました。

営業統括ユニット 萩野 優



保育園利用者の声

2015年4月に復職しました。復職時は地元の私立保育園に預けていましたが、子どもの体調が不安定で会社を休みがちでした。6月にバジリック保育園に転園して以降、通勤も子どもと一緒に、子どもの気持ちも安定し、病気で休むこともなくなりました。事業所内にあるため、子どもの様子がすぐに確認でき、安心して仕事に集中できます。また、私立保育園では体験できなかった、虫の飼育やバジルを育てるなど子どもにとっても貴重な体験ができ嬉しく思います。

品質保証ユニット 池田 美穂



CSRマネジメント

企業理念『真の顧客満足の追求』を実践するにあたり、8項目からなる「エスビー食品行動規範」を定めています。また、環境保全活動を重要活動の一つと認識し、「環境基本方針」に基づき企業活動全般から生じる環境への負荷の低減に努めています。

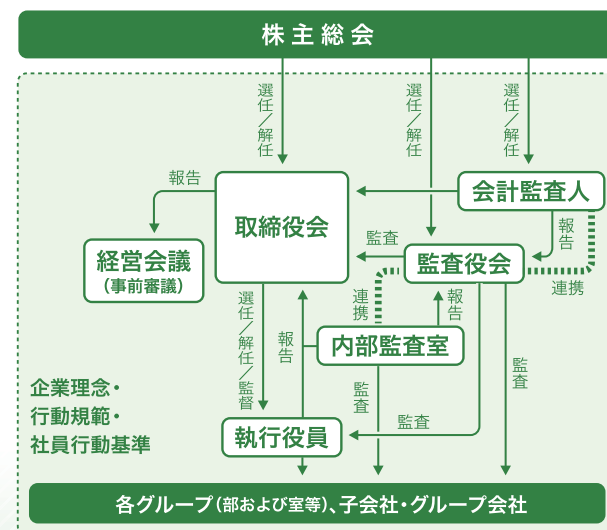


エスビー食品グループでは、お客様志向を明確にした企業理念と、社会の一員としての役割を果たすために示した「行動規範」を制定しています。そして、エスビー食品グループを取り巻くさまざまなステークホルダーの皆様との関わりにおいて、常に企業理念と行動規範に基づいて行動し、信頼関係を構築することによって、持続可能な企業であり続けたいと考えています。

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。また、社外監査役3人を含む、監査役会との連携のもと、内部監査室を中心に内部統制システムの充実強化に取り組むなど、コーポレート・ガバナンス*の強化を図っています。

* 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。



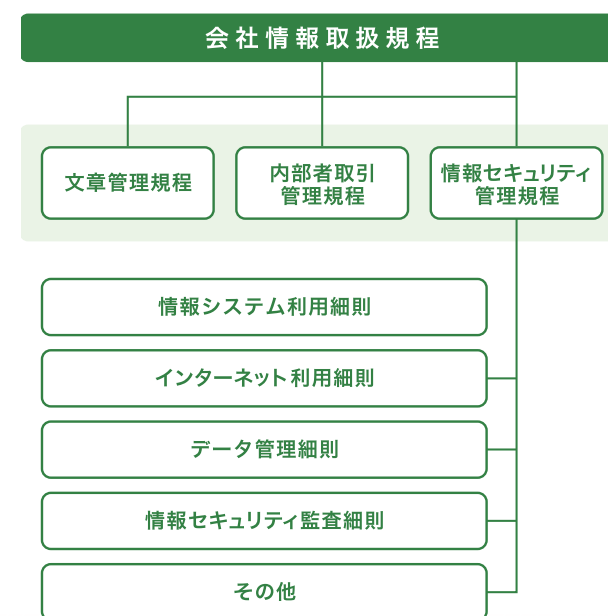
コンプライアンスの徹底

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*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は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。

* 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。

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を目的として、「会社情報取扱規程」をはじめとした各種社内規程を制定し、また、個人情報保護方針やソーシャルメディアポリシーを策定するなど、情報を適切に取り扱うためのルールと仕組みを整備しています。これらの社内ルールは、社員教育によって周知徹底を図り、情報セキュリティの確保に努めています。



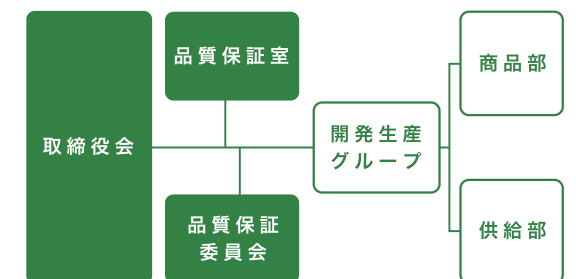
リスクに対する取り組み

危機発生時に事業への影響を最小限にとどめるために、また、速やかに企業活動を回復できるように、平時よりリスク管理の充実に取り組んでいます。東日本大震災など過去の被災や、その後のさまざまな事象を教訓とし、「防災マニュアル」の整備や、いざという時の行動を手助けする「サバイバルカード」の見直しなども行いました。防災訓練や防災eラーニングなどを定期的実施し、組織・社員の防災力向上を図っています。また、モバイルや携帯電話などによる休日の安否訓練を行い、緊急時の連絡手段の確保に努めています。その他、新型インフルエンザなど、社会生活を脅かすようなリスクに対し、エスビー食品は生活基盤である「食」を支える企業として、リスクに対応する活動を継続していきます。

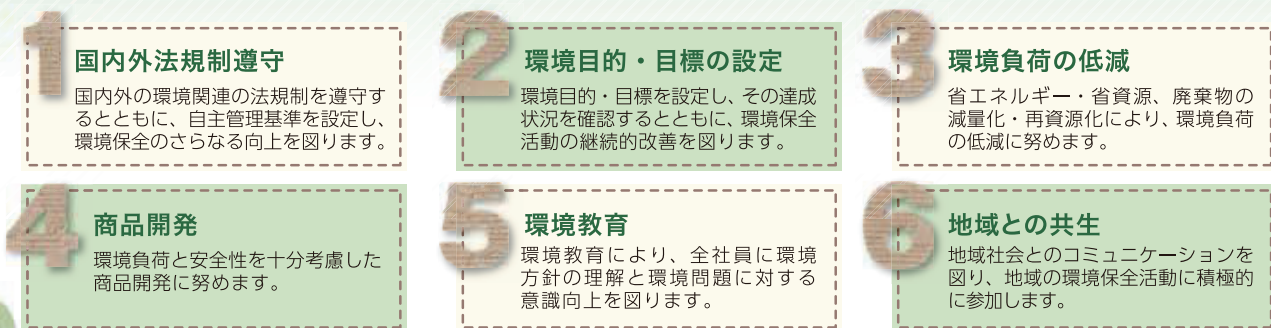
品質保証体制

すべての商品に、食品関連法規を遵守した適正な表示を行うとともに、お使いいただくお客様にわかりやすい表示になるよう常に心掛けています。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、工場監査などにより製造環境や品質管理体制の調査・指導ならびに、より安全性の高いレベルへの改善提案を行い、その実施状況を確認しています。さらに、お客様からいただいたご意見を関連部門へ連絡し、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、お客様からの各種お問い合わせに迅速に対応することも「品質保証室」の大きな役割です。

品質保証体制図



【環境基本方針】

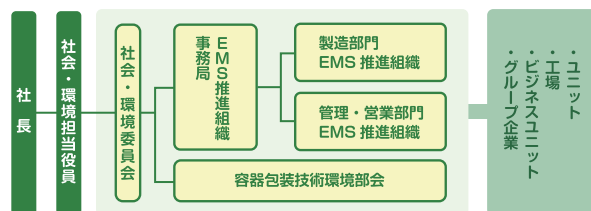


環境マネジメントシステム

エスビー食品グループでは、環境基本方針に沿って、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。製造部門（工場）、管理・営業部門ともに各事業所にて、ISO14001^{*1}に準拠した環境マネジメントシステムを運用し、省エネルギー、廃棄物の抑制などに向けてPDCAサイクル^{*2}により継続的改善に取り組んでいます。本社・営業部門のEMS推進組織は、社員全員が輪番制で環境活動の担当者として各職場の環境活動に取り組んでいます。

- ※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。

環境マネジメント組織



チャレンジ目標2016

エスビー食品グループでは、行動規範に基づき、これまでの実績とステークホルダーのニーズを踏まえ、5つのチャレンジ目標を設定し、社会・環境活動の改善に継続的に取り組んでいます。2014年度の実績はP36に掲載しています。

環境負荷の低減

食品廃棄物の再生利用などの実施率の向上、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みます。

社会・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、社会と環境に配慮した商品の提供に取り組みます。

グループ社会・環境マネジメントの強化

社会貢献や環境負荷低減に向けた活動や、それらを実践するための社員教育のさらなる推進により、グループ全体の社会・環境意識向上に取り組めます。

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。

緊急時対応訓練

環境汚染などの事故を未然に防ぐため、緊急事態への対応訓練を行っています。グループ各工場では排水処理設備の異常対応訓練や消防訓練などを実施しています。

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開示しています。

【エスビー食品環境会計】

<http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/environment/accounting.html>

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。2014年度は廃棄物処理委託施設の視察や、産業廃棄物技術などの特定業務研修を実施しました。

安全・安心への取り組み強化

商品の開発・調達・生産において、さらなる安全性の向上に取り組むとともに、正確な商品情報をよりわかりやすくお伝えし、お客様の満足と安心が得られるよう努めます。

地域交流・国際交流の推進

スパイスとハーブを核とした事業活動を通じ、地域社会および国際社会との調和のとれた活動の推進に取り組めます。

エスビー食品の事業プロセス

商品開発、原料調達から製造・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取り組みをご紹介します。



事業プロセス

商品企画・開発

お客様にとってより良い商品を作るため、お客様のニーズや市場の変化に注視しながら、商品のコンセプト作りを行っています。

より良い商品を生み出す商品企画

商品のコンセプト作りから商品が実際に店頭で並ぶまで、あらゆるプロセスに携わるのが商品企画部門です。商品カテゴリーごとに担当者が分かれていて、お客様のニーズや声に応えられるよう、市場の変化やトレンドに常にアンテナを張り、各種の調査・分析結果などをもとに商品のコンセプト作りを行っています。実際の商品化においては、開発部門と試作を繰り返して味や商品仕様を決定したり、デザインやプロモーションについて関係部門と検討するなど、あらゆるプロセスに携わります。商品発売後もお客様相談センターと連動し、お客様の声を商品の改善・改良、リフレッシュの検討に活かし、より良い商品作りを行っています。



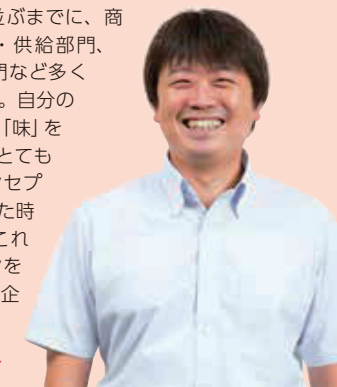
商品企画・打ち合わせ風景

担当者の声

より良い商品の企画を目指して

商品のターゲットであるお客様の購買心理や市場動向を細かく分析し、味作りやパッケージのデザインなどに活用することで、これまでにない魅力的な商品を目指しています。実際に商品が店頭で並ぶまでに、商品化を行う部門から製造・供給部門、さらにデザインや営業部門など多くの部門との連動が必要です。自分の商品への思いや目標とする「味」を的確に周囲に伝えることはとても難しいですが、自分のコンセプト通りの商品ができあがった時の喜びはとても大きく、これからもコミュニケーションを大切にしてより良い商品の企画に取り組んでいきます。

商品企画ユニット 弘 佑介



安全・安心な商品の開発

安全・安心な商品を具現化していくのが商品開発部門の役割です。調合・製法による味の追求はもちろん、安全・安心な原料・資材の選定、適切な加工・生産プロセスの決定、さらには容器・パッケージデザインの検討に至るまで、仕事内容は多岐にわたります。上記の内容に加え、微生物分析や輸送・保存試験など、各工程で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、中央研究所「分析センター」が対応します。商品を市場に出すまでの全工程にわたって担当するという点で、商品開発部門の責任は重大です。

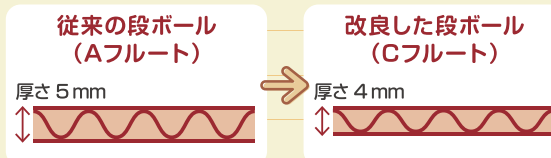
商品開発業務における3Rの推進

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。商品ごとに担当者を決め、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 パスタソース・即席ルウ商品の環境配慮 予約でいっぱいのお店シリーズ、とろけるシリーズなど

パスタソース・即席ルウ商品シリーズに使用している段ボールについて、輸送・保管上の検証・確認を行い、従来品よりも薄い材質に見直すことで、年間約46トンの包装資材を削減しました。



② 即席ルウ・チューブ商品の環境配慮 ゴールデンシリーズ、本生シリーズなど

即席ルウ・チューブ商品のカートンを束ねている集積フィルム（包材）を15～25%薄肉化し、従来品に比べ年間約33トンの包装資材を削減しました。



担当者の声

環境にやさしい容器包装の開発

商品開発において、「環境負荷」の小さい包装資材の検討は非常に重要なテーマの一つです。包装資材は、内容物の保護やお客様にとっての使いやすさ、工場での生産性や輸送時の強度保持など、注意するポイントが非常に多く、慎重な検討を行っています。「予約でいっぱいのお店」シリーズの段ボールについては、工場での生産適性や輸送・保管時の強度について検証・確認を繰り返し、従来の段ボールよりも1mm薄い段ボールへの変更を実現しました。今後の商品開発においても、おいしさの追求はもちろんですが、「環境負荷」の低減を目指した商品の開発に努めていきます。

第2商品開発ユニット 和田 紗織



お客様視点に立った商品作り

お客様が求める価値ある商品の提供を目指し、より良い商品の開発に取り組んでいます。使いやすい形状やデザイン、わかりやすい表示方法など、お客様の視点に立って最終的な仕様を決定しています。また、モニター調査の活用によりお客様のニーズを知り、それを商品開発・改善に活用しています。



分析作業の様子



3R推進会議の様子

お客様のニーズをとらえた商品開発

2010年に「ぶっかけ!おかずラー油 チョイ辛」を発売。一大ブームを経て、今では定番調味料としてご支持いただいています。一方で女性をはじめとして、「ニンニク」のにおいが気になって毎日食べられないというお客様の声をキャッチ。



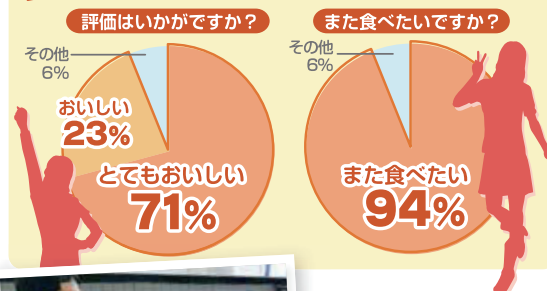
「おかずラー油 チョイ辛」の力強い味わいはそのままに、**「ニンニク不使用タイプ」**の企画開発に着手しました。

「おかずラー油 チョイ辛」の特徴であった「フライドガーリック」の代わりに、「フライドオニオン」と「アーモンド」をたくさん使うことで食感とおしさ・見た目の満足感をそのままに、ニンニクのにおいが気にならない「乙女たちのおかずラー油」を商品化しました。

商品開発段階で、社内だけではなく、社外のご協力をいただき、「ニンニク」のにおいを気にする働く女性を中心にモニター調査を行い、「ニンニク不使用タイプ」の味わい・コンセプトについて高い評価をいただきました。



外部調査結果



試食の様子



担当者の声

におわない、でもおいしい具入りラー油を作るために

「TPOを気にせず、もっともっとお客様におかずラー油を食べていただきたい!」。そんな想いから「乙女たちのおかずラー油」の開発を始めました。しかし、商品特徴であるガーリックの食感と強烈な旨みの代替は容易ではなく、原料と製造方法の追求に非常に苦労しました。そして多くの関係者の努力と創意工夫のもと、従来品に負けない食感と旨みを持つ「乙女たちのおかずラー油」が完成しました。「おかずラー油」シリーズはご飯だけでなく、麺類・鍋・サラダなど非常に多くの食品と好相性です。ご家庭の定番の調味料として、さまざまな場面で使用していただき「おいしい」と感じていただければ、これ以上の喜びはありません。ぜひ一度、お試しください。

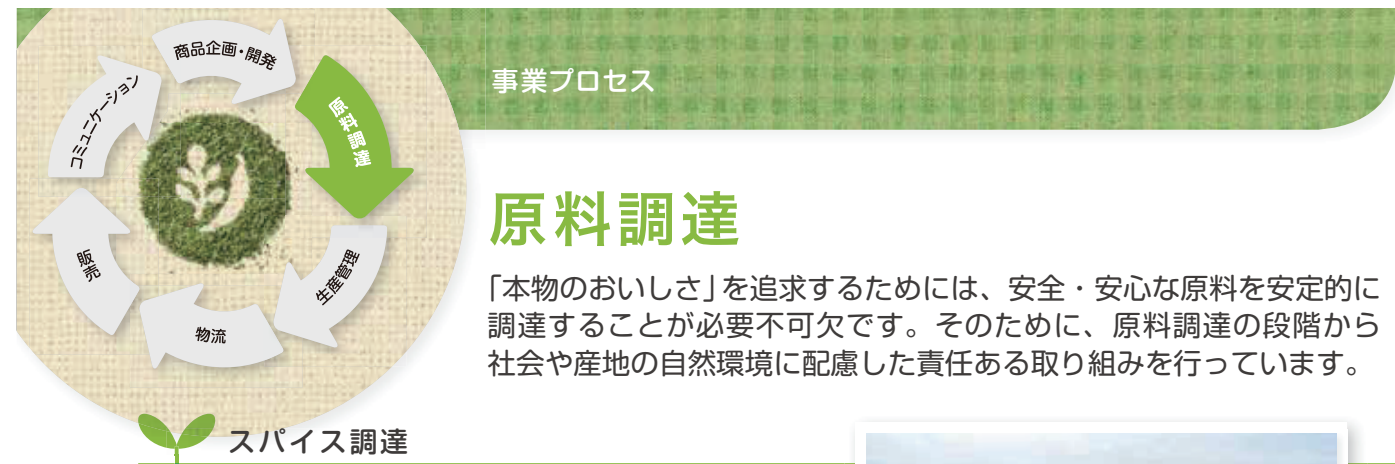
第2商品開発ユニット 小野木 伸也



「こんな良いな」からの商品開発

お客様視点での商品の企画・開発だけでなく、社内プロジェクトチームで「こんな良いな」と感じる商品開発にも挑戦しています。メニューの多様化に伴い、和風・洋風以外に注目されてきているエスニック料理で、エスビー食品の強みである「スパイス&ハーブ」を最大限に活かし、ご家庭で簡単にアジアのワンプレート料理ができる「アジアごはんシリーズ」を商品化しました。





事業プロセス

原料調達

「本物のおいしさ」を追求するためには、安全・安心な原料を安定的に調達することが必要不可欠です。そのために、原料調達の段階から社会や産地の自然環境に配慮した責任ある取り組みを行っています。

スパイス調達

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で栽培されています。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、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。



パセリ畑

生産地の社会・環境課題に配慮した原料調達

有機スパイスへのこだわり

「有機スパイス」シリーズは、2005年の発売開始以来、今年で10年目を迎えました。世界各地で栽培された有機JAS^{※1}認定スパイス全63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。自然との調和や多様な生物との共生を重視する有機栽培は、化学肥料や農薬に頼らず、環境負荷の少ない方法で手間をかけて生育させます。原料の調達に当たっては、高い品質管理と厳しい有機認証をクリアしていることはもちろん、生産規模に関わらず有機栽培に対する信念を持つ生産者から優先的に購入し、長期的な取引を継続しています。環境に配慮し、持続可能な農業を重視している生産者との取り組みは、エスビー食品の「有機スパイス」シリーズへのこだわりでもあります。また、この商品の売り上げの一部をWWFジャパン（公益財団法人世界自然保護基金ジャパン）に寄付するとともに、スリランカの農園とのフェアトレード^{※2}、フェアトレードの支払いを通じた農業・女性支援にも取り組み、一般の生活者にとって身近な商品で社会と環境に貢献していることが高く評価され、ソーシャルプロダクツ・アワード2014^{※3}にて「ソーシャルプロダクツ賞」を受賞しました。

※1 有機JAS：農薬や化学肥料などに頼らず、自然の力で生産されたことを示す規格です。

※2 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。

※3 人や地球にやさしい商品・サービスの普及・推進を目的に設けられたもので、「社会性×商品性」というこれまでにない新しい視点で商品・サービスを評価する日本で唯一の表彰（推奨）制度。

ベトナムのわさび農園での取り組み

ベトナム・ダラットは標高約1,600mの高地に位置し、年間を通して平均気温が20℃を下回ります。このわさび栽培に適した環境下で、栽培から原料加工まで一貫した管理のもと、品質と安全性を確保した生産体制が構築されています。強い日差しを嫌うわさびは、天然樹木を「庇陰樹[※]」として残した林間地で育ち、樹木の落葉は腐葉土となって、天然の有機肥料としてわさび栽培に役立っています。森林の生態系の中でわさび栽培を行うことで生物多様性を維持し、環境への負荷を最小限に抑えています。以前は農地の確保のために森林が伐採されていた地域の環境も、徐々に元の姿に戻りつつあります。

※ 庇陰樹（ひいんじゅ）：適度な日陰を作るために植えられる樹木のことです。



除草を手作業で行っている風景



ベトナムのわさび農園

原料調達

エスビー食品では「購買基本方針」を策定し、この基本方針に基づいて使用する原料を調達しています。また、調達する原料の基本情報を網羅するために、独自の原料規格書を設定・作成し、各原料毎に内容を確認・精査しています。それら情報は随時追加・更新されデータベース化し、商品の安全・安心のために日々活用しています。

購買基本方針

■ はじめに

私たちは当社企業理念である「真の顧客満足の追求」を実践する為、取引先様と協働で安全・安心が確保された原料、資材、製品の購買に努め、また企業の社会的責任を果たすよう努力します。

1. 安全・安心

・品質と安全性の確認を徹底するため、原料基本情報の収集、トレーサビリティシステムの構築を積極的に行い、お客様に安心且つご満足頂ける購買活動を実践します。

2. 遵法・購買倫理

・関連する国内外の法令や規則を遵守し、取引先様との契約を誠実に履行します。
・取引先様から入手した情報は機密保持に努めます。
・購買担当者は、取引先様と業務に関連する私的な利益授受は行わず、またそれを強要しません。

3. 環境・人権への配慮

・エスビー食品の掲げる「環境基本方針」に則り、取引先様と協働して環境への負荷と安全性を十分考慮した購買活動に努めます。
・購買活動において省エネルギー・省資源を推進し、地球環境の保全に積極的に取り組みます。また、基本的人権を尊重し、労働環境に配慮した購買活動に努めます。

4. 公正な取引

・取引先様の選定は、品質・コスト・納期・安定供給・信頼性等の項目を精査し、公正で合理的な基準に基づいた比較、評価により行います。
・新規の取引においては、原則門戸を広く開放し、選定基準を満たした候補には採用の交渉に公平に参加して頂きます。

5. 共存共栄

・取引先様に対し、「エスビー食品購買基本方針」の趣旨の理解と実現に向けての協力を要請します。
・取引先様と長期的な信頼関係を構築することで、相互の繁栄・存続を図りながら安定的な購買活動を目指します。

● 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	表示が義務付けられた特定原材料7品目、表示が推奨されている20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。

担当者の声

安全・安心な原料を安定的に調達

お客様にご満足いただける商品づくりを実践するため、高品質で安全性の高い原料・資材を安定的に調達することが我々の業務です。特に、安全性・品質については日々原料・資材取引先に対し改善指導を進めており、知識習得・経験を重ね専門性向上に励んでいます。一方、近年海外新興国の旺盛な購買意欲や、円安の影響により輸入原料・資材を取り巻く環境が大きく変化しています。従来のルートでは要望する規格で調達できないばかりか、原料そのものの調達が困難な場合もあります。品質・安全性を確保しつつ、いかにして安定的に調達するか、難しいテーマですが、やりがいを感じつつ業務に臨んでいます。

調達ユニット 木村 洋徳



事業プロセス

原料調達 ～産地との連携について～

安全・安心かつ高品質な原料を安定的に調達するため、産地と連携して原料の生産段階から一貫した管理を行っています。

忍野試験農場

山梨県の忍野試験農場では、わさびをはじめとした各種スパイスやハーブの育種・栽培技術の研究を行っています。忍野試験農場で開発した本わさびの種を栽培地のベトナムへ輸出し、現地での栽培・加工技術を確立した結果、種の開発から栽培、収穫、そして加工までを一貫して管理することが可能になりました。忍野試験農場は、ベトナムにおける本わさび栽培の種苗供給基地として、安全・安心で質の高い本わさび原料の安定供給に大きな役割を担っています。



忍野試験農場



農場で栽培しているわさびの様子

エスビーハーブセンターつくば

生鮮ハーブの生産から製品化、出荷までを集中管理運営する当センターは、併設する圃場の管理とともに、ベビーリーフをはじめとする近隣産地、および全国の産地からの原料受け入れの機能を担う中核センターです。また、エスビー食品独自の生産システムの開発や品質管理体制の構築とあわせ、生産者および技術者の育成・研修、商品開発ならびに実験圃場としての機能も担っています。

JAおきなわエスビーハーブセンター

JAおきなわとの地域に根差したハーブ事業の取り組みは、25年以上になります。その要となる当センターは、国内生鮮ハーブの最大生産地である沖縄県において、近隣の栽培農家より集荷したスイートバジルをはじめとする生鮮ハーブを選別、管理し、商品としてパッキング、出荷までを集中管理しています。



ハーブ栽培温室



選別・バック作業風景

担当者の声

フレッシュハーブで食卓に彩りを

エスビー食品フレッシュハーブの中でも人気No.1のバジルは「ハーブの王様」と呼ばれています。エスビー食品のスイートバジルは、ふっくらとした緑色の葉と濃厚な甘い香りで、独自に育成開発した品種「SBロイヤルスイート」(国内で初めて品種登録されたバジル)です。寒さに弱いハーブなので、主に冬は沖縄、夏は関東で栽培を行い、年間安定供給に努めています。ぜひご家庭でも自慢のバジルを味わっていただきたいです。

ハーブ供給ユニット 高橋 健太郎



事業プロセス

生産管理

安全・安心な商品をお客様に提供するため、管理体制の整備・拡充を進めています。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情報管理システムを構築し、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。

～工場紹介～

エスビー食品の3つの自社工場、上田工場(長野県)、東松山工場(埼玉県)、宮城工場(宮城県)をご紹介します。

上田工場(長野県)

千曲川水系の豊富な水、年間降水量が少なく乾燥した空気、活断層のない安定した地盤などの恵まれた環境に立地する上田工場は、1973年に創業し、「粘体(チューブ)製品」、「即席(カレー、シチュー、ハヤシ)製品」、「フレーク・固形ルウ製品」、「顆粒製品」、「レトルト製品」など約100アイテム強の製品を生産している物流機能を備えたエスビー食品の主力工場です。品質マネジメントシステムISO9001*を認証取得し、HACCP*システムを取り入れて、食品安全マネジメントシステムFSSC22000*の認証と総合衛生管理製造過程の承認により、安全と安心を提供しています。上田市の小学校3年生の校外学習の一環としての工場見学は通算10,000人を超え、構内緑化活動として工場内にハーブ園を造営しています。また、地域貢献活動では「上田古戦場ハーフマラソン」、「ホタル水路整備」、「R18(国道18号)ゴミゼロ運動」などに参加して、地域住民の皆様との交流を続けています。



小学生工場見学



東松山工場(埼玉県)

東松山工場は、埼玉県のほぼ真ん中に位置する豊かな自然に恵まれた東松山市にあります。1977年にスナック菓子生産工場として創業して以来、現在では香辛料製品や粘体製品などの製造のほか、エスビーグループ全体としての香辛料の中間基地という大きな役割を果たしています。製品および中間品の製造アイテム数は約2,000アイテムと、とても沢山の物が日々作られており、ISO9001・FSSC22000の認証工場としてお客様に安全で安心な商品をご提供していけるよう、品質および食品安全の管理強化を工場の最優先項目と認識し、日々の活動を続けております。また、従業員全員が順番で工場周辺や工業団地内もしくは、駅から工場までの美化活動にも積極的に参加するなど、地域との関わりも大切にしています。昨年(2014年)の10月には、主にカレー粉の製造を行うC棟が新たに建設され、さらに強化した生産体制でスタートしています。



工場周辺の美化活動



宮城工場(宮城県)

宮城米「ひとめぼれ」や「ササニシキ」の主産地として有名な宮城県北東部の登米市に位置する宮城工場は1993年無菌パックごはんの生産工場として創業、2015年には本格的なメニューが簡単に調理できる「S&Bシーズニング製品」の自動包装ラインも稼働開始しました。高度な生産技術と衛生管理のもと、ISO9001認定工場として安全かつ安心な製品の提供に努めるとともに、良質な商品を提供するためには従業員が健康で生き生きと働くことができる職場環境の構築が重要との思いから2014年にOHSAS18001*の認証を取得しました。登米市主催による産業フェスティバルには初回から参加し、10回目となる昨年には「オリジナル七味作り」体験(800人以上参加)や宮城工場製品の展示を行い、エスビー食品と宮城工場の活動を多くの地域の皆様にご紹介しました。また、東日本大震災以降は避難所や仮設住宅への支援活動に参加するなど社会貢献活動を通じて地域の皆様との交流を図っています。



被災地支援活動



*HACCP、ISO9001、FSSC22000についてはP23参照。OHSAS18001についてはP26参照



事業プロセス

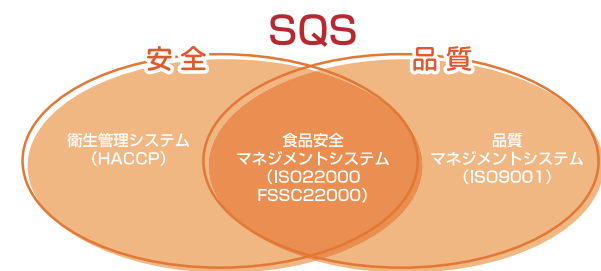
生産管理

安全・安心を満たした商品やサービスを一貫して提供するため、独自の品質保証システム(SQS)を構築し運用しています。

広がる品質保証システム

SQSとは、S&B品質保証システム(S&B total Quality assurance System)の頭文字を取ったもので、安全・安心で高品質な商品をお届けするため、商品開発、生産管理、品質保証の各部門が連携して取り組む仕組みです。エスビー食品が、HACCP(ハセップ)^{※1}の理論および品質マネジメントシステム(ISO9001)^{※2}や食品安全マネジメントシステム(ISO22000)^{※3}などを複合的に取り入れ、独自に構築した品質保証システムです。これらの手法や規格は国際的に評価が高く優れていることから、多くの商品にもその概念や手法を導入しています。今後も信頼性と精度の高い品質保証を行っていきます。

- ※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。
- ※3 ISO22000：HACCPの食品衛生管理手法をもとに、顧客・消費者へ安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステムの国際規格です。また、このISO22000と、一般衛生管理を強化させたISO/TS22002-1を統合したものが、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)の認可した認証規格のFSSC22000です。



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^{※4}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。

- ※4 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。



生産履歴に関する情報管理

原料調達・生産・流通の各段階において食品の安全性を確保するため、製品に関する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ています。また、現在はさらなる品質保証プロセス強化に対応をしていくため、作業ミスの撲滅などを目的とした、製造現場実行システムの確立および工場展開を進めています。

～環境にやさしい企業を目指して～

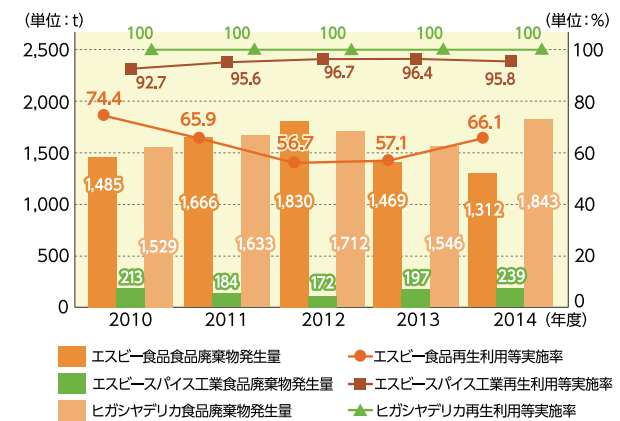
製品の生産から生じる環境への影響を認識し、地球環境の保全や資源循環型の持続可能な社会形成への寄与に努めています。

食品リサイクル法への対応

改正食品リサイクル法^{※1}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。2014年度の再生利用等実施率は、エスビー食品では66.1%でしたが、エスビースパイス工業では95.8%、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%^{※1}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。

- ※1 改正食品リサイクル法において、新たな基本方針が策定されるまでの目標値(暫定)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。

●食品廃棄物の再生利用等実施率の推移

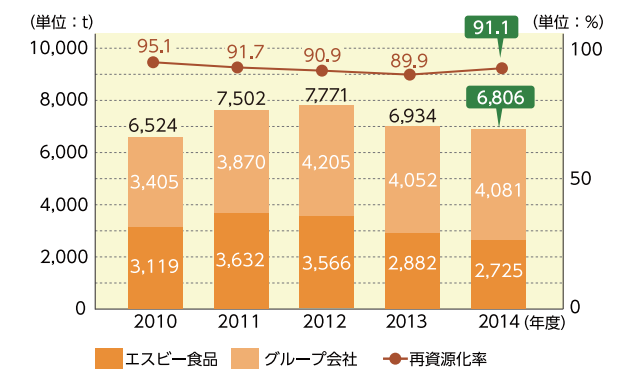


廃棄物削減・リサイクルの推進

2014年度の廃棄物等総排出量^{※2}は2013年度比で約1.8%減少し、再資源化率^{※3}は1.2ポイント改善し91.1%になり、エスビー食品グループの全14事業所のうち、エスビー食品の3工場、2事業所、2物流センター、グループ企業7工場の全事業所でゼロエミッション^{※4}を達成しました。今後も廃棄物のさらなる排出量削減と再資源化率の向上を推進していきます。

- ※2 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)。
- ※3 再資源化率：廃棄物等総排出量のうち、再利用、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。
- ※4 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(%) = $(1 - \text{廃棄物最終処分量} / \text{廃棄物等総排出量}) \times 100$

●廃棄物等総排出量・再資源化率の推移



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、関西ロジスティクスセンター

【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

●水使用量

左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でも集計しています。

担当者の声

エスビー食品グループ初! FSSC22000、ISO9001 統合認証

当工場では2014年12月にFSSC22000を取得しました。2003年に取得済みのISO9001との並行運用、統合審査を行いましたので、取りかかりの時は少々混乱しましたが、ISOの素地が役に立ち、スムーズに認証に至ることができたと考えています。“食品安全”という食品工場として究極の目標がシステムチックに機能することになったので、従業員一同のベクトルがそろってきたと感じる場面も増えてきました。今後もグループの一員として、継続的に製品の安全・安心に取り組んでいきたいと考えます。

エスビーサンキョーフーズ 天野 至



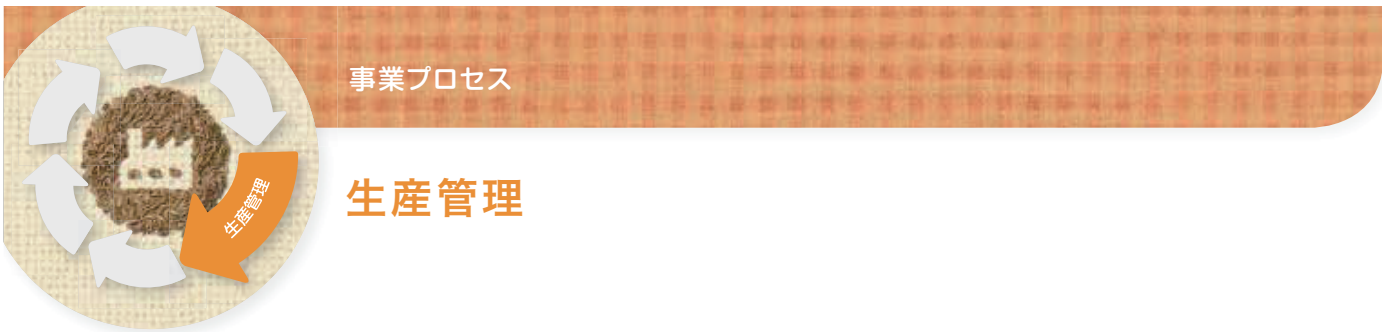
担当者の声

This is a “大伸 color”!

当工場では廃棄物の分別表示を色分けで行っています。廃棄原料は植物をイメージした“緑”、可燃物は炎をイメージした“赤”、プラスチック類についてはサーマルリサイクルしていることから、大気(空)をイメージした“青”。色分けによる“視覚化”をすることにより新人さんにもわかりやすく、また、他の部署に行ったときにも迷うことはありません。ちょっとしたことですが、捨てる人の目線で考えてみると今までとは違ったやり方が見えてくるものですね。ちなみに、“緑”“赤”“青”の絵の具を混ぜると何色になるかご存知ですか? 答えは“黒”です。工場にとって廃棄物管理はコンプライアンスの中でも重要事項の一つ。これが“黒”であってはいけません。まずは混ぜないで分別することから始めましょう。

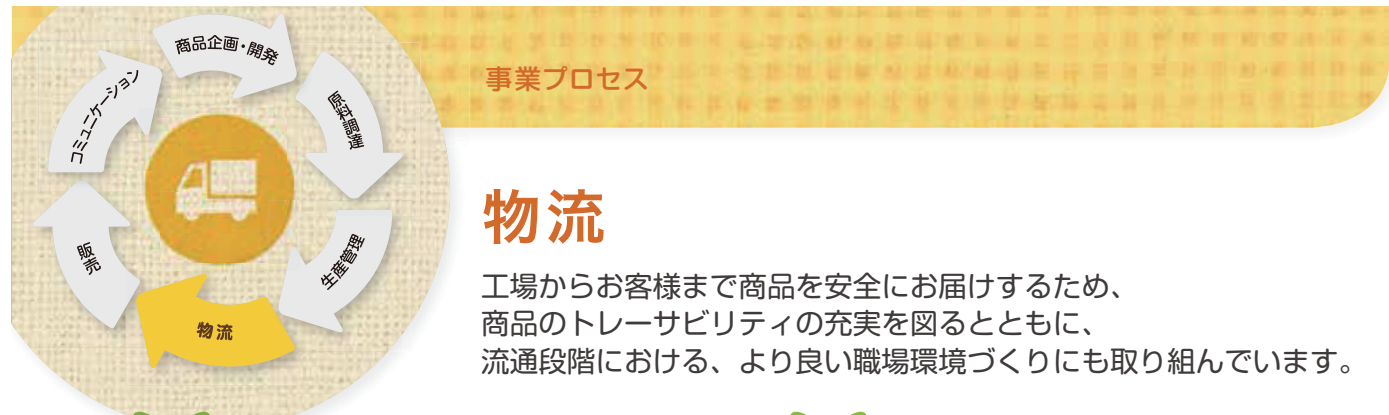
大伸 佐々木 剛





事業プロセス

生産管理



事業プロセス

物流

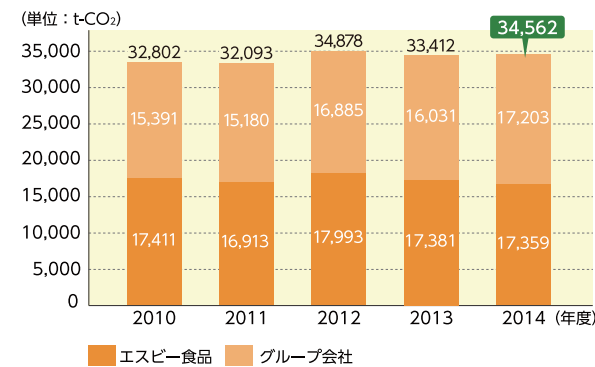
工場からお客様まで商品を安全にお届けするため、商品のトレーサビリティの充実を図るとともに、流通段階における、より良い職場環境づくりにも取り組んでいます。

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、空圧機器の改善や受電電力デマンド監視装置を用いて、省エネルギー化を進めています。2014年度は、宮城工場において、コンプレッサーのインバータ化により消費電力を削減したり、東松山工場では、屋根の耐熱塗装により遮熱効果の向上を図るなど、各工場での取り組みを進めましたが、生産品目数の増加による生産ラインの切り替えに伴い洗浄回数が増加し、結果的に前年度比でCO₂排出量が約3% (1,150t-CO₂)、エネルギー使用量原単位が1.4%、CO₂排出量原単位が6.6%それぞれ増加しました。

オフィスでも、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。毎年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、さらなる消費エネルギーの削減に努めています。

CO₂排出量の推移



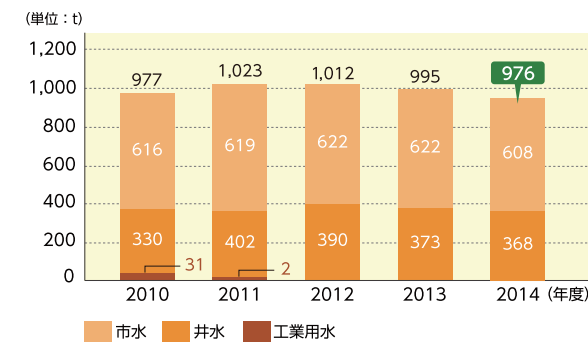
水質汚濁の防止

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するとともに、継続して汚染の予防に努めています。

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、2014年度は、前年度比で約2%減少しました。

水使用量の推移



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。各工場の取り組みにより、NO_x、SO_xの排出量は低い水準を保っており、NO_x排出量は前年比で約5%削減することができましたが、SO_x排出量は約7%増加しました。

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。宮城工場では、工場敷地内のハーブ園の整備を行い、ミントやセージなどハーブの定植を行うなど2014年度も緑化に向けて積極的に取り組みました。



ハーブ園（宮城工場）

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。

労働安全衛生マネジメントシステム

首都圏物流センターでは、OHSAS18001を認証取得し、より安全で健康的な職場環境づくりを体系的に構築、運用しています。基本理念である「仕事に関わるすべての人の安全と健康が、企業活動の最重要課題の一つである」とらえ、全員が活き活きと働くことのできる、より良い職場環境の実現を目指します。」に基づいた「労働安全衛生方針」を職場内外に掲げて、労働安全衛生マネジメントシステムの自主的運用と継続的改善に取り組み、労働災害や疾病のリスク低減に努めています。

- 規格
OHSAS18001:2007
※ OHSAS18001:BSI (イギリス規格協会) が発行した労働安全衛生マネジメントシステムの国際規格です。
- 認証範囲
物流サービス(貨物の入出庫、保管、流通加工、およびそれらに付随する事務所作業、設備保守)



入荷作業

担当者の声

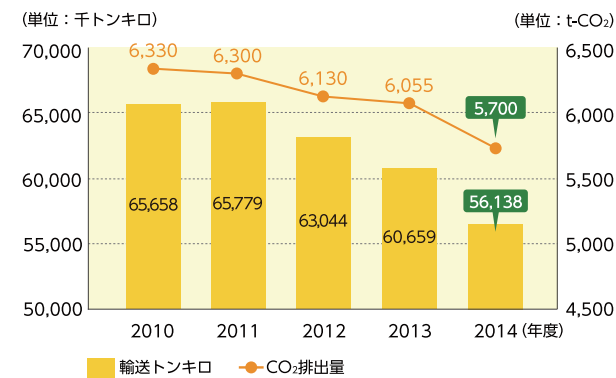
安全な職場で物流パフォーマンス向上

首都圏物流センターは、多くの大型トラックが出入りし、大量の商品の荷降ろしや積み込みが行われ、商品移動のフォークリフトが頻繁に行き来するエスビー食品の主要な物流センターです。近年、労働災害が起きていたわけではありませんが、OHSAS18001の導入を機に、あらためて“慣れ”に潜む職場の災害や疾病リスクを皆で認識し、予防的な活動をしています。心身の健康が、仕事の効率に良い影響を及ぼすとともに、日常生活にも豊かさを与えればと思います。

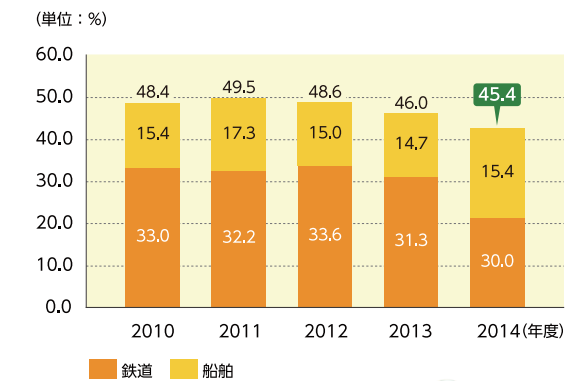
物流企画ユニット 大久保 正道



CO₂排出量と輸送トンキロの推移



幹線輸送におけるモーダルシフト率推移



エスビー食品の
事業プロセスの
生産管理
物流

事業プロセス

販売

商品の拡販においては常にお客様の視点に立った企画提案型の営業活動を推進し、小売店や外食チェーンなどのお得意先様とともに成長していくことを目指しています。

基本の食品流通の流れ

さまざまなお得意先様を通じ、商品はお客様のもとへ届けられます。



家庭用営業

店頭で目にするスパイスやハーブ、カレールウなどの商品を取り扱っているのが家庭用営業です。家庭用の商品は一般に卸売店を経由して小売店に届けられますが、「真の顧客満足の追求」を目指すエスピー食品の営業担当者は常にお客様視点を意識しながら店頭での販促活動に注力しています。小売店などに対して販促キャンペーンの企画提案を行い、各店舗にも頻繁に足を運んで、店舗の立地や顧客特性に合わせたきめ細やかな品揃えや売り場作りの提案に力を注いでいます。



商談風景

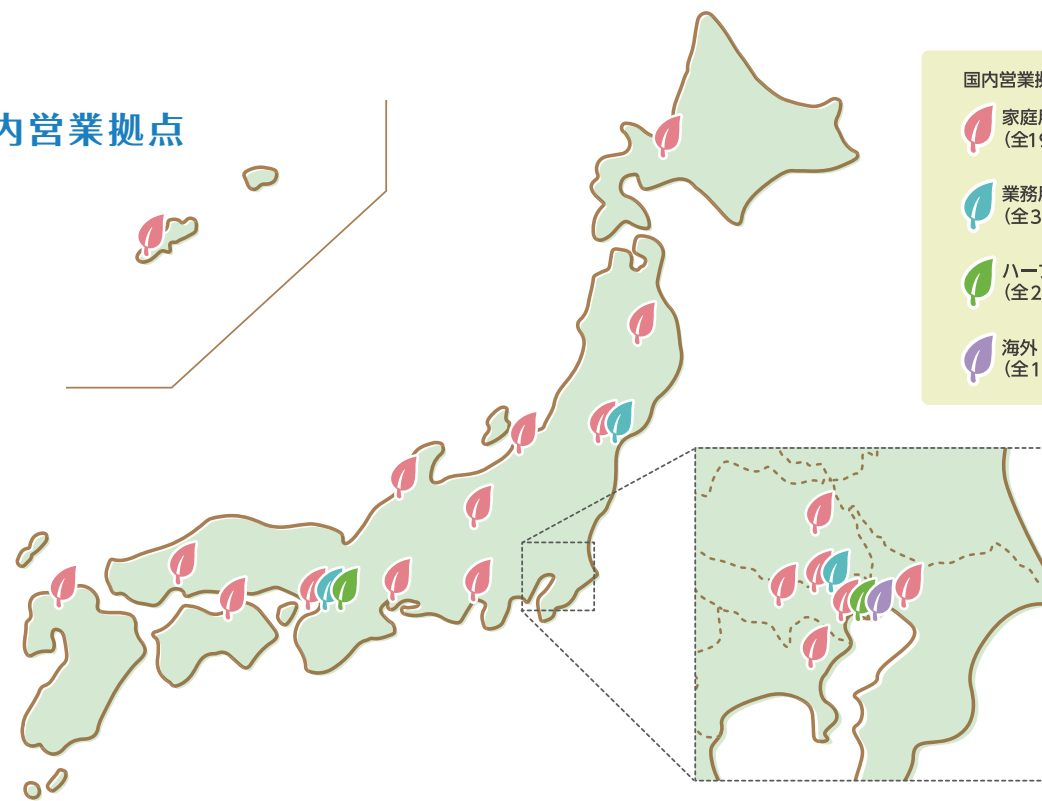
業務用営業

外食、中食、他の食品メーカーなどのお得意先様が使用される、食材や原料を担当するのが業務用営業です。お得意先様のメニューや、商品の品質向上を目指して、新たなメニューや新規原料の提案を行っています。営業活動において、原料事情・自社インフラ(生産物量など)・商品仕様(衛生規格や包材、荷姿など)・関連法令(食品衛生法、JAS法など)などの幅広い知識をもとに、常にお得意先様の求めるニーズを的確に捉え、課題解決に向けた提案ができるよう心がけています。



試作風景

国内営業拠点



- 国内営業拠点
- 家庭用 (全19箇所)
- 業務用 (全3箇所)
- ハーブ (全2箇所)
- 海外 (全1箇所)

ハーブ営業

ベビーリーフをはじめ、スイートバジル、香菜（パクチー）、ルッコラなど、生鮮食品としてのフレッシュハーブ商品を取り扱っています。ご家庭の食卓から外食産業、中食のお得意先様向けに、安定した品質、物量の生鮮ハーブの供給・販売を行っています。幅広いお客様、多様化するお得意先様のニーズに応じていく商品作り、メニュー提案などに日々取り組んでいます。



営業活動風景

海外営業

米国をはじめ、東南アジア各国、ヨーロッパ各国など世界中に商品を輸出しています。各地の卸売業者や食料品店、レストランなどのお得意先様と商談を行い、各国の地域特性や市場ニーズ、食文化に沿った提案や販売ルートの開拓に取り組んでいます。また、現在は「日本のカレーを世界に!」を合言葉に、各国の店頭で試食販売や卸売業者向けの勉強会の実施など日本のカレーを多くの人に知ってもらえるよう活動を行い、エスピー食品の商品と同時に日本の食文化を広く世界に届けています。



商談風景

担当者の声

家庭用営業のやりがい

他社も含め数多くの企画がある中で、小売店や、お客様のニーズに合う提案が通り、店頭でお客様にエスピー食品の商品を手にとりいただけた時、営業としてのやりがいを感じます。家庭用営業はお客様の反応をスピーディに、かつ直接的に確認できる点も魅力の一つです。

広域営業ユニット 浅沼 茉莉



業務用営業のやりがい

お得意先様と納得いくまで何度も商談を重ね、結果、エスピー食品の商品を使用した最終商品が店頭に並んだ時は非常に嬉しくやりがいを感じます。黒子の営業で目立ちませんが、今日お店で買って口にした食品に、「もしかしたらエスピー食品の原料が入っているかも」、そう思うと、この仕事が面白くなってきました。

広域ユーザービジネスユニット 由井 亮輔



ハーブ営業のやりがい

フレッシュハーブは天産物ですので、天候との兼ね合いが非常に重要になってきます。各メンバーがそれぞれの産地、お得意先様へこまめに連絡を取り合うことにより、需要・供給バランスを調整できた時、大きな安堵感とやりがいを感じます。

ハーブ営業ユニット 皆川 さおり



海外営業のやりがい

食品に対する規制の厳しさなど商品が現地で販売されるまでにはさまざまな障壁がありますが、それらを乗り越え店頭で商品を購入して下さるお客様の姿を見たときはやはり嬉しいものです。また、エスピー食品の商品を通じて日本の食文化を世界に発信することができるのもこの仕事のやりがいです。

海外ビジネスユニット 鶴川 俊昭

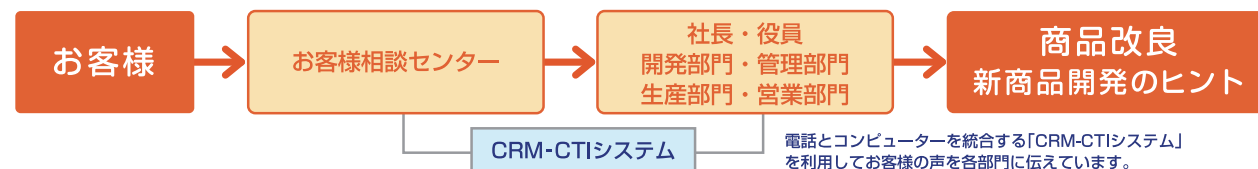


コミュニケーション

～コミュニケーションシステム～

お客様相談センターやウェブサイトなどを通して、より多くのお客様の声を商品やサービスに活かせるよう努めています。

お客様とのダイレクトコミュニケーション



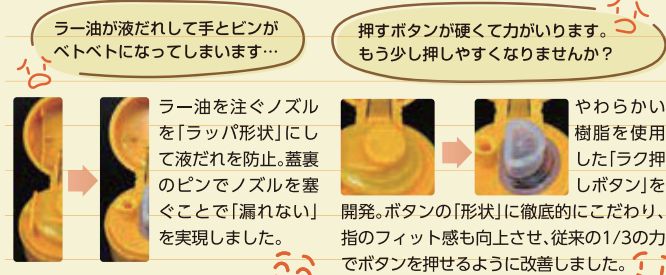
お客様相談センター

「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できるよう努めています。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。



お客様の声にお応えしてさらに使いやすく

ラー油のキャップを使いやすく改良



改良の結果が客観的にも評価され、2015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」の一つである「消費者団体推薦賞」を受賞しました。

※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。

即席カレー・シチューの中のトレイ蓋にも賞味期限を表示



インターネットを通じたコミュニケーション

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門サイトです。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。

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



お届けサイト

直営のショッピングサイト「お届けサイト」では、エスビー食品の主要商品やご要望の多い業務用商品の一部を、1個から販売しています。

URL <http://www.sbotodoke.com/>



～スパイスとハーブを通じたコミュニケーション～

社内資格制度を設け、スパイスやハーブに関する専門的な情報や奥深い魅力をより多くのお客様にお届けできるよう努めています。

スパイスとハーブの伝道師 スパイス&ハーブマスター

「スパイス&ハーブマスター」とは2003年にスタートした社内資格で、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つけ、お客様視点に立ち、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。一定期間の専門カリキュラムを習得後、認定試験に合格した者がマスターとして認定されます。



スパイス&ハーブ
知識の習得

社内公募からの
選抜

専門知識・技術の
実践研修

認定試験

認定!

スパイス&ハーブマスターたち



活動内容

スパイス&ハーブクラブ

「スパイス&ハーブクラブ」は、スパイスやハーブの楽しみや魅力を広げ、深めていくためのメンバー制クラブで、2013年8月2日の「ハーブの日」にスタートしました。スパイス&ハーブマスターが、その魅力をお伝えすべく「伝道師」として、セミナーやイベントを担当しています。それらを通じて、メンバーの皆様と一緒に、実際に試したり、研究したりしながら、スパイスやハーブの新たな魅力を探っています。また、メンバーの皆様へは、メールマガジンも定期的にお届けし、さまざまな形でのコミュニケーションを図っています。



専門的な知識を活かしたマスターの活動

スパイス&ハーブマスターの活動の中には大学、短期大学、専門学校などでの講義や実習も含まれます。こうした活動では、各教育機関のカリキュラムに応じて、基礎から専門性の高いお話まで、幅広い内容に対応する必要があります。そのため、マスター一同、日々新たな知識を取り入れたり、さまざまな実践を積み重ねたりしています。講義の内容に頭を悩ませることもしばしばありますが、意欲に満ちた皆さんに刺激を受けながら、スパイスとハーブの素晴らしさを伝えるべく、今日もマスターはどこかで奮闘しています。





地域社会の皆様との関わり

スパイスやハーブを通じて食の知識や大切さ、楽しさをお客様にお伝えするとともに、スポーツを通じて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。

地域の子どもたちと

毎年地域の小学生とその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。2014年度は第7回目の実施となり、板橋区立文化会館で開催いたしました。厳しい暑さの中、午前・午後合わせて197人の小学生が来場されました。オリジナルカレー粉作りや、試食体験などのコーナーで、スパイスやハーブを五感を通して体験していただきました。



スパイス & ハーブキッズわくわくチャレンジ

社員の身近な人たちと

社員の身近な方々に、オリジナルカレー粉ブレンドなどのさまざまな体験と社員とのダイレクトコミュニケーションを通じてスパイスや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取り組んでいます。2007年に始動したWaプロジェクトは、これまでに延べ74万人を超えるお客様に体験いただいている大きな活動となっています。これからも、スパイスと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。



幼稚園でお母さんたちとスパイスのWa

ハーブ園で

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」では季節に合わせたハーブの楽しみ方をお伝えする講習会を、年間を通して開催しています。2014年10月に開催された「スパイス&ハーブカーニバル2014」では「マサラチャイを楽しもう」と題したハーブの講習会やアロマ石鹸などのクラフト作り、「スパイス&ハーブ神経衰弱」などさまざまなアトラクションを開催し、お客様が楽しみながらスパイスやハーブにより親しんでいただくきっかけとなるよう取り組んでいます。



神戸布引ハーブ園での講習会

東北エリアの方たちと

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定期的に実施しています。



仮設施設でのおでんの提供

スポーツを通じて

ちびっ子マラソン

S&Bちびっ子健康マラソン大会

「S & B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。「食と健康」、「21世紀を担う人づくり」をテーマとして、小学生を対象に全国各地で開催しています。2014年度は41回約4万5千人の子ども達が参加しました。32年間の累計は130万人を超えました。



母「初めて参加しましたが子どもが2人とも入賞でびっくりしています」
父「いい記念になりました。来年もぜひまた参加したいと思っています」



子ども兄「楽しく最後まで走れました」
子ども弟「キッズランに出て楽しかったです」
父「レベルが高く、次回は子どもと一緒に練習して臨みたいです」

母「初めての参加ですが、参加人数が多いので驚きました。子どもは緊張していましたがしっかりと走り切れて感激しました」
子ども「疲れましたが、来年もぜひ参加したいです」



香辛料研究への貢献

エスビー食品の創業者・山崎峯次郎とともに、香辛料の普及・研究に邁進してきた山崎春栄の志を受けて、1983年に(財)山崎香辛料振興財団[※]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。6回目の開催となった2014年度は、東京・神戸にて1級、2級、3級試験を実施しました。

※ 2011年4月に公益財団法人に移行しました。



フードバンクを通じて

エスビー食品では2014年3月よりセカンドハーベスト・ジャパン様の「フードバンク」活動を支援しています。賞味期限内ではあるものの出荷期限切れとなった商品の一部をフードバンク団体へ寄贈しており、それらの寄贈品は児童養護施設や生活に困窮した方々に届けられています。





株主・投資家の皆様との関わり

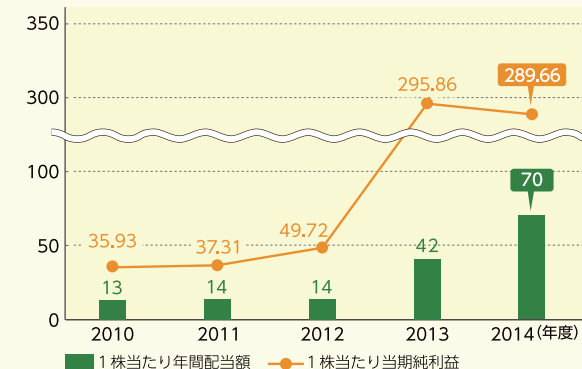
株主・投資家の皆様との信頼関係を築くため、継続的な利益還元に努めるとともに適切なタイミングで情報を開示することで、積極的なコミュニケーションを図っています。

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。2015年3月期は、年間配当金70円となりました。

● 1株当たりの当期純利益と年間配当額の推移

(単位：円)



2013年10月1日付けで5株につき1株の割合で株式併合を実施いたしました。

● 株主数の推移

(単位：人)



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、新商品さらには季節に合わせた自社商品も含めた詰め合わせを贈呈しています。

2015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、幅広いメニューのご紹介をしています。

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、株主の皆様へ年2回お届けしている「事業のご報告」などとあわせて、ホームページでも公開しています。



● 情報サイト

[IR・財務情報]

URL <http://www.sbfoods.co.jp/company/ir/>



社員との関わり

社員一人ひとりが個性を活かし、活き活きと力を発揮できる職場を目指しています。

人権尊重

エスビー食品では、「社員行動基準」において人権を尊重することを定めています。

人権を尊重し、公平な処遇を行うとともに安全で働きやすい職場環境を確保することで、社員のゆとりと豊かさを実現し、社員の個性や自主性を尊重した活力ある企業を築いていきます。

評価制度

エスビー食品では、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にも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きます。

労働安全衛生

エスビ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。

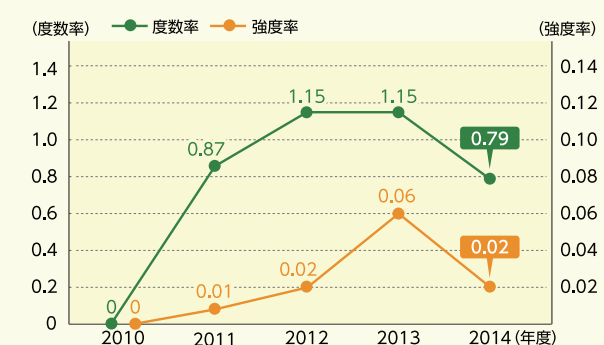
公正な採用選考と雇用

エスビー食品は、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諸制度も充実させています。

ハラスメント防止

エスビー食品では、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、パワーハラスメントも含めた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、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。

● 度数率※1・強度率※2



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

※2 強度率：1,000延べ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。

成長支援の仕組み

・新入社員研修 / フォローアップ研修

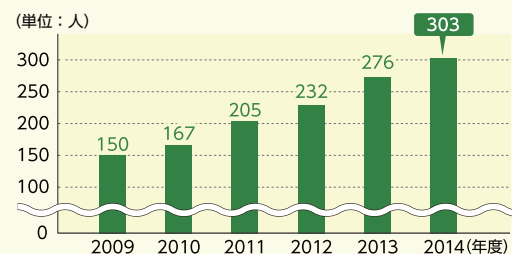
入社後から配属までの約1カ月の期間で実施され、ユニークなカリキュラムとロールプレイングなどの体験学習を通じて、社会人としての基礎を固めます。

入社半年後と2年目にはフォローアップ研修を実施します。基本を再確認するとともに、自らの課題を明らかにし、さらなる成長のための目標を策定します。

・自己啓発支援制度

エスビー食品は、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



・エルダー教育制度

新入社員の配属後、OJTの一環として、部署内の先輩社員が一定期間「エルダー」と呼ばれる教育係となり、マンツーマンで指導にあたります。先輩社員とのコミュニケーションを通じてスムーズに業務を習得できるとともに、先輩社員にとっても後輩育成の貴重な経験となります。

● 教育制度体系

通信教育 援助制度	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%を会社が援助しています。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。
SB スパイス & ハーブ 社内検定	社員一人ひとりがスパイスと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。

通信教育受講者の声

「基礎知識」の幅を広げるために

物事を考える上では「経験」と同様に、「基礎知識」が必要だと私は考えています。その「基礎知識」の幅を広げる目的で、私は通信教育を受講するようにしています。通信教育は限られた時間の中で、自分のペースで学習することのできる非常に便利なツールです。また確認テストなどを通じてフィードバックされることも、受講する意義の一つとなっています。今後も通信教育を通じて幅広い「基礎知識」を蓄え、それらをうまく活用して、実践、意思の決定に移していきたいと考えています。

商品企画ユニット 内田 大輔



同好会

エスビー食品では、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。

● 右記以外の同好会

ランニング、バレーボール、サッカー、英会話、中国語、将棋、華道



2014年度の実績(社会・環境)

社会・環境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。

確認項目	内 容	2014年度 目標	2014年度 実績	評 価	2015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	61.3% (エスビー食品単体)	66.1% (エスビー食品単体)	🌿🌿🌿	62.3% (エスビー食品単体)	24ページ
	廃棄物等最終処分量	2013年度比 2%削減	2013年度比 1.8%削減	🌿🌿	2014年度比 2%削減	24ページ
	温室効果ガス(CO ₂)の発生	CO ₂ 排出量原単位で2013年度比 2%削減	CO ₂ 排出量原単位で2013年度比 6.6%増加	🌿	CO ₂ 排出量原単位で2014年度比 2%削減	25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2013年度比 3%削減	エネルギー使用量原単位(原油換算)で2013年度比 1.4%増加	🌿	エネルギー使用量原単位(原油換算)で2014年度比 3%削減	25ページ
	水使用量	水使用量原単位で2013年度比 2%削減	水使用量原単位で2013年度比 1.6%増加	🌿	水使用量原単位で2014年度比 2%削減	25ページ
社会・環境に配慮した商品の提供	社会・環境に配慮した商品の提供	省資源・リサイクルに配慮した容器包装の開発推進	パスタソースなどの段ボール・即席ルウなどの集積フィルムの軽量化	🌿🌿🌿	省資源・リサイクルに配慮した容器包装の開発推進	17ページ
グループ社会環境マネジメントの強化	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	廃棄物処理委託施設の視察、産業廃棄物技術などの特定業務研修の実施	🌿🌿🌿	省エネ活動に向けた教育プログラムの実施	15ページ
食品の安全・安心への取り組み強化	安全性の向上と正確な商品情報の提供	品質保証体制の強化	作業ミス撲滅のためのシステムを新たに3工場で導入	🌿🌿🌿	品質保証体制の強化	14ページ
地域交流・国際交流の推進	地域社会とのコミュニケーション深化	●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	●清掃活動、環境活動を年間29回実施 ●学校・地域団体の工場見学会を年間17回実施	🌿🌿	●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	31～32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P24を参照

2014年度の実績(経済性)

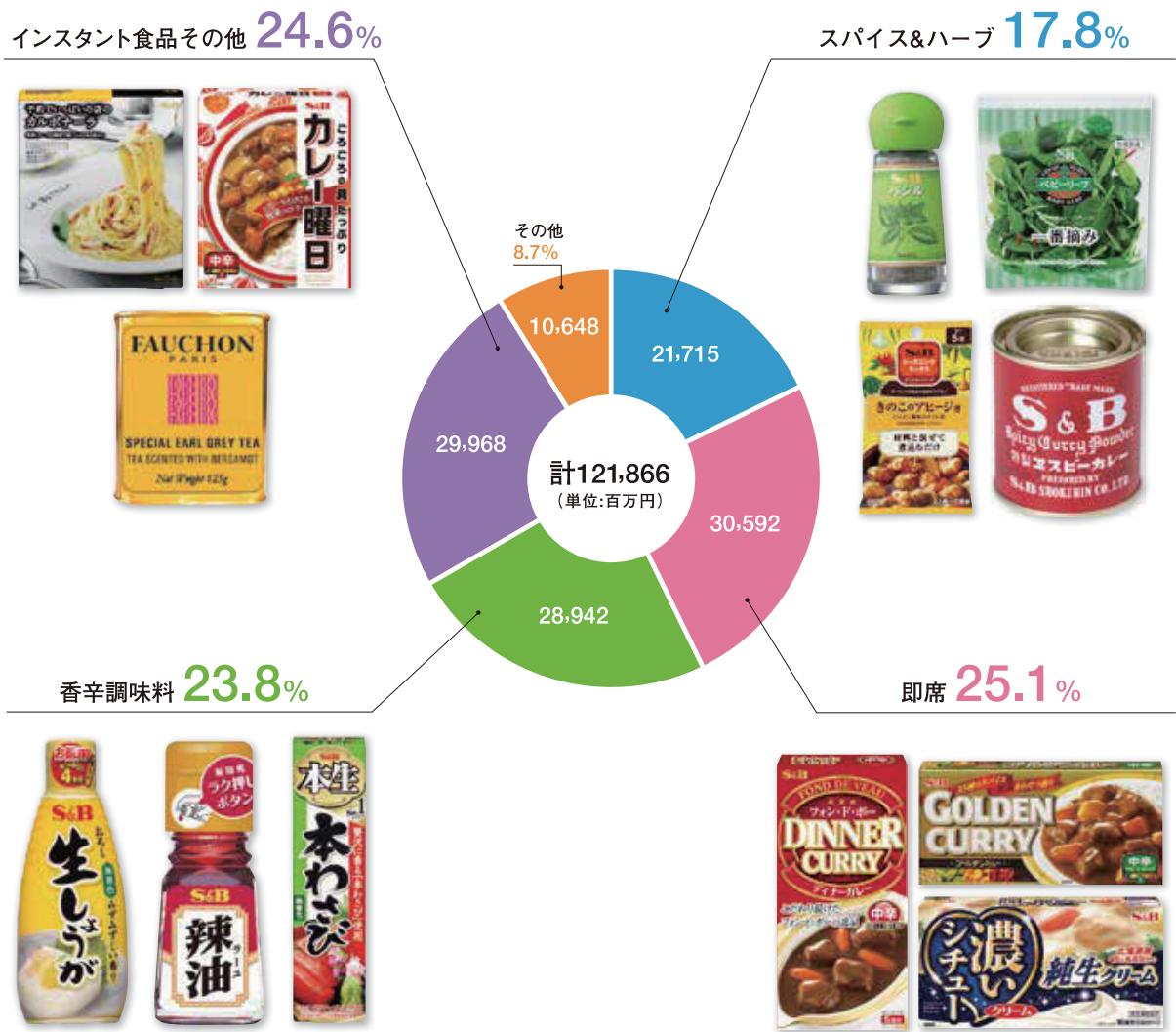
● 売上高の推移(連結)



● 経常利益の推移(連結)



● 売上構成比(2014年度)



● 会社概要

会社名 エスビー食品株式会社
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 代表取締役会長 山崎 明裕
代表取締役社長 山崎 雅也
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) 121,866百万円
(2015年3月期)
経常利益(連結) 4,126百万円
(2015年3月期)
従業員数(連結) 1,665人
(2015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、コショウ、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、なりからしなど)、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)
- ハ丁堀ハーブテラス(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)
- 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BU(福岡市)
- 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)
- 関西ロジスティクスセンター(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)
- エスビーハーブセンターつくば(茨城県常総市)
- JAおきなわエスビーハーブセンター(沖縄県豊見城市)

関係会社

- エスビーガーリック食品 高田工場(新潟県上越市)
- エスビースパイス工業 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)
- ヒガシヤデリカ 岩手工場(岩手県北上市)
- 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)
- エスビーサンキョーフーズ(静岡県焼津市)

編集後記

巻頭の編集方針に基づき、昨年、タイトルを「エスビー食品レポート」と刷新いたしました。従来の「社会・環境報告書」に会社案内の要素も付加し、エスビー食品の事業活動の総合案内冊子とすることで、一人でも多くの皆様にエスビー食品を知り、身近に感じ、ご理解いただけるツールにしていきたいと思った次第です。2015年版では、「S&B赤缶カレー粉65周年」と「ダイバーシティ推進の取り組み」という、エスビー食品の「今」を知って感じていただくにふさわしい特集を組ませていただきました。今後におきまして、よりわかりやすく、親しみやすい冊子作りに努めていきますので、引き続きご支援賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

エスビー食品株式会社
社会・環境報告書制作プロジェクト