

## 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。

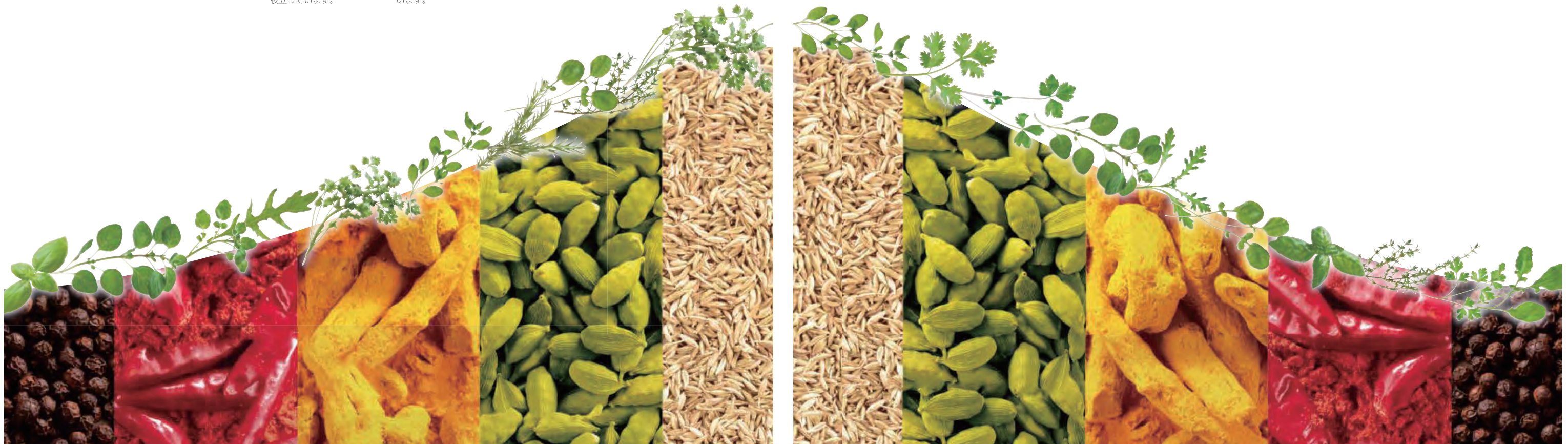


この印刷物に使用している  
用紙は、森を元気にするため  
の間伐と間伐材の有効利用に  
役立っています。



ユニバーサルデザイン(UD)  
の考えに基づいた見やすい  
デザインの文字を採用して  
います。

# 2016 エスビー食品 レポート ～社会・環境報告書～





# 2016 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、2015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。

2014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当社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、より多くの皆様に当社をご理解いただけるよう、事業プロセスを追いながら、当社のさまざまな活動をご紹介します。

なお、本レポートは「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、レポートニ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・岩手工場、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）

※P21の水使用量データは上記に加え、営業拠点、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。

## 報告対象期間

2015年4月～2016年3月  
（一部2016年度の活動を含みます）

## 発行時期

報告書発行：2016年9月 次回発行予定：2017年9月  
前回発行：2015年9月

## 目次

|                      |    |
|----------------------|----|
| 編集方針・目次              | 1  |
| エスビー食品について           | 2  |
| 社長メッセージ              | 3  |
| 理念・ビジョン              | 5  |
| CSRマネジメント            |    |
| CSRの考え方              | 6  |
| 環境マネジメント             | 7  |
| 2015年度の実績            | 8  |
| コーポレート・ガバナンス         | 9  |
| コンプライアンス / リスクマネジメント | 10 |
| エスビー食品の事業プロセス        |    |
| 商品企画・研究開発            | 12 |
| 原料調達                 | 15 |
| 生産管理                 | 18 |
| 物流                   | 22 |
| 販売                   | 23 |
| コミュニケーション            | 25 |
| 《2015年活動トピックス》       | 27 |
| ステークホルダーとの関わり        |    |
| 地域社会の皆様との関わり         | 29 |
| 株主・投資家の皆様との関わり       | 31 |
| 社員との関わり              | 32 |
| エスビー食品が歩んできた道        | 35 |
| 商品紹介                 | 37 |

## エスビー食品について

### 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 | 代表取締役社長 小形 博行<br>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） 133,147百万円  
（2016年3月期）

経常利益（連結） 4,244百万円  
（2016年3月期）

従業員数（連結） 1,752人  
（2016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、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

- 北海道支店  
札幌営業所（札幌市）
- 東北支店  
北東北営業所（盛岡市）  
南東北営業所（仙台市）
- 東京支店  
東部営業所（千葉市）  
中央営業所（板橋区）  
西部営業所（立川市）  
神奈川営業所（横浜市）
- 関東・信越支店  
関東営業所（上尾市）  
新潟営業所（新潟市）  
長野営業所（長野市）
- 中部支店  
静岡営業所（静岡市）  
中部第1・第2営業所（名古屋）  
北陸営業所（金沢市）
- 関西支店  
関西第1・第2・第3営業所（大阪市）
- 中四国支店  
中国第1営業所（広島市）  
中国第2営業所（岡山市）  
四国営業所（坂出市）
- 九州支店  
九州第1・第2営業所（福岡市）  
鹿児島営業所（鹿児島市）  
沖縄営業所（那覇市）
- 広域第1・第2・第3営業ユニット（東京都中央区）

#### 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）

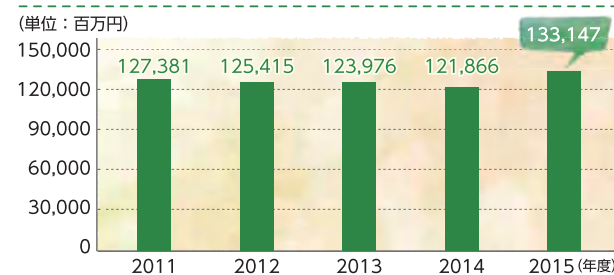
#### その他

- 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）

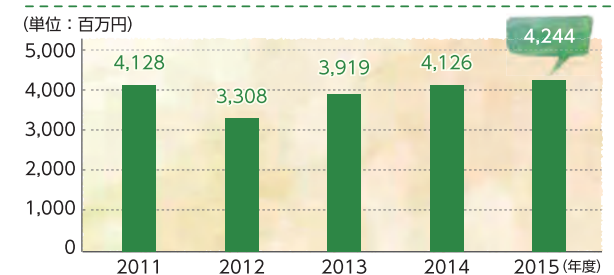
#### 関係会社

- 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）
- エスビーサンキョーフーズ（静岡県焼津市）

### 売上高の推移（連結）

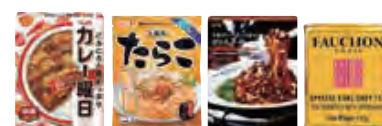


### 経常利益の推移（連結）



### 売上構成比（2015年度）

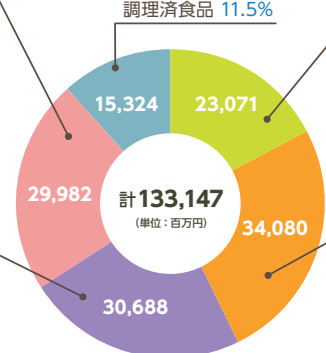
#### インスタント食品その他 22.5%



#### 香辛調味料 23.1%



#### 調理済食品 11.5%



#### スパイス&ハーブ 17.3%



#### 即席 25.6%





## 社長メッセージ

### 「地の恵み スパイス&ハーブ」の可能性を追求

#### 次なる一世紀に、私たちが目指すもの

1923年（大正12年）、当社の創業者である山崎峯次郎が、東京浅草に当社の前身である「日賀志屋」を創業、これが国産初のカレー粉製造を起点とするエスビー食品の始まりです。

それから約一世紀、エスビー食品グループは、コショウをはじめとするスパイスやカレー、わさび、しょうが、七味唐辛子、フレッシュハーブなど、今では日本の食卓に欠かせない製品の開発と、その普及に努めてまいりました。

次なる一世紀に私たちに何ができるのか。それは、リーディングカンパニーとして、「地の恵み スパイス&ハーブ」の可能性を追求し、おいしく、健やかで、明るい未来をカタチにすることだと考えています。

太古よりスパイスとハーブは、人間の生活に欠かせない活力源や生薬として重宝されてきました。スパイスとハーブは、食卓を彩り、風味豊かにするだけでなく、人々の健やかな生活を支える優れた機能を持っています。その可能性を追求し、お客様が日々おいしく食べて、健やかに暮らせる生活のお役に立ちたいと考えています。

このビジョンの実現に向けて、おいしさの追求はもちろんのこと、お客様視点の暮らしに役立つ製品をお届けするために、社員一人ひとりが主体性を持って取り組んでまいります。

笑顔ある食卓、夢ある暮らしの中には、いつも「S&B」がある。それが私たちの願いです。

#### 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、理念やビジョンの実現に向けて、「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・安心な製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。

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などを通じて、企業活動全般から生じる環境への負荷軽減とともに地域社会への貢献にも努めています。

企業の持続的成長に向けての重要な経営戦略のひとつと位置付けている「ダイバーシティ・マネジメント」につきましては、「S&B ポジティブアクション」など具体的な目標を定め、多様な人材が活躍できる環境整備などの施策を積極的に推進しています。

コーポレート・ガバナンスにつきましては、執行役員制度のもと、取締役と執行役員の役割を明確にすることで、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いくとともに、内部統制システムにつきましても、当社グループ全体での運用を徹底してまいります。

また、エスビー食品グループは、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ための情報発信にも積極的に取り組んでいます。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を五感を通して体験

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、「地の恵み スパイス&ハーブ」を核とした事業活動に邁進し、ブランド価値、そして企業価値のさらなる向上に努めてまいります。

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。



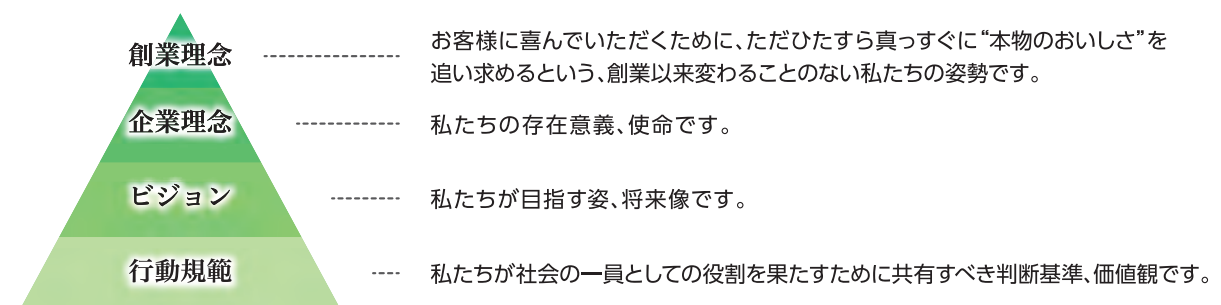
エスビー食品株式会社  
代表取締役社長

小形 博行



## 理念・ビジョン

私たちエスビー食品グループは、新たな食生活や食文化の創造を通じて、  
広く皆さまのお役に立てる企業を目指しております。  
創業理念「美味求真」のもと、従来の企業理念「真の顧客満足の追求」をさらに進化させるとともに、  
私たちが目指す姿・将来像であるビジョンを新たに制定いたしました。



### 創業理念 「美味求真」

### 企業理念 「食卓に、自然としあわせを。」

- 一) 常に研究を怠らず、創意工夫をこらして高い品質と新たな価値を創出します。
- 二) 常にお客様の視点で考え、心から満足していただける製品を追求します。
- 三) 常に自然に感謝し、食卓から幸せな生活と豊かな社会づくりに貢献します。

### ビジョン 「地の恵み スパイス＆ハーブ」の可能性を追求し、 おいしく、健やかで、明るい未来をカタチにします。

#### 悠久の歴史

大航海時代、一握りの胡椒の価値は牛一頭分にもなったといいます。  
「おいしく食べたい」その情熱から、人々は、スパイスを求め、七つの海へ命を賭けて漕ぎ出してゆきました。  
アメリカ大陸への到達や、幾多の海洋航路の発見は、後に、世界交易や産業・文化の大きな発展をもたらします。  
人々の欲求をうながし、歴史をも動かしたスパイスとハーブ。この探求を行って約一世紀。  
人が真のおいしさを求める限り、私たちの挑戦はこれからも続きます。

#### 医食同源

フェンネル(茴香・ウイキョウ)、クローブ(丁子・チョウジ)、シナモン(桂皮・ケイヒ)・・・  
ヨーロッパのハーブ医療、インドの伝統医学であるアーユルヴェーダ、そして漢方と、  
太古よりスパイスとハーブは、人間の生活に欠かせない活力源であり、生薬であり、現代医学の礎にもなっています。  
人々の健やかな暮らしを維持することも、今後のスパイスとハーブの重要な役割であると私たちは考えています。  
偉大なる先人たちが残した知恵をしっかりと受け継ぎ、次なる一世紀につないでゆきます。

#### 私たちの想い

「地の恵み スパイス＆ハーブ」を科学的に解明し、おいしさだけでなく無限の可能性を引き出します。  
人が日々、おいしく食べて、美しく、健やかに、安心して暮らせる生活のお役に立ちたい。  
笑顔ある食卓、夢ある暮らしの中に「S & B」がある。それが私たちの願いです。  
そして、お客様からいただいたブランドへの信頼が、より社会に役立つ研究や製品開発の原動力となり、  
さらには従業員の幸せな暮らしと生き甲斐につながる事が理想です。  
お客様の笑顔の向こうには、きっと、今日より明るい未来がある。その想いと誇りを持って働きます。  
信頼されるものづくり。だから、私たちが納得したものだけにしか「S & B」のラベルを貼りません。

## CSRマネジメント

## CSRの考え方

### エスビー食品のCSRの考え方

理念とビジョンの実現に向けて、私たちが社会の一員としての役割を果たすために共有すべき判断基準、価値観として  
9項目からなる「エスビー食品行動規範」を定めています。この「エスビー食品行動規範」に則り、私たちが実践すべき  
具体的行動基準として「エスビー食品社員行動基準」が定められています。  
また、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  
取り組んでいます。

| エスビー食品 行動規範              |                           |                       |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| お客様の満足と安心の提供<br>お客様・お取引先 | お客様にとっての価値の追求<br>お客様・お取引先 | 国内外での倫理法令遵守の徹底<br>行政  |
| 循環型社会への対応<br>地球環境        | 地域との共生と社会貢献<br>地域社会       | 社員の豊かさや個性の尊重<br>社員    |
| 関係諸外国の法令遵守と貢献<br>国際社会    | 企業情報の開示<br>株主・投資家         | 経営陣の役割、リーダーシップ<br>経営陣 |

### エスビー食品 社員行動基準

## チャレンジ目標2016

### 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、廃棄物等最終処分量の低減、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みます。

### 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みます。

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、常に理念とビジョン、  
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。



### 基本的な考え方

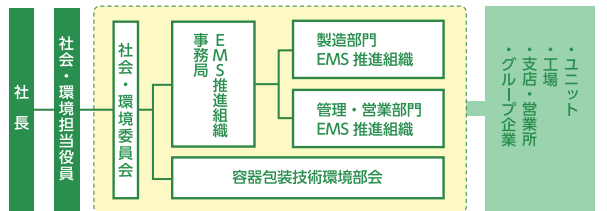
エスビー食品は、「食卓に、自然としあわせを。」という企業理念のもと地球環境保全を最重要課題の一つとして認識し、企業活動から生じる環境負荷の低減および循環型社会への貢献を目指し、環境保全活動を積極的に推進するため、環境基本方針を定め、環境マネジメントを行っています。

### 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<sup>\*1</sup>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<sup>\*2</sup>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



### 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。

環境基本方針

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。

### 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掲載しています。

<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。2015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。

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。2015年度は新工場（岩手工場）の稼働開始などにより、廃棄物やエネルギー使用量等が大きく増加していますが、再生利用等実施率は向上しています。今後も継続して廃棄物やエネルギー使用量の削減に努めていきます。

| 確認項目               | 内 容                         | 2015 年度 目標                                       | 2015 年度 実績                                             | 評 価 | 2016 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              | 62.3%<br>(エスビー食品単体)                              | 67.3%<br>(エスビー食品単体)                                    |     | 63.3%<br>(エスビー食品単体)                              | 21 ページ    |
|                    | 廃棄物等最終処分量                   | 2014 年度比<br>2% 削減                                | 2014 年度比<br>21.5% 増加                                   |     | 2015年度比<br>2% 削減                                 | 21 ページ    |
|                    | 温室効果ガス(CO <sub>2</sub> )の発生 | CO <sub>2</sub> 排出量原単位で 2014 年度比<br>2% 削減        | CO <sub>2</sub> 排出量原単位で 2014 年度比<br>6.4% 増加            |     | CO <sub>2</sub> 排出量原単位で 2015 年度比<br>2% 削減        | 21 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 2014 年度比<br>3% 削減             | エネルギー使用量原単位（原油換算）で 2014 年度比<br>6.4% 増加                 |     | エネルギー使用量原単位（原油換算）で 2015 年度比<br>3% 削減             | 21 ページ    |
|                    | 水使用量                        | 水使用量原単位で 2014 年度比<br>2% 削減                       | 水使用量原単位で 2014 年度比<br>12.5% 増加                          |     | 水使用量原単位で 2015 年度比<br>2% 削減                       | 21 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・リサイクル化に配慮した容器包装の開発推進                         | ●即席ルウ商品の一部においてトレー容器を薄肉化<br>●ラー油の瓶の工場納入形態を、段ボールから集積バルク化 |     | 省資源・リサイクル化に配慮した容器包装の開発推進                         | 13 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、異動者への教育など実施                               |     | 省エネ活動に向けた教育プログラムの実施                              | 7 ページ     |
| 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                                        | ●フードディフェンス体制の強化<br>●工場のラインへの監視カメラ設置を強化                 |     | 品質保証体制の強化                                        | 10 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<br>●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27回実施<br>●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<br>●学校・地域団体の工場見学会を年間15回以上実施 | 29～30 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 P1 を参照



## コーポレート・ガバナンス

### 基本的な考え方

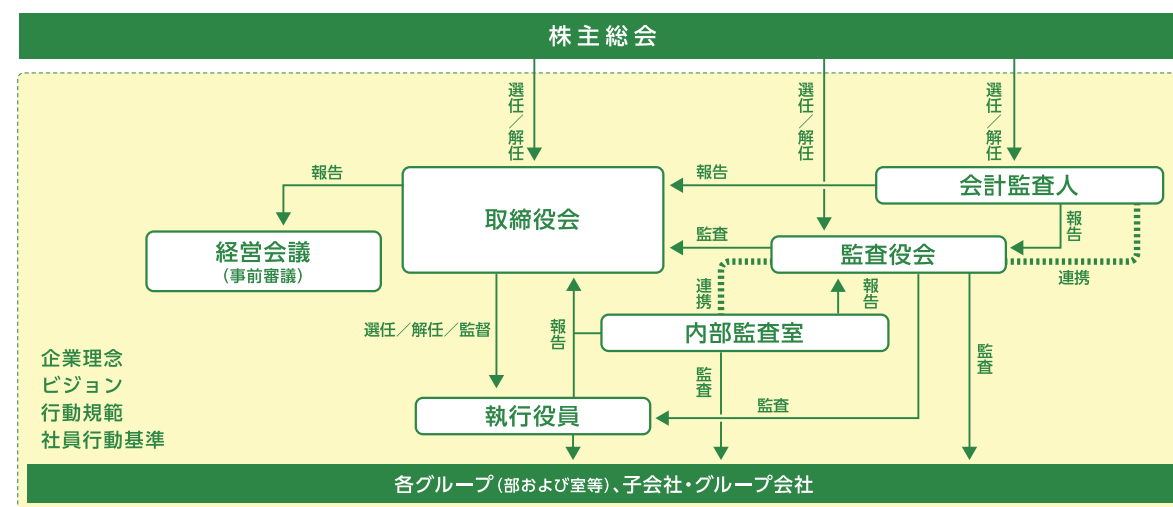
エスビー食品は、いかなる経営環境にあっても企業理念の実現に向けて永続的に発展できる企業を目指しています。そのために、経営環境の変化に対応した、最も効率的な経営管理体制を常に模索しています。経営の効率化が図られ、企業コンプライアンスに資するとともにエスビー食品の企業活動に関わるすべてのステークホルダーの皆様の信頼が得られるような、コーポレート・ガバナンス<sup>\*</sup>体制の整備に努めます。

※ 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。

### 業務執行とCSRマネジメント

エスビー食品では、変化の激しい経営環境に迅速かつ的確に対応することを目的として、執行役員制度を導入しています。これにより、エスビー食品では、執行役員が担当業務の執行を担うとともに、毎月1回以上定期的に開催される執行役員会において、情報の共有化と業務執行の意思統一を図っています。また、取締役会は、経営の意思決定をするとともに、執行役員の業務執行状況についての報告体制を確立して、業務執行の監督に専念しています。また、経営と一体となったCSR活動を推進するため、企業倫理委員会、品質保証委員会、社会・環境委員会という部門横断型組織を構成し、CSR課題の解決に取り組んでいます。

### コーポレート・ガバナンス体制図



### 社外取締役と社外監査役の選任

エスビー食品では、コーポレートガバナンスの強化を図るため、取締役12人のうち社外取締役を2人、監査役5人のうち社外監査役3人を、それぞれエスビー食品が定める独立性の判断基準に基づき選任している。

### 内部統制システム

「企業理念」「ビジョン」および「行動規範」をエスビー食品グループ内に周知・徹底させることが、企業倫理、法令遵守、そして企業の社会的責任の観点で重要です。事業経営の有効性と効率性を高めること。財務報告の信頼性を確保すること。事業経営に関わる法令や定款および企業倫理を遵守すること。企業財産の保全が図られる企業体制を作ること。以上の目的のために、内部統制システムを構築しています。エスビー食品が持続可能な企業であり続けるために、社会・経済環境の変化とともに内部統制システムを絶えず見直し、改定を行います。

### WEB相談箱

エスビー食品では、適切なガバナンス体制の整備と社員が活き活きと働ける環境づくりに向けて、社員の相談、提案、質問などを受け付けるWEBによる相談窓口（WEB相談箱）を設置しています。

## コンプライアンス／リスクマネジメント

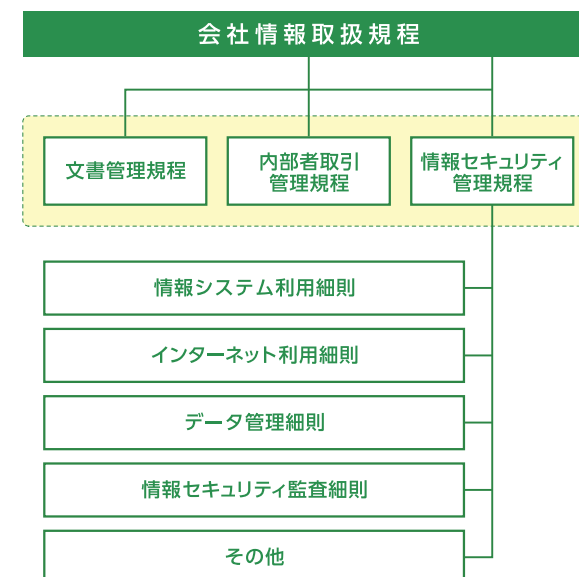
### コンプライアンスの徹底

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<sup>\*</sup>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 to 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。

※ 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

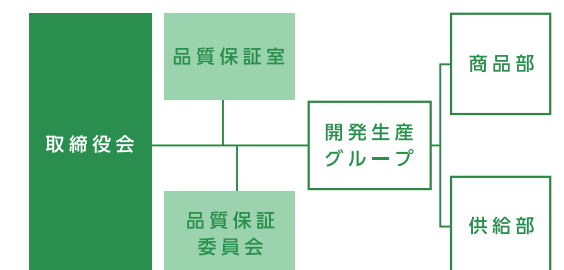
危機発生時に事業への影響を最小限にとどめるために、また、速やかに企業活動を回復できるように、平時よりリスク管理の充実に取り組んでいます。東日本大震災など過去の被災や、その後のさまざまな事象を教訓とし、「防災マニュアル」の整備や、いざという時の行動を手助けする「サバイバルカード」の見直しなども行いました。防災訓練や防災eラーニングなどを定期的 to 実施し、組織・社員の防災力向上を図っています。また、モバイルや携帯電話などによる休日の安否訓練を行い、緊急時の連絡手段の確保に努めています。その他、新型インフルエンザなど、社会生活を脅かすようなリスクに対し、エスビー食品は生活基盤である「食」を支える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

エスビー食品では、国際基準であるISOの考え方にHACCP<sup>\*</sup>の理論を取り入れた、エスビー食品独自の品質保証システム(SQS)を構築し、製品やサービスの品質を高めています。また、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)の認可した認証規格のFSSC22000<sup>\*</sup>の生産工場における取得を順次進めています。生産ラインおよび原料調達先の安全性確認は、品質保証室が主体となり、現場への立ち入り検査による現場環境、管理体制の徹底した調査と改善提案を行い、事故などの未然防止に努めています。また、総合的な安全性を確保するために関連する部門で横断的に「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。商品パッケージにおいては、お客様の声に耳を傾け、お客様の満足と安心が得られるように、正確な商品情報をわかりやすく提供することを心がけています。

※ HACCP、FSSC22000についてはP20を参照。

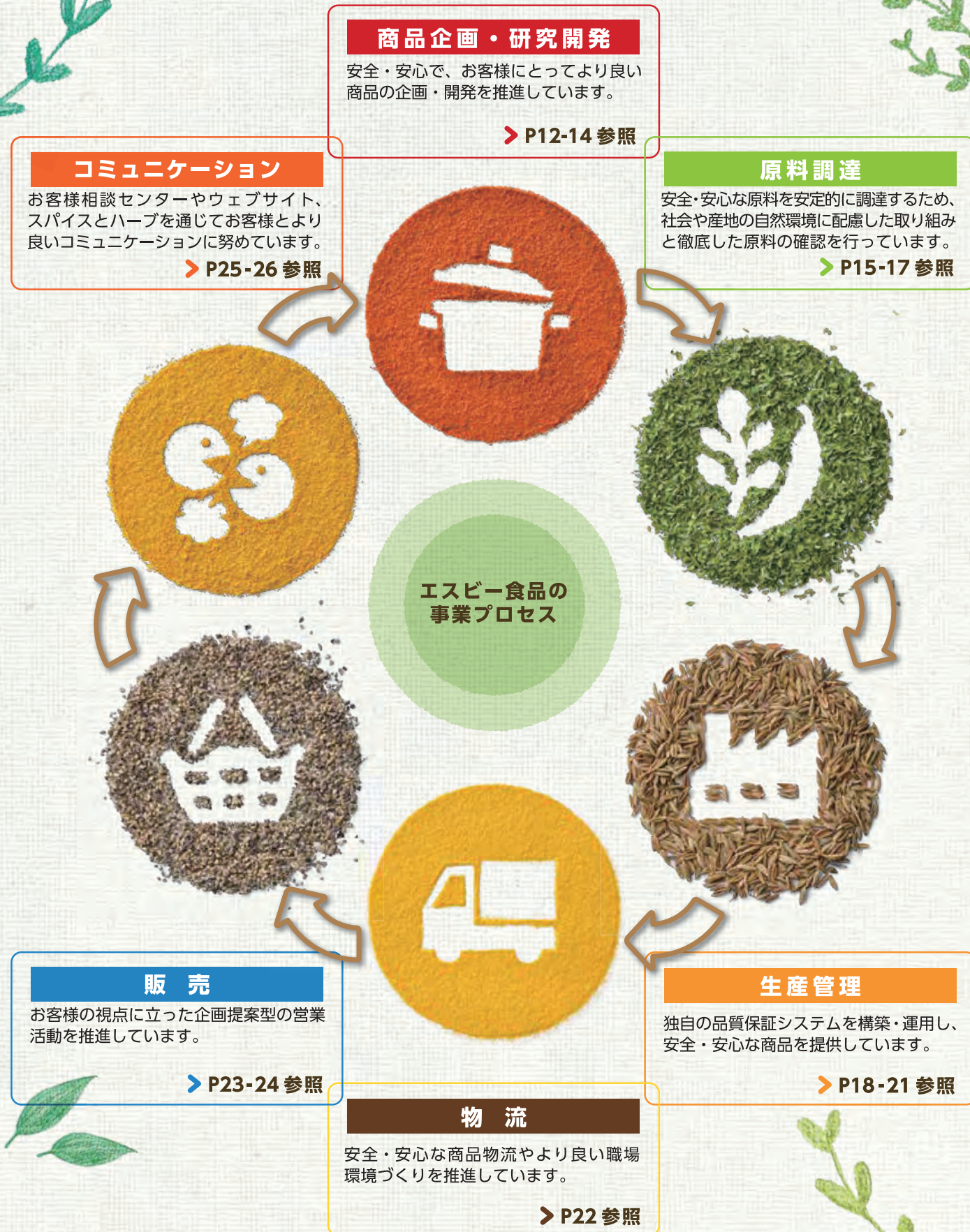
### 品質保証体制図





# 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。



## 商品企画・研究開発

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・研究開発を行っています。

### より良い商品を生み出す商品企画

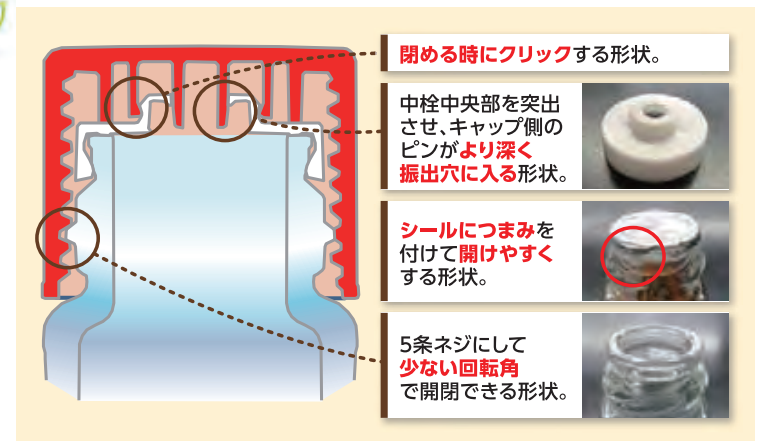
商品のコンセプト作りから商品が実際に店頭に出るまで、あらゆるプロセスに携わるのが商品企画部門です。商品カテゴリーごとに担当者が分かれていて、お客様のニーズや声に応えられるよう、市場の変化やトレンドに常にアンテナを張り、各種の調査・分析結果などをもとに商品のコンセプト作りを行い、研究開発を進めています。

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。

### お客様視点に立った商品作り

多くのお客様にご愛顧いただいている七味などの「和風香辛料シリーズ」ですが、容器の見た目はそのままに、今までより開閉しやすく、閉める時にクリックして密閉感のある「すぐ開きキャップ」を開発しました。

「すぐ開きキャップ」の構造▶



### 新旧キャップ 開けやすさ比較 (当社調べ)

従来キャップの方が開けやすい  
21%

「すぐ開きキャップ」の方が開けやすい  
79%



担当者の声

### 歴史ある商品のステップアップを目指して

歴史ある商品を機能的な容器に改良するにあたり、お客様に違和感なく受け入れていただき、より快適に使っていただけることを重視して容器開発に取り組みました。七味唐からしの容器は30年以上にわたりご愛顧いただいている形状であり、商品の大きさを変えないことで店頭での商品のイメージを維持しながら容器を改良することに苦労しました。約5年にわたりキャップやピンの設計を何度も見直し、0.1mm単位での検討を繰り返し、閉める時にクリックする構造や少ない回転角で開閉できる機能を取り入れました。多くの関係者や取引先の協力のもと、お客様が開け閉めしやすく、どこまで閉めるのかわかりやすいキャップの開発に成功しました。容器の改良は地道な研究の繰り返しですが、商品の価値をより高めるべく開発に努めていきます。

第1商品開発ユニット 白山 慎







## 商品企画・研究開発

さまざまな視点でリスク分析を行い、安全・安心でおいしい商品を追求しています。  
また、お客様視点に立ち、現代のニーズを捉え、より良い商品の開発に努めています。

### 安全・安心な商品の研究開発

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。



分析作業の様子

### 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て、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や商品企画部門との連携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。



3R推進会議の様子

### 商品開発業務における3Rの推進

新商品の企画・研究開発段階や、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

#### 即席ルウ商品の環境配慮

とろけるシリーズ、とけ込むシリーズなど即席ルウ商品に使用しているトレー容器について、工場での生産性、商品輸送上の検証・確認を行い、従来品よりも約12%薄肉化し、年間約73トンの包装資材を削減しました。



担当者の声

#### 環境にやさしい包装資材の輸送

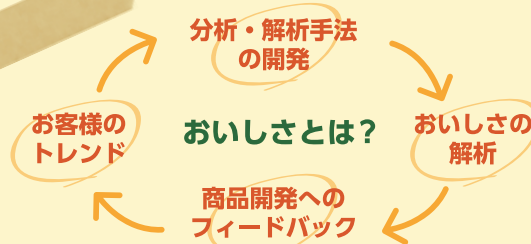
商品開発において、包装資材に関する「環境負荷の低減」は非常に重要なテーマの一つです。工場での生産性を改善しつつ、包装資材の環境負荷の低減を図るため日々検討を繰り返しています。ラー油シリーズに使用しているガラスビンに独特の台形形状が輸送中に及ぼす影響などさまざまな課題もありましたが、輸送試験や工場での生産適性の検証を繰り返し行ったことで、従来の「ケース輸送」から「バルク輸送」への変更を実現しました。リターンブル包材を利用したバルク化により廃棄包材を低減したことで、年間約24トンの使用資材を削減して、より環境にやさしい商品を生産することができました。今後の商品開発においても、「環境負荷」の目線からも品質の良い商品をお客様にお届けできるよう努めていきます。

第2研究開発ユニット 小山田 貴子



## お客様のニーズに応える研究開発

食の多様化に合わせて、お客様の「本物のおいしさ」を求める声は強くなっています。  
エスビー食品は、「香り」と「おいしさ」の関係を解明することで、  
お客様に満足していただける商品開発を続けてきました。  
スパイスとハーブの無限の可能性を引き出し、より良い商品を生み出し続けることが、  
人々のQOL (Quality of Life：生活の質) を高めることにつながると考えています。



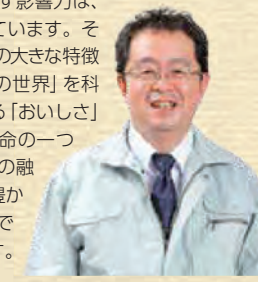
香り立ち計測システム

### ～香り立ちを追い続けた研究成果～

「香り立ち」を身近なもので例えると、チョコレートを食べた時に口の中で溶けてゆくにつれて風味が変化して感じる現象を指します。これは、その過程でチョコレートから口の中に放出される香りが絶えず変化していることを意味します。当然同じような感覚は、他の食べ物でも起きています。ところが、この香りの変化は1秒単位という短い時間軸で起きているため、従来の計測技術で捉えることはできませんでした。エスビー食品は、「香り立ち」が「おいしさ」を追求する上で重要であると考え、「香り立ち」に対する研究を進めた結果、この現象を分析できる独自の技術開発に成功しました。

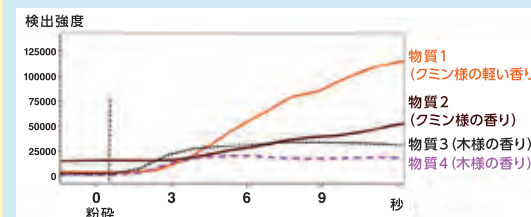
### 担当者の声「香りがおいしさを支えている」を信念に

「香り」が食べ物の風味に及ぼす影響力は、7割～8割であるとも言われています。そこで私達は、スパイスやハーブの大きな特徴の一つである神秘的な「香りの世界」を科学的に追求し、お客様の求める「おいしさ」を見つけ出すことが大きな使命の一つと考えています。科学と経験の融合を目指すことで、お客様の豊かな食生活を支えることに貢献できると信じ研究を進めています。



分析センター チーフエキスパート 佐川 岳人

### クミン粉砕時に放出される香気成分 (※測定に基づいたイメージ図)



粉砕した直後の10秒間で、異なる香気成分の変化を連続したカーブとして計測することに成功しました。  
この研究が、挽きたてのスパイスの香りを作る出発点です。





## 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。

### 「地の恵み スパイスとハーブ」

スパイスとハーブは、まさに自然と大地の恵み、農作物ですので、世界各国に広がる産地の気候や自然環境に密接に関係しています。安定的に高品質なスパイスやハーブを調達するためには、産地での生態系や持続可能な栽培サイクルの維持にも気を配ることが不可欠です。これからも、お客様においしく、安心して召し上がっていただける商品をお届けするため、担当者は国内外の産地に足を運び、栽培の様子や作柄に関する情報収集を行っています。蓄積されたノウハウとさまざまな情報網を駆使し、新たな調達先の開拓や、安全管理の徹底などその取り組みはさまざまです。



ナツメッグの果実

### 有機スパイスに込めたこだわり

エスビー食品は、安全・安心にこだわり、産地の環境にも配慮した商品として2005年に「有機スパイス」シリーズを発売しました。よりお客様にご満足いただけるよう有機JAS認定スパイス全63品目をラインナップしています。自然との調和と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、環境負荷の少ない農法です。有機栽培に信念を持ち、持続可能な農業を実践している生産者との取り組みは、エスビー食品のこだわりでもあります。「有機スパイス」の売り上げの一部はWWFジャパン（公益財団法人世界自然保護基金ジャパン）にも寄付しています。



### フェアトレードの取り組み

2009年に「有機スパイス」シリーズのうち、21品目においてフェアトレード認証商品として発売して以来、エスビー食品は、スリランカの農園とのフェアトレードの取り組みを続けてきました。有機スパイスのフェアトレードの取り組みについてご紹介します。

#### 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。

#### 生産者へのメリット

- ・最低買取価格（市場相場より高い）が保証されている。
- ・小規模農家でも生産者組合に所属でき、組合員は奨励金により学校教材や農具の資金を得られる。
- ・さまざまな作物栽培が推奨されており、農家の収入の安定化につながる。
- ・生産者は農業指導を受けることができ、技術と品質の向上につながる。

#### 持続可能な農業のために

雑木林のような森に胡椒、ナツメッグ、クローブ、カルダモンなど、多種多様な植物を栽培しており、生態系のバランスが保たれ、害虫や病原菌が大量発生しない仕組みによって有機栽培が可能になっている。また、降雨による土砂の浸食を防ぐため、斜面にある栽培圃場に溝を掘って土砂の流出を防いでいる。



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、各原料ごとに内容を確認・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

私達はエスビー食品の企業理念である「食卓に、自然としあわせを。」を実践するため、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、お客様に安心かつご満足いただ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・信頼性などの項目を精査し、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いただきます。

### 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。

### 安全・安心への取り組み

<http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/safety/>

### 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。



ベトナムのわさび農園



担当者の声

#### 安定的な原料調達のために

異常気象の影響による収穫量の減少や海外新興国の需要増など、調達環境は年々厳しさを増していますが、産地とよりタイムリーな情報交換を行うことで、安定調達を実現しています。また、言葉も文化も異なる相手に要望事項を誤解なく確実に伝えることは簡単ではありませんが、一方で他国の文化から学ぶことも多々あり、やりがいを感じながら日々取り組んでいます。諸外国ではいろいろな料理に当たり前のように使われている香辛料ですが、そんな香辛料の素晴らしさをお客様にもっとお伝えできるよう、引き続き、安全・安心かつ安定的な原料調達に努めていきます。

スパイスコントロールユニット 小巻 博之







## 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。

### 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合わせ、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。

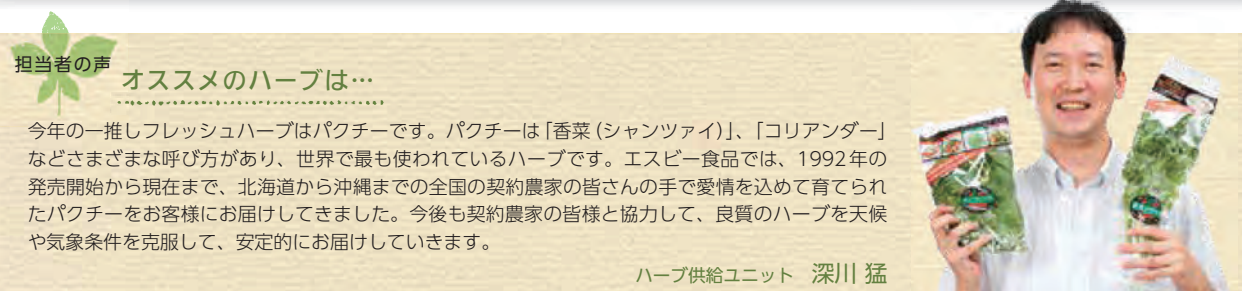
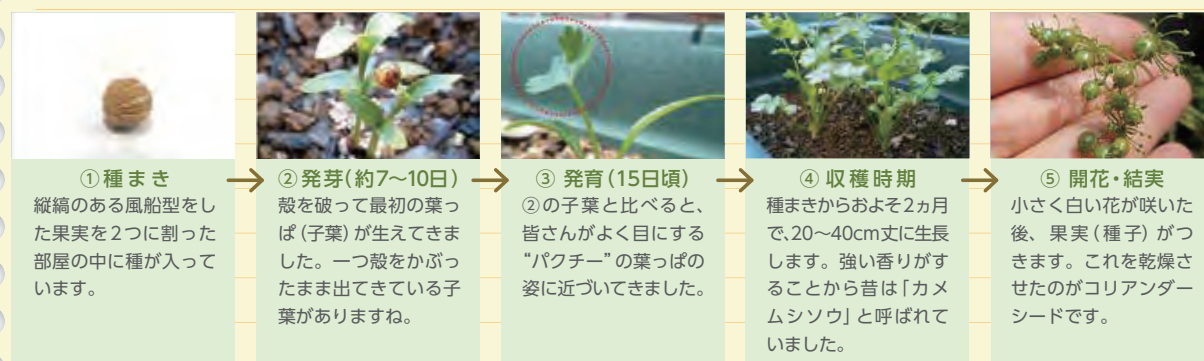
### 安定供給への取り組み

フレッシュハーブの栽培について最新の設備を整えたハーブセンターで、厳しい栽培基準である独自のGAP\*（ギャップ、適正農業規範）の管理方法を導入して皆様に安心して召し上がっていただけるフレッシュハーブ作りを実践しています。

※ Good Agricultural Practiceの略

### パクチーの栽培

最近、さまざまな料理で使われる機会が増えてきた香菜（パクチー）。種まきから果実をつけるまでの栽培の様子をご紹介します。



担当者の声

オススメのハーブは…

今年の一押しフレッシュハーブはパクチーです。パクチーは「香菜（シャンツァイ）」、「コリアンダー」などさまざまな呼び方があり、世界で最も使われているハーブです。エスビー食品では、1992年の発売開始から現在まで、北海道から沖縄までの全国の契約農家の皆さんの手で愛情を込めて育てられたパクチーをお客様にお届けしてきました。今後も契約農家の皆様と協力して、良質のハーブを天候や気象条件を克服して、安定的にお届けしていきます。

ハーブ供給ユニット 深川 猛



## 生産管理

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）

上田工場は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、地震の少ない安定した地盤など、環境に恵まれた長野県上田市に1973年に創業しました。現在は「粘体（チューブ）製品」、「家庭用即席ルウ（カレー、シチュー、ハヤシ）製品」、「業務用フレークルウ・固形ルウ製品」、「顆粒製品」、「レトルト製品」など100アイテムを超える製品を生産するエスビー食品の主力工場として、ISO9001\*やFSSC22000\*の認証を取得し、安全・安心に留意しながら、日々、生産活動を行っています。2016年9月には従業員を支える施設として新しく事務厚生棟が完成しました。車いす用トイレ、スロープ、エレベーターを備え、照明や冷暖房機器については省エネルギータイプのものを導入するなど、人にも環境にもやさしい施設となっています。また、毎年上田市の小学校3年生の校外学習先として700人前後の工場見学を受け入れています。その他「上田古戦場ハーフマラソン」への協賛、「ホタル水路整備」、「R18（国道18号）ゴミゼロ運動」などの活動を通じて、地域の皆様との交流も続けています。



#### 東松山工場（埼玉県）

豊かな自然が残る東松山市は、埼玉県のほぼ真ん中に位置し、国際ウォーキング大会でアジア最大規模の「日本スリーデーマーチ」が開催されることで有名な市です。この東松山市に立地する東松山工場は、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品製造のほかに、エスビー食品グループ全体の純カレーや香辛料を製造する基幹工場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アイテム数は約2,000アイテムと多く、認証を取得しているISO9001やFSSC22000の仕組みを有効に活用し、品質および食品安全の管理強化に特化しながら、常にお客様に安全で安心な商品をお届けできるように従業員全員の力を集結させて日々生産活動を行っています。また、工場周辺や駅までの美化活動や、地域の祭りでの「ハーブソルト作り」体験などの企画を従業員が積極的に行い、地域との関わりも大切にしています。



#### 宮城工場（宮城県）

宮城工場は宮城米「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あり、1993年に無菌パックごはんの生産工場として創業を開始しました。2015年には「S&Bシーズニング製品」の自動包装ライン稼働、2016年よりラー油生産ライン、お徳用粘体ボトル生産ラインの稼働が始まっています。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活き活きと働くことができる職場環境の構築が重要との想いから、2014年にOHSAS18001\*の認証を取得しました。登米市主催の産業フェスティバルには初回から参加し、11回目となる昨年には「オリジナル七味作り」体験や宮城工場製品の展示を行い、エスビー食品の活動を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。







## 生産管理

安全・安心な商品作りの一環として、作業ミスの撲滅や特定原材料の識別管理に取り組んでいます。その一例として、グループ会社エスビーガーリック食品株式会社の高田工場をご紹介します。

### 製造実行システム<sup>※1</sup>の導入

製造実行システムを活用することにより人為的なミスをなくし、お客様へ安全な商品をお届けできるよう製造現場での管理徹底を行っています。

※1 製造実行システム：原料受入時から二次元コードで識別管理し、計量・調合・製造時にコードを読み取ることで、使用する原料や製造手順に間違いがないことを確認するシステム



使用原料の確認作業



### アレルゲンフリー（27品目<sup>※2</sup>不使用）製品の取り組み

高田工場で生産されている「27品目特定原材料等不使用カレーフレーク」の製造現場をご紹介します。

※2 27品目は国内で表示を義務付けられている特定原材料7品目と表示を推奨されている特定原材料に準ずるもの20品目を指します。

#### 1 専用ゾーン入り口

専用の作業着・手袋と、色分けしたマスクと帽子を着用した従業員が、専用ゾーンの入り口から製造現場に入ります。



#### 2 原料管理

専用パレットで区分け管理し、アレルゲンを含む原料が製造現場にないことを確認しています。



#### 3 徹底した洗浄・専用器具

製造ラインの器具はそれぞれ洗浄し、専用器具置き場に収納し、管理しています。



#### 4 洗浄検査確認

製造ラインなどの洗浄がきちんとできているか、タンパク検査キットやアレルゲン検査キットを用いて確認しています。



#### 5 製造

製造実行システムを用いながら原料と工程に異常がないことを確認し製造しています。



#### 6 完成

お客様のお手元に出荷します。



第19回  
業務用加工食品ヒット賞  
を受賞しました！

特定原材料等不使用製品への取り組み

<http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/safety/allergy.html>

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<sup>※1</sup>の理論および品質マネジメントシステム(ISO9001)<sup>※2</sup>や食品安全マネジメントシステム(ISO22000)<sup>※3</sup>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：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。

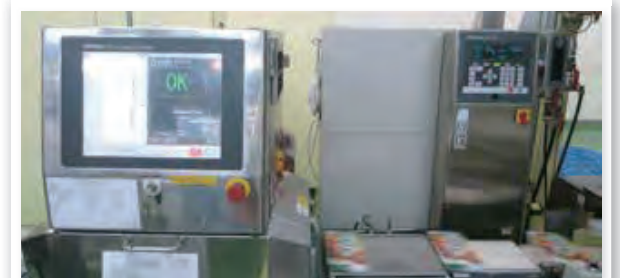
※3 ISO22000：HACCPの食品衛生管理手法をもとに、顧客・消費者へ安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステムの国際規格です。また、このISO22000と、一般衛生管理を強化させたISO/TS22002-1を統合したものが、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)の認可した認証規格のFSSC22000です。



### 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<sup>※4</sup>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。



X線異物検査

### 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に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、製造実行システムの確立および工場展開を進めています。

担当者の声

#### アレルゲンフリー（27品目不使用）製品の実現に向けて

高田工場では、FSSC22000の認証工場としてアレルゲンフリー（27品目不使用）のカレーフレーク、シチューフレークの生産を2015年から開始しました。生産現場や器具類の専用洗浄プログラム構築、原料管理の徹底、生産ラインの隔離、従業員の意識向上など工場全体で取り組むことにより、食物アレルギー体質の方でも安心して食べることができる製品を提供することができました。これらの取り組みを継続、維持、向上させていくのは大変なことですが、今後も品質、安全性を確保しながら学校などの施設でも安心して食べていただける製品の提供に取り組んでいきます。

高田工場 羽深 哲哉





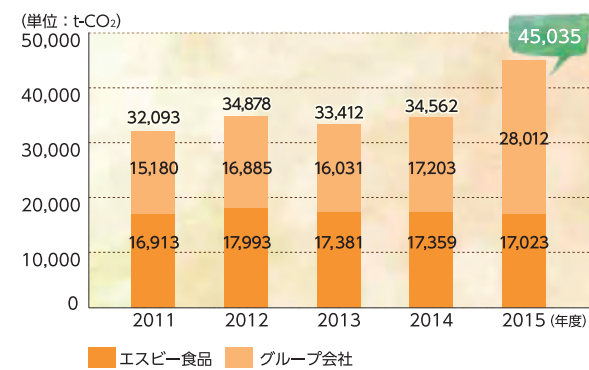


## 生産管理

### 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CO<sub>2</sub>排出量を削減するため、冷蔵庫や物流倉庫の照明をLED化・人感センサー化するなどの対策に加え、コンプレッサーや蒸気ボイラーの圧力低減を積極的に行い、省エネルギー化を進めています。2015年度は、高田工場において、冷凍機をインバータータイプに変更して消費電力を削減したり、東松山工場では、水銀灯をすべてLEDに交換するなど、各工場での取り組みを進めましたが、新工場（岩手工場）の稼働開始などにより、前年度比でCO<sub>2</sub>排出量が約30%（10,473t-CO<sub>2</sub>）、エネルギー使用量原単位とCO<sub>2</sub>排出量原単位はそれぞれ6.4%増加しました。

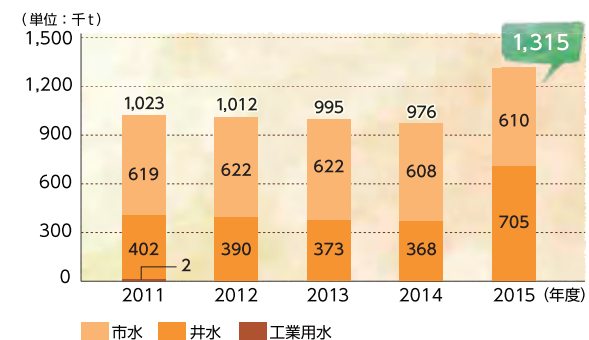
#### ● CO<sub>2</sub>排出量の推移



### 水使用量の削減

エスビー食品グループでは、継続して製造工程の見直しや設備投資などを通じ、水使用量の削減を図っていますが、岩手工場の稼働開始などにより2015年度は、前年度比で約34%増加しました。

#### ● 水使用量の推移



#### 環境への取り組み

URL <https://www.sbf foods.co.jp/company/corp/environment/>



## 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。

### 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ています。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っています。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、倉庫内での保管環境およびトラックへの積み込み時には特に留意した作業運用をしています。また、専用のシステムにて保管する商品の検品や入出荷の情報管理を行っており、商品ごとに日付ロット単位での出荷履歴の確認・追跡が可能になっています。

### 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、2015年6月にOHSAS18001の認証を取得しました。基本理念として「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捉え、全員が生き生きと働くことのできる、より良い職場環境の実現を目指す」を掲げ、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。作業中にヒヤッとした事例があれば、事故を未然に防ぐために全体で共有化したり、全従業員に対し定期的な安全教育訓練を実施したりするなど、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作業、設備保守)



安全教育訓練の様子

#### 担当者の声

#### 労働安全衛生は働きやすい職場づくりから

首都圏物流センターは各工場からの製品入庫・保管、拠点倉庫への出荷、そして、首都圏エリアを中心とした配送を担っており、まさにエスビー食品の物流の要です。従事している人員も100人を超えており、安全・安心に働ける職場環境づくりが最優先のテーマだと考えています。AEDを使用した救命講習の実施や、夏場の熱中症対策としてスポットクーラーの増設および通常の休憩時間とは別に給水タイムを設定するなど、現場で安全に働く環境を維持できるよう努めています。また、労働安全衛生についての提案や意見交換を通じて、メンバーのメンタルヘルス不調を防止するための職場環境の改善にも取り組んでいます。

首都圏物流センター 笠倉 隆二

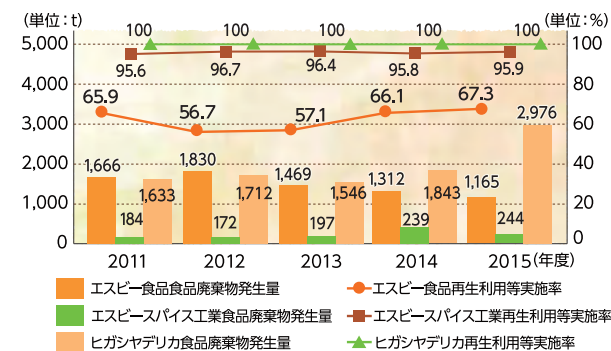


### 食品リサイクル法への対応

食品リサイクル法<sup>※1</sup>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。2015年度の再生利用等実施率は、エスビー食品では67.3%、エスビースパイス工業では95.9%と、それぞれ改善しました。ヒガシヤデリカでは100%を引き続き維持しており、エスビースパイス工業とともに、食品製造業としての目標である95%<sup>※1</sup>を達成しています。また、ヒガシヤデリカにおいては、岩手工場稼働開始のため、食品廃棄物発生量が増加しています。

※1 食品リサイクル法において、平成31年度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。

#### ● 食品廃棄物の再生利用等実施率の推移

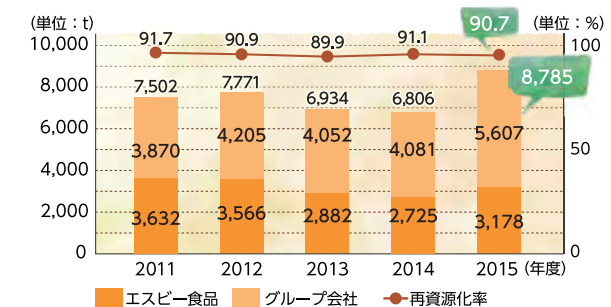


### 廃棄物削減・リサイクルの推進

2015年度の廃棄物等総排出量<sup>※2</sup>は2014年度比で約29%増加しましたが、再資源化率<sup>※3</sup>は90.7%と、高い水準を保っています。エスビー食品グループの全15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工場でゼロエミッション<sup>※4</sup>を達成しました。

- ※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 - 廃棄物等最終処分量 / 廃棄物等総排出量) × 100

#### ● 廃棄物等総排出量・再資源化率の推移



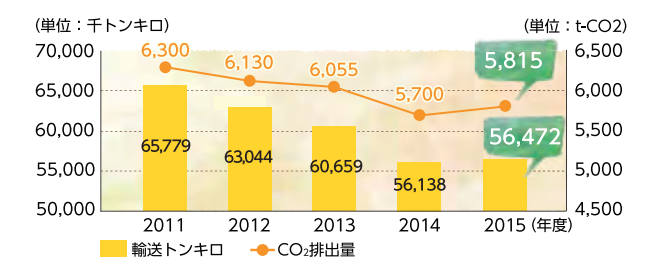
### 物流における環境負荷低減に向けた取り組み

地球温暖化防止に向け、物流におけるCO<sub>2</sub>排出削減に取り組み、環境負荷の低い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ます。2015年度は、輸送トンキロ<sup>※1</sup>で2014年度比0.6%、CO<sub>2</sub>排出量は2.0%の増加となりました。幹線輸送におけるモーダルシフト率<sup>※2</sup>は、販売エリア構成が相対的に都市部にシフトしたことが主な要因で、トラックが主体の近距離輸送の物量構成比が高まったため、45.4%から43.3%に減少しました。今後は、物流効率の向上に向けた取り組みに対して、お得意先様のご理解とご協力をいただきながら、環境負荷低減に努めていきます。

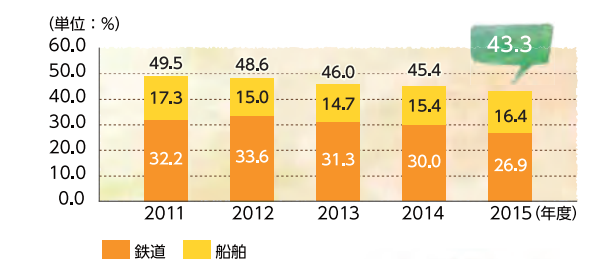
※1 トンキロ：貨物輸送量を表す単位で、貨物重量（トン）に輸送距離（キロメートル）を乗じたものです。

※2 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。

#### ● CO<sub>2</sub>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







## 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

店頭で目にする香辛料、カレールウ、パスタソースなど、幅広い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、一般には卸売店を経由して小売店に届けられます。家庭用営業担当者は、小売店などに対して新商品の紹介や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かな提案に力を注いでいます。営業活動をしていく上では、常にお客様視点を意識しつつ日々励んでいます。



試食商談風景

### 業務用営業

外食、中食、食品メーカーなどのお得意先様が使用する原料を提案するのが業務用営業です。お得意先様の商品の品質向上、新たなメニューに向けた原料の提案を行っています。営業活動において、原料事情・商品仕様(衛生規格や包材など)・食品衛生法をはじめとする関連法令などの幅広い知識を持って、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を心掛けています。



商談風景

担当者の声

#### 家庭用営業のやりがい

家庭用営業の魅力の一つは、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です。特に現在主に担当させていただいている電子商取引(ネットショッピング)では、お客様の潜在ニーズを探り、販促を実施した商品に対する反応がわかりやすいため、商品発掘に成功すると喜びが大きく、やりがいを感じます。

広域第3営業ユニット 浅沼 茉莉



担当者の声

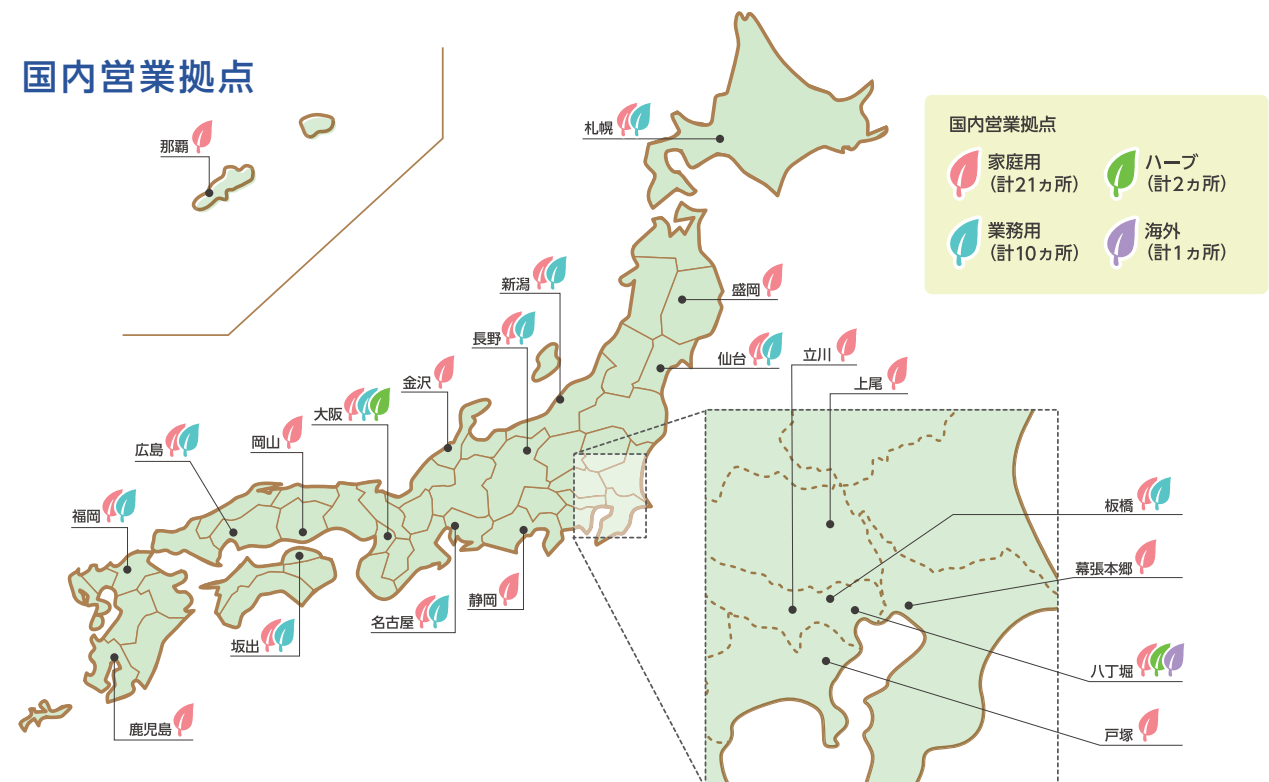
#### 業務用営業のやりがい

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、今日お店で買って食べた食品に、「もしかしたらエスピー食品の原料が入っているかも」と思うと、この仕事が面白くなってきます。

インダストリアルユニット 由井 亮輔



### 国内営業拠点



### ハーブ営業

スイートバジルやルッコラ、香葉(パクチー)、ベビーリーフ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、さまざまなチャネルを通して安定した品質、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えていく商品作り、メニュー提案などに日々取り組んでいます。



市場での商談風景

担当者の声

#### ハーブ営業のやりがい

フレッシュハーブは生鮮食品ですので、季節だけではなく、天候によっても日々状態が変化してしまいます。生産者と情報共有し、供給面、品質面でお得意先様からお褒めの言葉をいただいた時にとてもやりがいを感じます。

ハーブ営業ユニット 宮城 京佳



### 海外営業

海外で商品の拡販を担当する「海外ビジネスユニット」では、アメリカや中国・アジア、中近東、ヨーロッパなど各地の卸売業者や食料品店、レストランなどと商談を行っています。地域特性や市場ニーズに沿った商品展開や販売ルートの開拓に取り組むことで商品の魅力を広く世界のお客様に紹介しています。取り扱う商品は「カレー」や「わさび」を中心に輸出専用品約100アイテムと国内商品と合わせて年間約500アイテムを輸出しており、商品と同時に日本の食文化を広く世界にお届けしています。



展示会での商談風景

担当者の声

#### 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くださるお客様の姿を見た時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 鵜川 俊昭



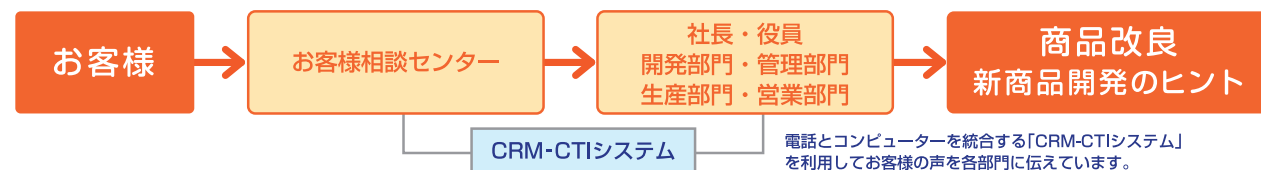




## コミュニケーション

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



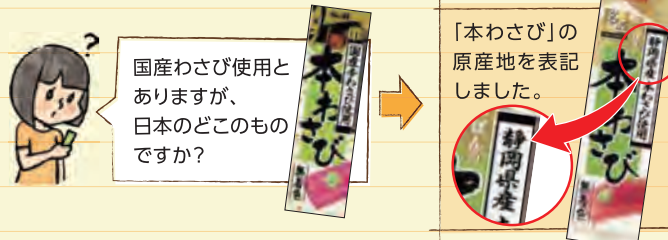
### お客様相談センター

「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しています。また、お客様からいただいた貴重な声を社内で共有し、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

#### 名匠につぼんの本わさびの原産地を追記

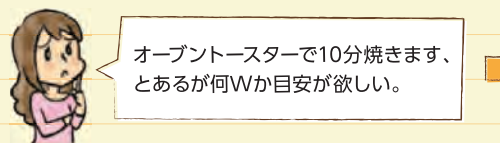


#### さらに改良!

**多言語対応二次元コードを新たに追加**  
お客様がかざしたスマートフォンの言語設定を自動的に読み取り、中国語・韓国語・英語など、お客様の使用言語に合わせて翻訳文を表示させます。



#### S&Bシーズニングのレシピ表記変更



以下の製品について、調理レシピに「1000W」の記述を入れました。  
・タンドリーチキン  
・レモンチキンペッパー  
・魚介のホイル焼き



### 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&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。



### 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さや魅力を広げ、深めていくためのメンバー制クラブで、2013年にスタートし、1,800人を超えるメンバーの皆様にご登録いただいています。スパイス&ハーブマスターはセミナーやイベントの講師として、香りや風味を体験いただいたり、お互いに意見や情報を交わしたりしながら、スパイスやハーブの新たな魅力を皆様とともに発掘しています。このほか、メールマガジンなども通して、全国のメンバー様とさまざまな形で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&ハーブマスターは、大学や専門学校などでも講義や実習講師を行うことがあります。また、管理栄養士などの資格を持つ者や料理教室講師など、食の専門家向けのセミナー講師も務めています。こうした活動では、基礎から専門性の高い話まで、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。意欲に満ちた皆様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、皆様のお役に立てるよう、日々活動を続けています。



#### スパイス&ハーブマスターの声

#### スパイス&ハーブの魅力をひとりでも多くの方に!

スパイス&ハーブマスターの活動は、スパイス&ハーブクラブや各種講習会での講師活動、食関連有識者とのつながりを活かした活動、メディアからの取材対応や番組出演など多岐にわたります。そうした多様な活動の中でも、特にダイレクトコミュニケーションでお客様の反応を肌で感じることができることがやりの一つです。提供した試食の反応が良かった時には思わずガッツポーズが出てしまいます。これからもスパイスとハーブの魅力を多くの方にお伝えすべく積極的に活動していきたいと思っています。

広報ユニット 木下 茂





## 《 2015年 活動トピックス 》

「地の恵み スパイス＆ハーブ」の可能性を追求し、おいしく、健やかで、明るい未来をカタチにします。

—— エスビー食品の掲げるこのビジョンには、人々の健やかな暮らしと笑顔ある食卓づくりに貢献したいという私たちの想いが込められています。90年以上の長い歴史の中で、エスビー食品は香りとおいしさにこだわった、「S & B」ブランドならではの商品づくりを続けてきました。2015年からは特に「香り」に重点を置き、ビジョンの実現に向け、研究と開発、そしてお客様とのコミュニケーションを進めてきています。



### 香りとカレーができること PROJECT

小さな子どもからお年寄りまで、それぞれの世代が抱える「食に関する悩み」を、スパイスとハーブが持つ香りや色、風味で解決できないか。そして、食を通じてより健康的で、楽しい時間をつくるきっかけにできないか。「香りとカレーができること PROJECT」はそんな想いから始動したプロジェクトです。

#### 1 子どもの偏食改善をサポート

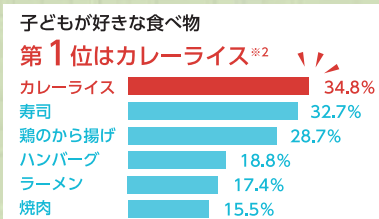
キライの原因の一つである魚や野菜の臭みをカレーの香りで解決するため、料理研究家の今井先生と親達が偏食傾向にある子ども達の好みや性格を話し合ってレシピを考案。子ども達が実際に「おいしい!」と言って食べてくれたレシピなどをご紹介します。

約4人に1人の子どもが、  
好きキライの偏食傾向にある※1

好きキライの偏食で悩んでる、  
ママやパパがいる

※1 2010年、厚生労働省研究班の調査した結果によると、偏食の訴えは3歳以降に増大し、25～29%になっています。  
日本小児保健協会：平成22年度厚生労働科学研究「幼児健康度に関する継続的比較研究」より  
調査対象：全国の満1歳から7歳未満（就学前児）の幼児5,352人

子どもの小さい口に合わせた  
調理法とレシピをご提案



※2 平成14～20年生まれが好きな食べ物のトップ10 2014年ぐるなび調べ



## 2 減塩対策をサポート

一日の目標塩分摂取量が、男女ともに上回ってしまう日本の食事をカレー粉でさらにおいしく、体に優しいものにするために、少ないお塩でできるさまざまな「カレー粉の減塩レシピ」をご提案しています。塩分を控えて物足りなくなった料理の味を、カレー粉の香りや辛みが引き締めたり、風味を引き立てたりします。カレー粉はあらゆる調味料とも相性がいいので料理の幅も広がります。

| 1日当たりの食塩摂取量(平均)            |  | 目標                    |
|----------------------------|--|-----------------------|
| 成人男性 11.1g                 |  | 成人男性 8.0g 未満          |
| 成人女性 9.4g                  |  | 成人女性 7.0g 未満          |
| 厚生労働省<br>平成25年 国民健康・栄養調査より |  | 日本人の食事摂取基準(2015年度版)より |



プロジェクトの詳しい情報はこちら

> 香りとカレーができること PROJECT <http://www.sbfoods.co.jp/curry-aroma/>

### 香りの研究

本物のおいしさを追い求めるという創業理念のもと、エスビー食品は、香りを感じる時のメカニズムの解明など、さまざまな香りの研究開発に取り組んでいます。おいしさを感じる感覚は、五感だけでなく、脳の中でその人の記憶や情報が総合的にまとめられ生み出されますが、その中でも「香り」がもたらす影響はとて大きい事が知られています。研究成果は、商品企画や商品開発に活かされるのはもちろんのこと、そこから得られた「香りの魅力や謎」といった知見を、ホームページなどを通じて広くお伝えしています。



香りの研究の詳しい情報はこちら

> 研究開発情報 「香り」を科学する <http://www.sbfoods.co.jp/company/corp/rd/>

### 香りを通じたコミュニケーション

1966年、香り高き本格カレーというコンセプトのもとゴールデンカレーが誕生し、2016年で発売50周年を迎えました。それに合わせ、おいしさにおける「香りの重要性」を実感いただくため、「黄金の香り」キャンペーンを展開するなど、おいしさにおける「香りの重要性」を広くお伝えしてきています。

※ 2016年夏に期間限定で、東京・赤坂で開催された「TBS デリシャカス 2016 GOURMET&SPORTS」にてカレーショップ「CURRY SHOP GOLDEN」を出展しました。



TBS デリシャカス 2016 に  
オープンしたカレーショップ\*







## ステーキホルダーとの関わり

# 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。



## 地域の方々と



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。2015年度は第8回目の実施となり、東京都の板橋区立熱帯環境植物館に加え、大阪（大阪府：服部緑地）でも開催いたしました。厳しい暑さの中、午前・午後合わせて200人のお子様が登場されました。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。



## 社員の身近な方々と

社員の身近な方々に向け、スパイスやハーブの魅力を体験とお伝えする活動を「Waプロジェクト」と名付け、社員一人ひとりが主体的に取り組んでいます。カレー粉やハーブソルトのブレンドなどを通じてスパイスやハーブの香りを体験いただくこの活動は、2007年の始動以来、地域活動や趣味のサークルなどのさまざまなシーンで行われ、これまで延べ83万人を超える方々に参加いただいています。これからも「地の恵み スパイス&ハーブ」を通じて、感動のあるコミュニケーションを図っていきます。



## 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も協力しています。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。2015年10月に開催された「ハーブ&スパイスカーニバル2015」では「フレッシュハーブを楽しもう」と題したハーブの講習会や「オリジナルスパイスシュガーを作ろう」「スパイス香り当てゲーム」などさまざまなプログラムを開催し、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になるよう取り組んでいます。



## 東北エリアの方々と

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、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きています。



## スポーツを通じて

# 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。「食と健康」、「21世紀を担うづくり」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。2015年度は、全国39カ所で開催され、44,695人が完走しました。累計延べ人数は135万人を超えました。



子ども兄／初めて参加しました。  
最後まで楽しく走れました。

子ども弟／とても疲れたが、ちょっと  
楽しかったです。

父／こんなに長い距離を走るのは初めてで  
した。走っている姿に感動しました。

母／最初は嫌がっていたのに、最後まで  
走り切り感動しました。

子ども弟／疲れたけど、楽しかったです。

子ども兄／大変なところもありましたが、  
楽しく走れました。

母／楽しみにしていた大会だったので、  
楽しく走れてよかったです。  
ありがとうございました。

父／今日は、天気が良く暑かったと思いま  
すけど、すごく頑張っていたのでこれ  
からも続けてほしいです。



子ども妹／最後までしっかりできたので、  
良かったです。

子ども姉／暑くて、とても疲れました。

母／今年で3回目でしたが、子ども達も一生  
懸命頑張っていましたし、他の子ども達  
も頑張っている姿を見て心を打たれました。  
良い1日が過ごせました。ありがとうございます。

父／最後まで走り切れたので、良かったです。  
練習の成果が出せたと思います。



## 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習得いただき、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。7回目の開催となった2015年度は、東京・大阪にて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寄贈していて、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。

2015年度は、レトルトカレー、カレールウ、パスタソースなどを寄贈させていただきました。



SECOND  
HARVEST

セカンドハーベスト ジャパン

クラスの子ども達とお母さん達との  
カレー粉作り



神戸布引ハーブ園での講習会



仮設施設でのおでんの提供





## ステークホルダーとの関わり

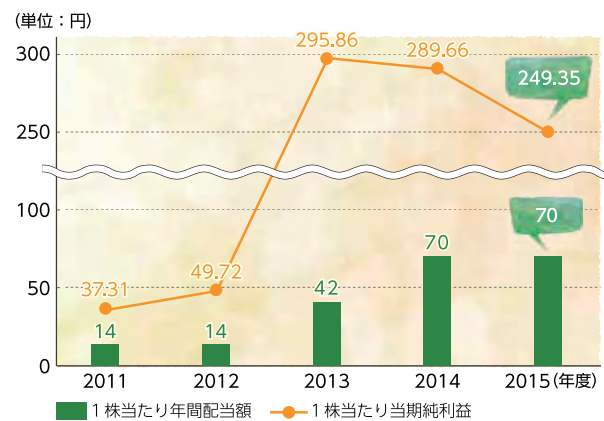
# 株主・投資家の皆様との関わり

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。

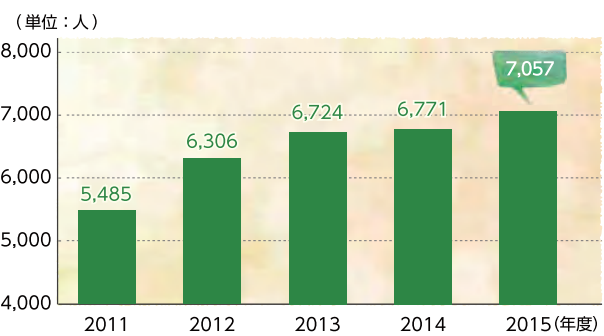
## 配当政策

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。2016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



### ・株主数の推移



## 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。2016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。

### ・事業のご報告



### ・情報サイト

IR・財務情報  
URL <http://www.sbfoods.co.jp/company/ir/>



2015年11月の株主優待品

2016年5月の株主優待品

## ステークホルダーとの関わり

# 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。

## 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をはじめとするハラスメント全般の禁止を明確に定めるとともに、社員の声を広く拾い上げる仕組みとして、WEBを活用した相談窓口を設置しています。これ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。

## 公正な選考と雇用

エスビー食品は、理念やビジョンに共感し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。

## 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。

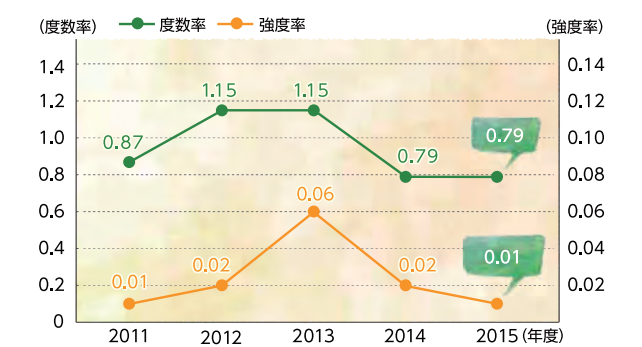
## 労働安全衛生

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。

## メンタルヘルスケア

エスビー食品では、電話やメールで外部の専門スタッフにつながる相談窓口を開設し、悩みやストレスを相談できる体制を整えています。また、各部署のマネージャーに対して「メンタルヘルス研修」を実施しています。法改正により、従業員が50人以上いる事業所では、毎年1回「ストレスチェック」を実施することが義務付けられていますが、エスビー食品では、50人未満の事業所も含む全社を対象として「ストレスチェック」を実施しています。

### ・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。



## 社員との関わり

### ダイバーシティの推進

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。

目指す姿は「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”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を目指し、5つのテーマを柱として、取り組みを進めています。

### 組織の人材多様化推進

多様な人材の採用や育成、登用を積極的に進めることで企業活動に多様な視点を取り入れ、イノベーションを生み出すことのできる組織を目指しています。その一環として、「S & B ポジティブアクション」を制定し、女性の採用や管理職登用における具体的な数値目標を定めて取り組みを進めているほか、ベテラン社員の豊富な経験や知恵・技術の伝承による組織力向上を目指した「定年退職者再雇用制度」の運用などを行っています。

### キャリアデザインの支援

「社員の成長＝会社成長の原動力」との考えに基づき、個々の社員が自らのキャリアを中長期的な視点で自律的に考え、仕事や私生活においてより一層の自己成長を図っていけるよう、研修実施などによるサポートを行っています。



キャリアプラン研修の様子

### 仕事と生活の両立支援

個々の状況に応じて仕事と私生活を両立し、安心して力を発揮できるように、育児・介護関連をはじめとする各種制度の整備や、育児休業からのスムーズな職場復帰支援などに取り組んでいます。

#### ・事業所内保育園「バジリッコ保育園」

2015年4月に板橋スパイスセンター内に開設した、従業員向け保育施設「バジリッコ保育園」は、開設以降、女性従業員だけでなく、男性従業員の利用も定着し、一時保育も含め、さまざまなニーズに対応しています。

※ 2016年8月より、定員の一部を板橋区に開放し、地域の園児も受け入れています。



#### バジリッコ 保育園 利用者の声

#### 子どもの成長を感じられる最適な環境

妻の復職のタイミングで自宅近くの保育園を探しましたが、入れるところがなく、自宅から距離はあるものの、見学の際に安心して預けられると感じていたバジリッコ保育園への入園を決めました。保育園での生活は非常に充実しているようで、毎日できることが増えていき、親として嬉しく思っています。また、子どもの様子がよくわかって安心できますし、何より、成長を近くで見られる他にはない環境だと思います。

第2商品開発ユニット 柏崎 剛也



#### ・年休計画的取得制度などの運用

年休計画的取得制度やノー残業デーの運用により、各部門や社員一人ひとりが自律的な業務の棚卸・効率化を進めるよう促進しています。



### マネジメントの支援

ダイバーシティ推進にあたっては、それぞれの職場におけるマネジメント力が重要であると考え、各職場で多様な個性・働き方のメンバーのマネジメントをする管理職へのサポートとして、コーチング研修・生産性向上セミナーなどの実施、仕事と生活の両立支援制度に関する情報提供などを行っています。

### ワークスタイル変革推進

ワークスタイル変革の推進により、多様な働き方ができる環境・風土づくりを進めると同時に生産性の向上にも努めたいと考えています。

また、ワークスタイル変革を、健康経営にもつなげていきたいと考えています。

## 成長支援プログラム

### ・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。

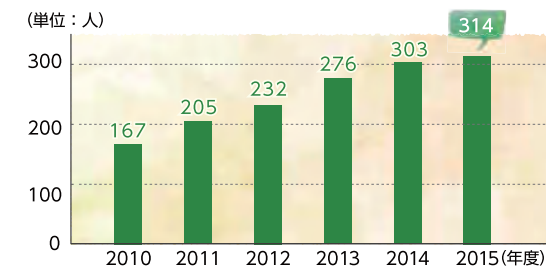
### ・教育制度体系

|                            |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 通信教育<br>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<br>スパイス<br>&ハーブ<br>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。 |

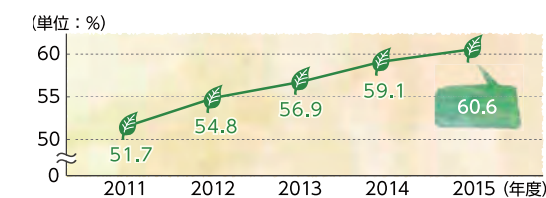
### ・エルダー教育制度

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。

### ・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



### 通信教育 受講者の声

#### 幅広い知識の習得

知識の向上、またリフレッシュも兼ねて、通信教育は欠かさず受講しています。

受講に際しては、現在の通常業務では知識を得られにくいようなテーマや、直接的には関係のなさそうなテーマを受講することを心掛けています。そうすることで幅広い知識を習得でき、3年後、5年後と将来の自分への投資にもなっていると考えています。また、思いがけず日々の業務に役立つ時もあり、非常に有益と感じています。今後も継続的に活用し、自身のスキルアップを図っていききたいと思います。

第1商品開発ユニット 近藤 和志



## 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、野球、中国語、茶道、華道、将棋



サッカー部



英会話サークル



# エスビー食品が歩んできた道

1923年

創業者・山崎峯次郎が1923年に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」を創業しました。以来93年、エスビー食品は、日本の国民食として普及したカレーをはじめ、「スパイス」「ハーブ」などの海外文化を日本の独自文化に融合・創造し、日本の食文化の発展に貢献してきました。

**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

**1952**  
「コショウ」  
日本人の繊細な嗜好を考え、独自に黒コショウと白コショウをブレンド。

**1959**  
「モナカカレー」  
即席カレー粉をモナカの皮の中に充填、全国で大ヒット。

**1966**  
「ゴールデンカレー」  
香り高い本格カレーの誕生

**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。

1923【黎明期】

1950【確立期】

1975【発展期】

**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。

**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も展開し話題に。



**1923**  
山崎峯次郎が我が国初めての国産カレー粉の製造に成功、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)

**1954**  
「エスビーカレー」  
本格的な固形即席カレー、「エスビーカレー」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啓蒙に努める。



# 創業～93年間の歩み

**1986**  
「めかづけの素」

**1983**  
「カレーの王子さま」

**1987**  
「本生シリーズ」

**1990**  
「カレー曜日」

**2001**  
「とろけるカレー」

**2003**  
「スマートスパイス」

**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。

**2010**  
「ぶっかけ！おかずラー油」

**2010**  
「S&Bシーズニング」

2000【成熟期】

**1987**  
「フレッシュハーブ」販売開始。「摘みたてのおいしさ」を提供。



**2003**  
コーポレートシンボル定める。



**2000**  
新創業の年と位置付け、「SPICE&HERB」を掲げる。

**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。



**2015**  
事業所内保育園「バジリッコ保育園」スタート



**1984**  
第1回「S&B杯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。



**1993**  
「忍野試験農場」開設。各種ハーブやわさびの基礎研究の拠点に。



**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。



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



# “カンタン”から“プロユース”まで エスビー食品の商品をご紹介します

## 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。66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。



## 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。

## 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、丼などが手軽においしく調理できる各種商品をラインナップしています。



エスビー食品の商品は、「だれでも簡単においしさを楽しめる」インスタント食品から「プロの現場で使われる」本格素材まで、ライフスタイルやニーズに合わせ幅広い品揃えをご用意。これからも創業理念『美味求真』のもと、さらなる“お客様満足”と“新たなニーズ”にお応えできるよう食文化作りに努めていきます。

## 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。



## 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。



## 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。



## 海外ブランド

中華調味料の高級ブランド「李錦記」や、フランスの歴史と伝統あるジャムブランド「ボンヌママン」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に登録となり、東南アジアを中心に、さらなる広がりをみせています。

