

エスビー食品の価値創造の歩み

創業以来、エスビー食品はさまざまな事業プロセスを通じ、日本の国民食として普及したカレーをはじめ、スパイスやハーブなどの海外の食文化を融合・創造し、日本の食文化の発展に努めてきました。私たちは、これからもスパイスとハーブの可能性を引き出す研究や商品開発を通じて、広く社会のお役に立ちたいと考えています。

創業1923年～1940年代

創業期

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、日賀志屋を創業。創業理念「美味求真」のもと、本物のおいしさを追い求めるエスビー食品の歴史がここから始まりました。

1950
「赤缶カレー粉」発売
日本のカレー粉のスタンダード

1952
「コショウ」発売
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
「即席モナカカレー」発売
即席カレー粉をモナカの皮の中に充填、全国で大ヒット

1930
「家庭用ヒドリ印カレー粉」発売

1954
「エスビーカレー」発売
本格的な固形即席カレー

1960
「ガーリックパウダー」発売

1966
「ゴールデンカレー」発売
香り高い本格カレーの誕生

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

1973
「ゴールデンディナーカレー」発売

1979
「5/8チップ」発売

1987
「本生シリーズ」発売

1987
「フレッシュハーブ」発売

1950年代～1970年代

カレー・スパイスを軸に商品基盤を確立

「赤缶カレー粉」や「テーブルコショウ」、香り高い本格即席カレーの「ゴールデンカレー」を発売。1970年には日本初のチューブ入り香辛料を発売し、日本の香辛料文化に大きな変革をもたらしました。

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

1973
「ゴールデンディナーカレー」発売

1979
「5/8チップ」発売

1982
「ディナーカレーレトルト」発売
初の高級レトルトカレー

1987
「本生シリーズ」発売

1987
「フレッシュハーブ」発売

1983
「カレーの王子さま」発売

1980年代～1990年代

食の多様化に応えるさまざまな商品を開発

「カレー曜日」「S & B ごはん」といった従来の枠にとらわれないさまざまな商品を開発。1987年にはフレッシュハーブ事業を開始し、ライフスタイルや食の多様化に応じた価値を提供してきました。

1990
「S & B ごはん」発売

1990
「カレー曜日」発売

2001
「とろけるカレー」発売

2003
「スマートスパイス」発売

2005
「有機スパイスシリーズ」発売

2006
「SPICE&HERBシリーズ」発売
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! おかずラー油」発売

2010
「S & B シーズニング」発売

2000年代～

「SPICE&HERB」のエスビー食品へ

「地の恵み スパイス&ハーブ」をコアコンピタンスとした事業を推進し、お客様の豊かで健やかな暮らしに貢献するとともに、持続可能な企業と社会の実現を目指します。

2011
「濃いシチュー」発売

2012
「本生きざみわさび」発売

2018
「きざみ青じそ」発売

2019
「きざみねぎ塩」発売

2019
機能性表示食品「有機ケール青汁」発売

2019
機能性表示食品「有機ケール」発売


2020
「本挽きカレー」発売

創業1923年～1940年代


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

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
本店を中央区日本橋兜町に移転、社名を「エスビー食品株式会社」に変更



山崎峯次郎



日賀志屋 (創業当時)



1950年代～1970年代

1954
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発に努める

1960
ガーリックカーキャンペーンを展開し話題に




1980年代～1990年代

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

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




2000年代～2020年代

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を定める

2005
「エスビーハーブセンターつくば」稼働

2007
社員がスパイスやハーブの魅力を啓蒙する「Waプロジェクト」始動

2009
山崎香料振興財団主催の第1回「スパイス&ハーブ検定」が実施される

2011
「ミールソリューション什器」でお客様満足向上へ

2015
事業所内保育園「バジリッコ保育園」を開設

2015
愛媛大学・石川県立大学と、コリアンダーシードの保健機能に関する共同研究を開始

2016
厚生労働省の女性活躍推進法に基づく「えるばし」企業に認定(2つ星)

2017
筑波大学とのスパイスとハーブの健康機能性を解明する共同研究を開始

2017
持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)に加盟

2017
8月2日は「ハーブの日」制定

2018
ネットレシピ商品化プロジェクト「レッチャ!」スタート

2019
持続可能な調達に関するコミットメントを制定

2020
「健康経営優良法人2020」に認定

2021
「2050年カーボンニュートラル」目標を設定





