

# 即席

## [事業紹介]

スパイスやハーブにこだわり、蓄積した技術を駆使して1966年に「ゴールデンカレー」を発売。その後時代とともに変化するニーズに応え、固形ルー、パウダールー、アレルギー対応商品などを幅広く展開しています。

### 主要製品の紹介

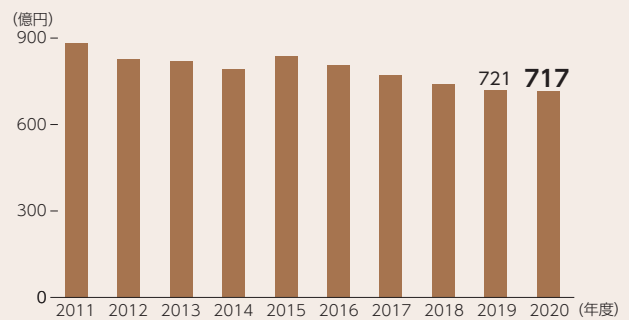


## 市場概況

生活スタイルが多様化し、食卓の環境も大きく変化したことにより、家庭用即席市場の販売金額は前年割れが続いています。

今後は消費動向の変化、在宅勤務の定着などによる内食化、時短・適量調理の傾向が続くことが予想されるなか、食シーンに応じた商品提案を強化することが求められています。

### 即席市場販売金額推移



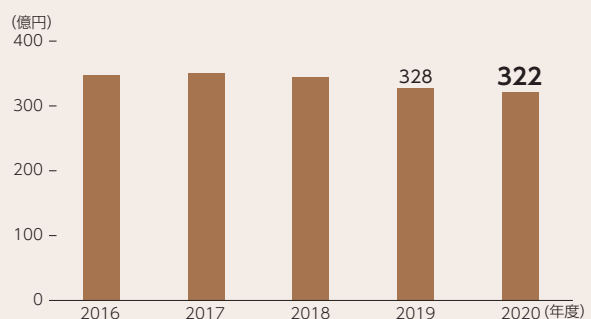
※出典：インテージSRI+、16年度以前は当社推計(11年4月～21年3月)

## 2020年度の振り返り(実績・課題)

主力ブランドの「ゴールデンカレー」が引き続き堅調に推移し、「本挽きカレー」などパウダールー製品が寄与したものの業務用製品や「とろける」シリーズが減少しました。これにより、即席グループの売上高は322億91百万円(前年度比▲5億27百万円)になりました。

新たに付加価値をご提案する商品として発売をしたパウダールー製法の商品「本挽きカレー」「ドライキーマカレー」については、昨年以上のシェアを獲得しました。多様化したニーズに応じたご提案を行い、即席市場の活性化を図ります。

### エスビー食品 即席グループ売上推移



※業務用、輸出専用品を含む

## TOPICS

### 「パウダールー」総合プロモーション展開

当社独自の特許技術「パウダールー製法」によって、素材のおいしさが活きた今までにない本格的な香りとお味が実現しました。これをより多くのお客様に知っていただけるよう、「パウダールーはS & B」をキャッチコピーとして、TVCMや特設サイト、SNSなどでプロモーションを展開しています。



「パウダールー」に関する情報は、当社ウェブサイトをご覧ください。  
<https://www.sbfods.co.jp/brand/special/powderroux/>



### 新技術・食品開発賞&食品ヒット大賞「優秀ヒット賞」同時受賞

2020年2月に発売した「本挽きカレー」が、食品業界における新しい発展の原動力となった技術と実績が評価され、日本食糧新聞社が制定する第34回新技術・食品開発賞と第39回食品ヒット大賞「優秀ヒット賞」を同時に受賞しました。

