

2023年、エスビー食品は創業100周年を迎えました。

創業の想い

“本物のおいしさ”を追求した創業者・山崎峯次郎は、失敗を繰り返しながらも、1923年(大正12年)に日本初の国産カレー粉の製造に成功し、それを機にエスビー食品の前身となる「日賀志屋」を創業しました。創業理念「美味求真」のもと、「おいしさへの追求」や「挑戦」の精神は変わることなく、エスビー食品マインドとして受け継がれています。

エスビー食品「社史・沿革」
<https://www.sbfoods.co.jp/company/profile/history/>



山崎峯次郎



日賀志屋 社屋

新コーポレートメッセージに込めた想い

創業以来、私たちは「地の恵み スパイス&ハーブ」の可能性を追求し、食卓に自然としあわせをお届けしてきました。次なる100年も、おいしく、健やかで、明るい未来をカタチにしていこう。その想いを込めて、新たなコーポレートメッセージ『そこに、スパイス&ハーブ』を制定しました。

創業より100年、香辛料のトップメーカーとして、
 味と品質にこだわった製品づくりを続けてきました。

次なる100年、太陽の光をたっぷり浴びて育った地の恵みで、
 美味しさだけでなく、健康的で安心できる食を世界に向けて発信していきます。
 生産者の方々が育てた植物の実や葉を加工して、暮らしに役立つ製品をつくり、
 そして、また新たな種を蒔く。

こうした植物と食のサステナブルな事業を通じて、地球との共生も目指します。

「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」、
 この2枚の未来図を重ねてみると…

そこに、**スパイス&ハーブ**

これが私たちが見つけた答えです。

この新たなコーポレートメッセージのもと、スパイスとハーブを核とした事業展開により、世界の人々の食卓に健康としあわせをお届けするとともに、地球環境保全にも貢献していきます。

100周年施策のご紹介

100周年記念サイトの公開

2023年1月、「&」をコンセプトに、当社グループの歴史や創業者の想い、未来に向けたメッセージなど、「これまで」への感謝と「これから」への約束をお伝えする記念サイトを公開しました。

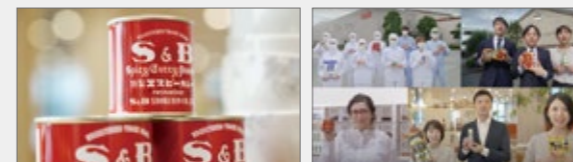
日本語版 <https://www.sbfoods.co.jp/100th/>
 英語版 <https://www.sbfoods-worldwide.com/100th/>



100周年記念動画の公開

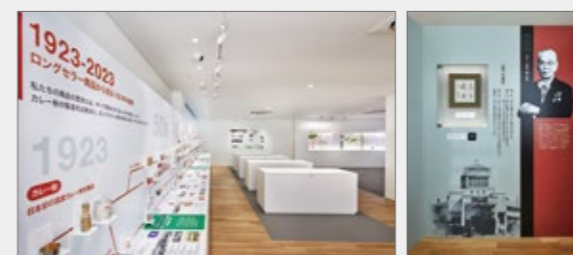
2023年1月、100周年記念サイトにて、スパイスとハーブを育む自然をダイナミックに感じていただける記念動画「そこに、スパイス&ハーブ」を公開しました。さまざまな部門の従業員や、スパイスやハーブの生産者も登場し、スパイスとハーブに懸ける想いを自らの言葉で語ります。“次の100年も皆様とともに”歩んでいく、当社グループの未来に向けたメッセージを込めました。

日本語版 <https://www.youtube.com/watch?v=ZLns8TaA94I>
 英語版 <https://www.youtube.com/watch?v=gaRcMSmiHts>



スパイス展示館のリニューアル

東京・板橋スパイスセンター内にある「スパイス展示館」を従業員研修施設としてリニューアルしました。創業から100年間の企業や商品の変遷や商品開発エピソードの展示、スパイス&ハーブの基礎情報や香り体験コンテンツなどを備え、当社グループの従業員が、当社の歴史と伝統・創業者の想いを伝承し、スパイスやハーブの未来を考える場として活用していきます。(一般非公開)



100周年記念商品2品の発売

2023年2月、100周年を記念したカレー関連商品2品が発売されました。いずれも、1950年に発売した当社の代表商品「赤缶カレー粉」を使用した100周年ならではのラインアップです。これらは約650件の社内公募案から生まれた、当社グループ従業員の想いが詰まった商品です。(100周年以降も継続販売)

■ カレー粉スティック

「赤缶カレー粉」を、多様なアレンジができるスティックタイプにしました。30数種類のスパイスやハーブを絶妙なバランスで調合し、こだわりの製法で仕上げました。1袋小さじ1杯が入った個包装のため、いつでも開けたての香りをお楽しみいただけます。



ブランドサイト
<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-stick/>

■ 赤缶カレーパウダールウ

パウダールウだからこそ実現できる、「赤缶カレー粉」の香りを最大限に活かした香り立ちと、軽やかながらも奥深くスパイシーな味わいが楽しめます。「王道にして最新。」、日本の“新スタンダードカレー”を表現しました。



ブランドサイト
<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-roux>

バーチャルミュージアムの公開

2023年4月5日の創立記念日に、スパイスとハーブの情報が満載のバーチャルミュージアム「Spice&Herb GARDEN MUSEUM」を公開しました。スパイスやハーブの使い方のほか、産地の様子、最新の研究内容やサステナビリティへの取り組みなどのさまざまなコンテンツを用意しました。普段の食事づくりや学習教材として、幅広い世代の方にご活用いただけます。

日本語版 <https://www.sbfoods.co.jp/museum/>
 英語版 <https://www.sbfoods-worldwide.com/museum/>

