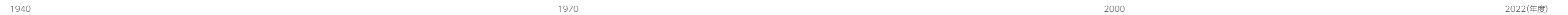


# エスビー食品の価値創造の歩み

創業以来、エスビー食品はさまざまな商品を通じ、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	1950年代～1970年代 カレー・スパイスを軸に 商品基盤を確立	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	2000年代～ 「SPICE&HERB」の エスビー食品へ
-----------------------	---	--	-------------------------------------

<p><b>社会の変化</b></p> <p>関東大震災や戦後の食糧難であった一方で、電気冷蔵庫の販売が始まるなど、家庭での食生活が変化していきました。</p>	<p>衣食住に欧米文化が大きく影響。カレーやラーメンなどのインスタント食品ブームが起きました。</p>	<p>バブル景気や携帯電話の普及、消費税の導入など、日本経済が大きく伸長しました。</p>	<p>SDGsやサステナビリティへの意識が高まり、消費・生活スタイルに変化が起きました。</p>
--	---	---	--

<p><b>歩み</b></p> <p>“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年に日本初の国産カレー粉の製造に成功したことを機に、エスビー食品の前身である「日賀志屋」を創業しました。</p>	<p>「赤缶カレー粉」や「テーブルコショー」、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。</p>	<p>「カレー曜日」「S &amp; B ごはん」といった従来の枠にとら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。</p>	<p>「地の恵み スパイス&amp;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ています。</p>
---	---	---	---

<p>緑文字：会社の歴史 赤文字：商品の歴史</p> <p><b>1923</b> 浅草七軒町にエスビー食品の前身「日賀志屋」を創業</p> <p>山崎峯次郎 日賀志屋(創業当時)</p> <p><b>1930</b> 「家庭用ヒドリ印カレー粉」発売</p> <p><b>1931</b> ヒドリ印に「太陽=SUN」と「鳥=BIRD」の頭文字「S &amp; B」を併記し商標</p> <p><b>1933</b> 「エスビーカレー粉(白缶)」発売</p> <p><b>1949</b> 社名を「エスビー食品」に変更</p>	<p><b>1950</b> 「赤缶カレー粉」発売 日本のカレー粉のスタンダードへ</p> <p><b>1954</b> 「エスビーカレー」発売 本格的な固形即席カレー</p> <p><b>1954</b> 香辛料の普及を目指し、エスビーキッチンカーによる移動料理教室を開始</p> <p><b>1960</b> 「ガーリックパウダー」発売</p> <p><b>1966</b> 「ゴールデンカレー」発売 香り高い本格カレーの誕生</p> <p><b>1970</b> 「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</p> <p><b>1979</b> 「5/8チップ」発売</p>	<p><b>1983</b> 「カレーの王子さま」発売</p> <p><b>1984</b> 第1回「S&amp;B杯ちびっこ健康マラソン大会」を高知で開催</p> <p><b>1987</b> 「本生シリーズ」発売</p> <p><b>1987</b> 「フレッシュハーブ」発売</p> <p><b>1988</b> 「和風スパゲッティソース生風味」発売</p> <p><b>1990</b> 「S&amp;B ごはん」発売</p> <p><b>1990</b> 「カレー曜日」発売</p>	<p><b>2000</b> 新創業の年と位置付け、「SPICE&amp;HERB」を掲げる</p> <p><b>2006</b> 「SPICE&amp;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 「スマートスパイス」(2003) 「有機スパイスシリーズ」(2005) 「FAUCHONスパイスシリーズ」(2005)を発売</p> <p><b>2010</b> 「S&amp;Bシーズニング」発売</p> <p><b>2015</b> パウダールウ「ドライキーマカレー」発売</p> <p><b>2019</b> 機能性表示食品「有機ケール青汁」発売</p> <p><b>2019</b> 持続可能な調達に関するコミットメントを制定</p> <p><b>2021</b> 「2050年カーボンニュートラル」目標を設定</p> <p><b>2022</b> 「国連グローバル・コンパクト」に署名</p>
--	--	--	---

<p><b>培ってきた競争優位性</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>世界各国からの香辛料の調達ノウハウ</li> <li>独自開発した香辛料の製粉加工技術</li> <li>日本初の国産カレー粉製造における調合・粉砕・焙煎・熟成のノウハウ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活の変化に対応し、いち早く取り組んだ香辛料の普及活動</li> <li>「ゴールデンカレー」発売による本格高級即席カレーのラインアップ</li> <li>「ねりからし」「ねりわさび」などのチューブ入り香辛料の製造技術</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニーズの多様化、少量多品種に対応する強靱な生産体制</li> <li>食と健康をテーマに運営を続ける「ちびっこマラソン大会」(累計153万人完走)などによるお客様との接点</li> <li>エスビー食品グループ全工場での品質マネジメントシステムに関する国際規格「ISO9002」の認証取得</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>業界初の有機JAS認証スパイスシリーズを含む、全購入層に対応する洋風スパイスシリーズ(価格、容量、ターゲット別に全5シリーズ)</li> <li>香辛料の製粉・加工技術を活かし、社会課題解決に向けた「パウダールウ」技術の確立と商品のラインアップ</li> <li>エスビー食品グループ全工場での環境マネジメントシステムに関する国際規格「ISO14001」の認証取得</li> </ul>
--	--	--	--

価値創造ストーリー  
中期経営計画  
ESG  
事業概況  
データ編