

エスビー食品の持続可能なバリューチェーン

各事業プロセスにおいて、従業員一人ひとりが自らの役割に責任を持ち、さまざまなステークホルダーの皆様と連携しながら、エスビー食品グループならではの価値を創り出しています。一連のバリューチェーンにおけるそれぞれのプロセスでは、お客様視点の研究開発や商品開発、マーケティング活動の強化、生産性向上などに日々取り組んでいます。これらの活動を通じて、お客様はもとより、株主、お取引先様、地域社会、そして、従業員を含めたすべ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いきます。

事業を通じたSDGsへの取り組み

エスビー食品グループは、スパイスとハーブを通じて世界中のサプライヤー、ビジネスパートナーをはじめとする、すべてのステークホルダーの皆様と関わり合いながら、共通価値を創造する企業としてSDGsの達成に寄与していくことを目指しています。

SDGs(持続可能な開発目標)

SDGsは、2015年9月に国連で採択された17のゴールと169のターゲットからなる国際目標です。途上国の課題解決のみならず、気候変動やエネルギー、健康や雇用といった先進国でも深刻化している課題も取り入れており、その達成のために先進国も途上国も含む各国政府や市民社会、企業など、さまざまな関係者による行動が求められています。



エスビー食品のバリューチェーン					
	商品企画・研究開発	原材料調達	生産管理・物流	販売	コミュニケーション
概要	お客様に心から満足していただける製品を作るため、お客様視点で考え、また、さまざまな視点でリスク分析を行うことにより、安全・安心で価値のある製品を追求しています。	安全・安心で高品質の原材料を安定的に調達するため、原材料調達の段階から産地の自然環境や社会に配慮した責任ある取り組みを行っています。	独自の品質保証システムを運用することで、品質を最優先とした安全な製品づくりをしています。また、工場からお客様のもとへ製品を安全にお届けするため、物流の効率化や環境負荷の低減にも取り組んでいます。	当社グループでは、国内(家庭用・業務用・フレッシュハーブ・EC)と海外での商品の販売を行っています。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、世界中の小売店、一般外食店、加工メーカーなどの幅広いお取引先様に対して商品の魅力をお伝えすることで、世界中においてエスビー食品のファン拡大を目指しています。	お客様相談センターやウェブサイトを通じ、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に努めています。
強み・特徴	<ul style="list-style-type: none"> お客様視点に立った製品づくり 製品開発業務における環境への配慮 外部機関との連携 多様なニーズに対応した製品の開発 	<ul style="list-style-type: none"> サステナビリティ調達基本方針の制定・推進 安全・安心への取り組み 安定調達への取り組み 持続可能な調達に関するコミットメントの制定・推進 	<ul style="list-style-type: none"> 品質保証システムの運用 スマートファクトリー化のためのIoT導入 生産履歴に関する情報管理 安全・安心を運ぶ「物流」 物流における環境負荷低減に向けた取り組み 	<ul style="list-style-type: none"> スパイスやハーブ、カレーなど自社ブランドから「李錦記」「MAILLE」「FAUCHON」「ボンヌママン」などの海外ブランド品まで、多様なニーズに対応した幅広い商品ラインアップ 国内外における企画提案型の営業活動 フレッシュハーブ営業における全国の契約産地との協力体制 各国の法規制に適応した輸出専用商品のラインアップ 	<ul style="list-style-type: none"> お客様と当社をつなぐお客様相談センターの設置 お客様の声を商品に反映する取り組み 国内外でのウェブサイトやSNSの運用
社会からの要請	<ul style="list-style-type: none"> 社会環境の変化に対応した製品や新たな価値のある製品の提供 環境負荷の低減(包装資材使用量の削減) 	<ul style="list-style-type: none"> 安全・安心な原材料の調達 持続可能な資源の利用 	<ul style="list-style-type: none"> 安全・安心な製品の製造 製品の安定供給 環境負荷の低減(CO₂排出量の削減、3Rの推進、水使用量の削減、モーダルシフト) 	<ul style="list-style-type: none"> 多様なニーズに対応した商品の販売 海外への日本食普及への貢献 	<ul style="list-style-type: none"> 商品に関する情報の提供 社会課題への取り組み(支援活動、地域社会との取り組み、食に関する課題への取り組み)
エスビー食品の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> 食シーンや世帯構造の変化に対応した製品開発 S 食品ロス削減に対応した製品開発 E 	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能な香辛料調達 E S 持続可能なパーム油の調達 2023年度中に 100% RSPO認証油に切り替え E S 持続可能な紙の調達 2023年度中に 100% FSC認証紙に切り替え E S (ルー製品、レトルトおよびチューブ入り香辛料) 	<ul style="list-style-type: none"> 上田工場 スマートファクトリー化のためのIoTを導入 S 水使用量の削減 E 生産活動におけるCO₂排出量の削減 28,963t-CO₂(前年度比105.5%) E 食品廃棄・ロスの削減や物流効率の向上を目指した賞味期限の「年月」表示の展開 E 物流活動におけるCO₂排出量の削減 6,024t-CO₂(前年度比99.4%) E モーダルシフト率の向上 35.8%(前年度比95.4%) E 	<ul style="list-style-type: none"> 環境に配慮された農法で作られたスパイス・ハーブを使用した有機JAS認証商品の販売 商品数 71品 S E フェアトレード認証 商品数 23品 S 各国の法規制に適応した輸出専用商品の販売 S 食物アレルギーに配慮した商品の販売 商品数 13品* S *特定原材料28品目不使用商品および特定原材料7品目+大豆不使用商品 ガーデニング需要の高まりに対応した「ハーブ苗」の販売 商品数 14品 S 	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減をご提案する特設サイト「食材救出大作戦」を公開 S スパイスとハーブの香りや辛みを活かした“おいしい適塩料理”を提案する特設サイト「スパイス&ハーブでおいしい適塩」を公開 S スパイスやハーブに関するコンテンツを発信するYouTubeチャンネル「S & SPICE&HERB TV」を公開 S
SDGsへの貢献					