

## 重点戦略 2 成長分野への投資

関連するエスビー食品ミッション  
 ◎グローバル社会に適応した多様化の推進

世界的な人口増加や高齢化、デジタル化・グローバル化の加速といった社会環境変化に対応し、事業を拡大していくため、「海外事業・EC事業の強化」や「新規事業、新規市場に関する積極的な取り組み」への投資を強化します。ライフスタイルや価値観、嗜好などの多様化への対応にも継続して取り組み、「グローバル社会に適応した多様化の推進」を図ります。

### 重点施策① 海外事業、EC事業の強化

海外事業においては、市場を「米州」「ASEAN・豪州」「欧州」「東アジア」「その他」と5つの管轄に分け、それぞれのエリア特性に合わせた営業活動を実施しています。また、EC事業においては、市場の特性を捉えた商品開発や販促に加え、デジタルトランスフォーメーションを推進した事業拡大を図ります。

◎関連部門：海外営業、マーケティング

### 海外営業

エスビー食品では、カレーやわさびを中心としたMade in Japanの商品を世界で60を超える国や地域で販売しています。

私たちエスビー食品グループは、海外においても本物のおいしさを追求し、安全・安心に取り組むことによりモノづくりのブランド「S & B」として評価されることを目指しています。また、その商品を通じて世界中の皆様へ「日本の食文化の伝播」や「異食文化との融合」を実現していくような国際的なサプライチェーンの構築を目指しています。

私たちは今、100年企業として、未来に向けて新たな第一歩を踏み出そうとしています。企業理念・ビジョンに基づき、世界中の皆様に対してしあわせと持続可能な社会の実現に貢献する、Well-beingなグローバル企業を目指して活動を展開してまいります。



上席執行役員  
海外事業部長  
弓部 重明

### 海外営業における取り組み

#### インターネットでの情報発信

従来の営業スタイルに加え、海外のお客様との接点を増やすべく、海外デジタルマーケティングの一環として米国・英国・タイ・ベトナムにてSNSアカウントを運用し、さまざまな情報発信をしています。現地ならではの視点と、エスビー食品を身近に感じていただけるようなコンテンツを定期的に発信することで、世界でのエスビー食品のファン拡大を目指しています。また、コーポレートサイトのグローバルページに日本の商店街を360度仮想体験できる「S & Bバーチャルストリート」を立ち上げ、日本食へ興味を持っていただくことから、カレーやわさびなどの商品利用促進を図っています。

さらに、米国エリアでのブランドサイト公開に続き、2023年7月には台湾向けブランドサイトを公開しました。引き続きゴールデンカレーの世界定番化に向けて、販売活動を強化していきます。



台湾でのゴールデンカレーブランドサイト

### EC事業

当社におけるEC事業は、デジタルマーケティングの深化に加え、高付加価値商品の企画・育成強化による顧客ロイヤリティの高いビジネス構築を基本方針として掲げています。

現在、当社EC事業は直営オンラインショップ「お届けサイト」と、各大手通販サイトでの販売を主としています。直営オンラインショップにおいては、機能性表示食品「有機ケール青汁」・「スパイスサプリ」やレトル

トカレー、業務用スパイスを中心とした主力商品の販売強化と、EC専用品投入による活性化を目指します。大手通販サイトにおいてはその集客力を活かし、幅広い商品ラインアップによる売上拡大を目指します。

商品の開発・販促に加え、システム導入を含めたデジタルトランスフォーメーションへの対応と組織力の強化も進めていきます。

お届けサイト  
<https://www.sbotodoke.com/shop/default.aspx>

### 重点施策② 新規事業、新規市場に関する積極的な取り組み

スパイスやハーブの知見やノウハウ、多様化するお客様ニーズに対応するマーケティング力などの当社の強みや独自性を発揮した新たな事業・市場の拡張を目指し、研究・商品開発やサービスの構築を進めていきます。

◎関連部門：商品開発、フレッシュハーブ営業、マーケティング

### 研究開発

スパイスやハーブは素材の風味を引き出し、おいしさを提供するだけでなく、健康を維持する生薬としても古くから使われてきました。しかしながら、スパイスやハーブの健康効果とそのメカニズムは、まだまだわからない部分が多くあります。エスビー食品の中央研究所では、スパイスやハーブの魅力を科学的に解明し、そのエビデンスを活かした商品やサービスを通じて、多くの人たちのしあわせに貢献したいと考えています。2022年度には、エビデンスに基づいたローレルの塩味増強効果による減塩の提案や、歯周病菌に対するフェネルの効果についての学会発表を行いました。

発見されたエビデンスや確立した新技術をもとに、機能性表示食品市場など、研究開発を通じたさまざまな新規事業・新規市場に積極的に取り組んでまいります。



執行役員 開発生産グループ  
中央研究所長  
大久 陽子

#### 機能性研究開発拠点の設置

2022年3月に、機能性研究開発の新たな拠点となる「新木場ラボ」を設置しました。当ラボは、“研究体制の強化”と“知の探索によるイノベーションの創出”を目的とし、「基礎研究から商品開発まで一気通貫が可能なラボ」をコンセプトとしています。そのコンセプトの

もと、各研究開発ステージに必要な設備を導入しました。それらの設備により、これまでのラボでは対応ができなかった研究も可能になり、研究開発活動の拡大を図ります。また、当ラボは共同研究者や外部研究者とのコミュニケーションの場としても活用しています。

#### 外部機関との連携

お客様への新たな価値創出のため、さまざまな企業・学術機関と共同研究を行っています。中央研究所では、香辛料の「保健機能」「栽培育種」「品質評価」「分析技術」をキーワードに外部との共同研究を推進しており、国立感染症研究所、崇城大学と共同で、

フェネルシード由来ペトロセリン酸が歯周病菌を殺菌する効果を見出し、学会発表を行いました。他にもさまざまな機関との共同研究を実施しており、香辛料に関する科学的エビデンスの蓄積と発信を行っています。

研究開発情報  
<https://www.sbfoods.co.jp/company/rd/>

### フレッシュハーブ営業

#### 「S & Bハーブ苗」の販売強化

新たな生活様式の変化による、ガーデニング需要の高まりに対応した商品展開として、2022年4月に「S & Bハーブ苗」12品を全国ホームセンター、園芸店を中心に発売しました。30年以上にわたるフレッシュハーブ事業で培った栽培研究・生産ノウハウを活かして、育てやすく、料理に美味しく使っていただける品種を選定しました。2023年4月にはラインアップを14品に広げています。

ハーブ栽培初心者の方でも安心して育てられるように、苗札で「香りや風味の特徴」や「栽培のポイント」「おすすめのメニュー」などをご案内しています。ハーブ苗を通じて、育てる楽しみからおいしく食べるためのレシピまで、季節ごとの幅広いハーブの楽しみ方をお伝えし、身近に自然を感じられるご提案を続けていきます。

