

重点戦略 3 持続可能な事業の実現

関連するエスビー食品ミッション
 ① グローバル社会に適応した多様化の推進
 ② 社会・環境に配慮した製品の提供

当社グループが社会に価値を提供する企業としてステークホルダーの皆様から信頼され、社会から必要とされ続けるためには、「グローバル社会に適応した多様化の推進」や「社会・環境に配慮した製品の提供」への取り組みは欠かせません。「高利益体質に向けた事業の再構築」と組織全体の生産性を向上させる「新技術の活用、人材の育成および再配置」を進め、持続可能な事業の実現を目指します。

重点施策① 高利益体質に向けた事業の再構築

企業の成長に重要な高利益体質への改善に向けて、長期目標である海外売上高比率を高めていくことが最重要と捉えています。また、原材料の見直しなどによる社会・環境への取り組みを継続していきます。

◎ 関連部門：マーケティング、商品開発、生産、営業

輸出専用商品の強化

当社はこれまで、日本の食文化を世界へ発信することを目指し、「ゴールデンカレー」や「ねりわさび」を中心とした商品ラインアップでグローバル展開を行ってきました。

海外の営業拠点としては、アメリカとシンガポールの現地法人に加え、2022年4月にはイギリスに欧州支店を新設しました。欧米を中心にカツカレーや寿司ロールなどの大衆的な日本食メニューが広がりを見せるなか、営業拠点を増やすことで販売体制のさらなる強化を図っています。長期テーマとして掲げている海外売上高比率の拡大に向け、当社ならではの技術やノウハウを活かした輸出専用商品で、新たな市場への提案を積極的に行っています。

直近の商品政策としては、欧米でのプラントベースミートへの注目度の高さに着目し、2023年2月に輸出専用商品としては初のプラントベースプロテインを

使用した「ゴールデンカレーレトルト プラントベースプロテイン」を発売し、多様なニーズへの対応も進めています。

また、「カレー」「わさび」に続く第3の柱として、具入りラー油「UMAMI TOPPING (うまみトッピング)」を2020年に発売し、着実に販売先を拡大しています。さらに、「UMAMI TOPPING」で開拓した寿司・日本食レストランなどを起点に、より幅広いメニューに活用いただける新商品として、「うまみトッピングフレークタイプ」3品を2023年4月に発売しました。業務用100g袋入りという、店舗でのオペレーションに配慮した商品仕様とすることで、既存のお客様だけでなく、外食市場における新たなお客様への提案も強化しています。

引き続き「S&B」ブランドの世界定番化に向けて、当社の強みを活かした商品づくりを進めています。



既存商品の賞味期間の延長

食品ロスの削減や環境への負担を低減するという視点から、商品の「賞味期限の年月表示化」への切替えを実行するとともに、実際の流通環境に近い条件や保存試験の結果などに基づき、従来の既存商

品における賞味期間の延長も順次行っています。賞味期間の延長により、廃棄される商品の削減を目指します。

重点施策② 新技術の活用、人材の育成および再配置

持続可能な事業への課題として、組織全体のさらなる生産性向上があげられます。その課題に対して、AI・IoTを含む新技術の活用や、従業員一人ひとりの強みや主体性を尊重した人材の育成・再配置に取り組みます。

◎ 関連部門：人事、生産、物流

エスビー食品では、高品質で安全・安心な製品をお客様にお届けするため、自社・関連7工場において食品安全マネジメントシステムであるFSSC22000に基づいた運用を行うとともに、商品開発・生産管理・品質保証の各部門が連携して取り組む仕組みとして「S&B品質保証システム(SQS:S&B total Quality assurance System)」を構築・運用しています。

安全・安心な製品づくりの深化、さらなる生産性向上に向けて、製造現場でのAIやIoT(全生産設備とライン検査機器のリアルタイム把握対応)などの新技術の導入や、本品質保証部門と各工場の品質管理の担当者が一堂に会する「品質保証協議会」での社内コミュニケーションに取り組んでいます。また、従業員一人ひとりが主体的に挑戦できる風土の醸成に努め、人材育成にも注力してまいります。



執行役員 開発生産グループ
上田工場長
河合 葉子

生産履歴に関する情報管理

原材料調達・生産・流通の各段階において食品の安全性を確保するため、製品に関するトレーサビリティの充実を目的とした情報管理システムを稼働させています。また、タイムリーな製品供給や在庫適正化、製品トレースを可能にする「Safety&weB」システムを構築し、開発・生産体制の効率化と安全・安心な製品づくりに活用していきます。

人材育成の取り組み

当社では、公正かつ透明な環境のなかで、社員一人ひとりの持ち味や主体性、自ら成長しようとする意欲を最大限に尊重し、成長をサポートする各種育成プログラムの整備を進めています。具体的には、次世代を担う中核人材の育成プログラムや、海外・ITなどの重点分野における専門的スキルの獲得に向けた育成プログラム、当社のコアコンピタンスであるスパイス&ハーブに関する基本教育など、積極的に人材投資を行い、生産性向上と付加価値の最大化を実現し、持続的な成長を目指しています。

人財育成方針
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/employee/training.html>

スマートファクトリー化のためのIoT導入

設備稼働状況監視管理システムを導入し、稼働中の設備から各種データを収集しています。蓄積されたデータの解析により、設備トラブルの予兆を検知し、未然に設備単位の改善策を講じる活動を継続しています。また、生産工程のボトルネックを特定し、稼働率向上や安定稼働を図り生産性向上につなげられるよう取組みを進めています。

デジタル人材育成

業務変革、デジタルシフトの取組み推進を目的に、2022年より全社でデジタルリテラシー教育を強化しています。公募型の「デジタル人材育成研修」では、一定期間にわたる研修の中で、デジタル技術による新たな価値創造や業務改革の企画実行スキルを、各階層や育成後の期待役割に応じて身に付けられるよう支援しています。

TOPICS

コアコンピタンスであるスパイス&ハーブに関する基本教育 ～スパイス&ハーブ資格制度～

当社では、スパイス&ハーブの知識をあらゆる業務の土台と考え、2003年より専門家育成のための社内資格制度、2007年より全社員を対象とした社内検定制度を運用しています。

- ・2003年～ スパイス&ハーブマスター資格(高度で広範な知識を持つ専門家)…保有者25人
- ・2007年～ スパイス&ハーブ社内検定(1～3級)…取得者1,084人

※2023年3月時点