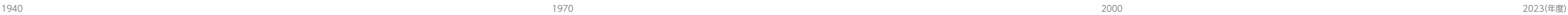
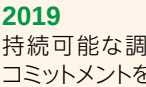
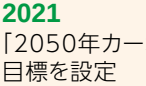


エスビー食品の価値創造の歩み

創業以来、エスビー食品はさまざまな製品を通じ、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やハーブの可能性を引き出す研究や製品開発を通じて、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		1950年代～1970年代		1980年代～1990年代		2000年代～			
創業期		カレー・スパイスを軸に製品基盤を確立		食の多様化に応えるさまざまな製品を開発		「SPICE&HERB」のエスビー食品へ			
エスビー食品	社会の変化	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。		衣食住に欧米文化が大きく影響するとともに、カレーやラーメンなどのインスタント食品ブームが起こりました。		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。		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こりました。	
	歩み	“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。		「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。		「カレー曜日」「S & B ごはん」といった従来の枠にとらわれないさまざまな製品を開発。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。		「地の恵み スパイス&ハーブ」をコアコンピタンスとした事業を推進し、お客さま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。	
	企業活動	緑文字：会社の歴史 赤文字：製品の歴史 1923 浅草七軒町にエスビー食品の前身「日賀志屋」を創業  山崎峯次郎 日賀志屋(創業当時) 1930 「家庭用ヒドリ印カレー粉」発売  1931 ヒドリ印に「太陽=SUN」と「鳥=BIRD」の頭文字「S & B」を併記し商標とする  1933 「エスビーカレー粉(白缶)」発売  1949 社名を「エスビー食品」に変更		1950 「赤缶カレー粉」発売 日本のカレー粉のスタンダードへ  1954 「エスビーカレー」発売 本格的な固形即席カレー  1954 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  1960 「ガーリックパウダー」発売  1966 「ゴールデンカレー」発売 香り高い本格カレーの誕生  1970 「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  1979 「5/8チップ」発売 		1983 「カレーの王子さま」発売  1984 第1回「S & B杯ちびっ子健康マラソン大会」を高知県で開催  1987 「本生シリーズ」発売  1987 「フレッシュハーブ」発売  1988 「和風スパゲッティソース生風味」発売  1990 「S & B ごはん」発売  1990 「カレー曜日」発売  1993 「忍野試験農場」開設 各種ハーブやわさびの基礎研究の拠点に 		2000 新創業の年と位置付け、「SPICE&HERB」を掲げる  2003～2006 洋風スパイス4ブランド発売 「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) 「SPICE&HERBシリーズ」(2006)  2010 「S & Bシーズニング」発売 2015 パウダールウ発売  2019 持続可能な調達に関するコミットメントを制定  2021 「2050年カーボンニュートラル」目標を設定  2023 「カレー粉スティック」 「スティックスパイス」発売 	
	競争優位性	・世界各国からの香辛料の調達ノウハウ ・独自開発した香辛料の製粉加工技術 ・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	・カレー粉や香辛料の先進的なプロモーション力 ・ゴールデンカレーなど本格即席カレーの開発 ・粉体香辛料やチューブ入り香辛料の開発技術	・ニーズの多様化に即した幅広い製品ラインアップ ・少量多品種に対応する強靱な生産体制 ・食と健康をテーマとしたお客さまとの接点 ・フレッシュハーブ事業の全国基盤の確立	・業界初の有機JAS認証スパイスシリーズの販売 ・幅広いお客さまに対応した洋風スパイスのラインアップ ・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」技術の確立と製品ラインアップ				

1983

「カレーの王子さま」発売



1984

第1回「S & B杯ちびっ子健康マラソン大会」を高知県で開催



1987

「本生シリーズ」発売



1987

「フレッシュハーブ」発売



1988

「和風スパゲッティソース生風味」発売



1990

「S & B ごはん」発売



1990

「カレー曜日」発売



1993

「忍野試験農場」開設
各種ハーブやわさびの基礎研究の拠点に



2000

新創業の年と位置付け、「SPICE&HERB」を掲げる



2003～2006

洋風スパイス4ブランド発売
「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)
「SPICE&HERBシリーズ」(2006)



2010

「S & Bシーズニング」発売



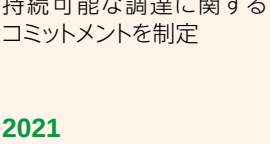
2015

パウダールウ発売



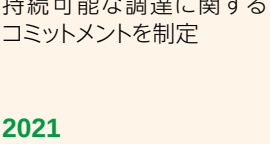
2019

持続可能な調達に関するコミットメントを制定



2021

「2050年カーボンニュートラル」目標を設定



2023

「カレー粉スティック」「スティックスパイス」発売

