

エスビー食品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さまから信頼され、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、人財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・環境への取組みを継続していきます。

① 関連部門：マーケティング、製品開発、生産、営業

輸出専用製品の強化

海外売上高比率を高めるため、輸出専用製品の開発・販売を強化しています。これらの製品は各国の法規制に従って開発され、その数は100種類以上にのぼります。特に、海外売上上の約8割を占める「ゴールデンカレー」「ねりわさび」「うまみトッピング(具入りラー油)」の3つが主力製品です。

カレー

ジャパニーズカレーは、インドカレーやタイカレーに次ぐ「第3のカレー」として認知される国や地域が増えています。重点エリアを中心に、日本の食文化を広めるための食の展示会やイベントに積極的に参加し、主力製品であるゴールデンカレーをはじめとしたS&Bブランドの認知度向上に努めています。また、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」を発売するなど、各国の多様なニーズに対応した製品政策を進めています。さらに、ウェブやSNSでのデジタル施策を強化することで、店頭での製品回転率が向上するなどの成功事例も見られ、他のエリアでも展開を進めています。



わさび

当社は、日本食を代表する「寿司」に欠かせない「わさび」を創業期より販売してきました。世界中に「わさび」を広めるため、各エリアで異なる戦略を策定し、推進しています。アジアでは日本食レストランに対し、日本の伝統的な使用方法の啓発とともに、現地でも人気の食材や調味料と合わせたレシピを提案しています。また、欧州、豪州、米国のローカルレストランでは、現地の食文化と融合した使用方法で普及に努めています。さらに、北米、欧州、ASEANでは業務用粉わさびの拡売にも注力しています。

うまみトッピング(具入りラー油)

2020年に発売された「うまみトッピング」は、カレー、わさびに続く第3の柱として、近年順調に売上を伸ばしています。米国では寿司ロールにチリソースやフライドオニオンと一緒にかけて使用され、ベトナムではシーフードレストランでわさびと一緒に使われるメニューもみられます。また、ジャパニーズカレーの専門店が増えている韓国や香港では、カレーのトッピングとして使用されています。用途を限定せず、その国や地域の食材と合わせた多様なレシピを提案し、さらなる売上拡大を目指します。



重点施策② 新技術の活用、人財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財の育成・再配置に取り組みます。

◎ 関連部門：人事、生産、物流

エスビー食品は、スマートファクトリー化に向けた新しい技術やシステムの導入を積極的に進めています。これにより、生産性の向上、品質管理の強化、柔軟な生産体制の確立を目指します。さらに、生産履歴情報の一元管理とリアルタイムのモニタリングを通じて、迅速な意思決定と問題解決を可能にし、持続可能な生産活動を実現することで、お客さまに高品質な製品を提供し続けます。そして、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、人財育成にも注力してまいります。



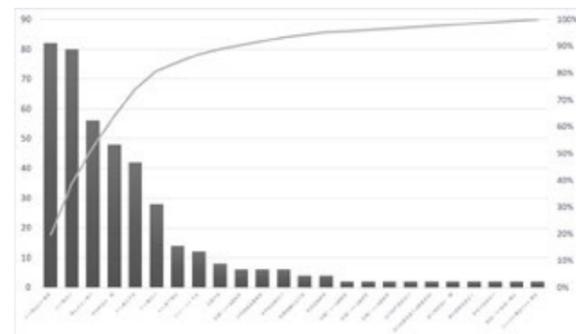
執行役員
開発生産グループ上田工場長
河合 葉子

工場でのIoTシステムの導入

工場のスマートファクトリー化に向けた取り組みとして、「ダッシュボード」と「BIツール」を導入しています。これらの導入によりこれまで人間の感覚に頼っていた部分がデータとして定量化され、生産効率だけでなく、従業員の意識向上にもつながっています。



BIツールによる設備トラブル分析



ダッシュボード

データや情報を視覚的にまとめた表示画面のことであり、リアルタイムで生産状況を「見える化」するツールです。各ラインごとの稼働状況把握からラインごとに生産の進捗を把握することが可能であり、設備別に設備の停止回数や原因を把握し、適切な対応をすることができます。

BIツール(Business Intelligence Tool)

蓄積されたデータを解析し、設備トラブルの予防保全や生産工程のボトルネックを特定することで、生産性向上に繋がっています。これらを用い、わさびなどのチューブ入り香辛料の製造ラインにおいて5%の能力向上を達成しました。

生産履歴に関する情報管理の一元化

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。

人財育成の取り組み

エスビー食品では、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。引き続き積極的に人財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ます。

デジタル人財育成

2022年より導入した公募型の「デジタル人財育成研修」では、一定期間にわたる研修のなかで、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に支援しています。2023年度は研修受講者がデジタル活用事例などを共有する場として「ライトニングトークセッション」を計4回開催し、全社への知識の共有を図りました。

グローバル人財育成

重点分野である海外ビジネスにおいて、将来的なグローバルリーダーとなりうる人財の戦略的な育成を図るために、グローバル人財育成プログラム(国内外研修)を行っています。育成プログラムを通じて、グローバルフィールドにおける事業の流れを網羅的に把握し、多様な相手との異文化コミュニケーションやグローバルリーダーとしての素養、多文化適応能力、ビジネスを進めるスキルを獲得することを狙いとし、積極的に取り組みを進めています。

次世代グローバルアッププログラム

企業の持続的な成長に向けた社員力向上のため、次世代を担う人財に必要な要素である“ポータブルスキル”(=部門、職種の垣根を越えて基盤となるスキルの取得を狙いとした育成体制を整備し、若年層から自律的かつ計画的な学習による成長を支援しています。

リーダーシップを主なテーマとした実践形式の集合研修や、多様な業種・職種の方々と協力しながら課題解決に挑戦する越境学習など、さまざまなプログラムを実施しています。



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。

- ・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27人
 - ・スパイス&ハーブ社内検定(1～3級)…取得者1,095人
- ※2024年3月時点

スパイス&ハーブマスターは、個々の経験やパーソナリティも活かしながら、常にお客さま視点に立ち、さまざまなステークホルダーに対してスパイス&ハーブの魅力を伝える活動を通じて、ブランド価値の向上につなげています。

