

重点戦略 5 地球との共生

関連するエスビー食品ミッション
 ① 環境負荷の低減
 ② 社会・環境に配慮した製品の提供

エスビー食品グループは、植物と食のサステナブルな事業を通じて、世界中の生産者の方々とともに地球との共生を目指します。重点施策として「持続可能な調達の推進」と「産地から食卓までの環境負荷低減」に取り組み、事業活動を通じた「環境負荷の低減」「社会・環境に配慮した製品の提供」を推進していきます。

重点施策① 持続可能な調達の推進

より良い製品を作り続けるためには、安全・安心で高品質の原材料を安定的に調達することが必要不可欠です。そのため、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組みを行っています。

◎ 関連部門：調達、製品開発、生産

当社調達部門は、「サステナビリティ調達基本方針」に則り、日々調達活動を推進しております。コロナ禍が明けた2023年度は積極的に国内外の産地に赴き、生産者との対話を図る事で、天候・作柄・政治・経済情勢等を都度情報収集し、原資材の安定調達に取り組みました。フェアトレード認証を取得したスパイスやハーブの品揃えを拡充し、新たにお客さまへお届けすることができたのは、一つの成果です。今後もサプライチェーンを構築するお取引先さまと連携を図り、高品質かつ環境や人権に配慮した原資材調達に努め、持続可能な社会の実現に向けた社会的責任を果たしてまいります。



執行役員 開発生産グループ
 スパイスコントロール室長
 兼 供給部担当
 三浦 兼仁

サステナビリティ調達基本方針

- ① 安全・安心
- ② 遵法・調達倫理
- ③ 環境・人権への配慮

- ④ 公正な取引
- ⑤ 共存共栄

サステナビリティ調達基本方針
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/procurement/policy.html>

安全・安心への取組み

当社では、海外の産地に担当者が足を運び、栽培から日本への輸送までの情報収集と各種課題解決に向けた取組みを実施し、安全・安心な香辛料の安定調達体制の強化と天候に起因する香り、色、辛みなどの品質の変化を定期的に確認しています。

また、使用するすべての原材料について基本情報の収集を行い、データベース化し、随時更新を行って



います。管理項目は、原材料の産地情報、製造工程、添加物、食物アレルギー、遺伝子組換え情報など多岐にわたります。特にスパイスやハーブは、品質に関わる香り・辛みなどの項目や、残留農薬などの安全・安心に関わる項目に対して定期的に分析・評価を行っており、今後も徹底した品質管理を継続していきます。



持続可能な調達に関するコミットメント

持続可能な調達に関するコミットメント
<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/procurement/commitment.html>

エスビー食品グループでは、企業理念「食卓に、自然としあわせを。」のもと、エスビー食品における基幹原材料である「香辛料」、環境・生態系・人権などの国際的な課題を抱える「パーム油」「紙」を、持続可能な調達における重要原材料と捉え、活動しています。

2019年5月よりステークホルダーの皆さまへのコミットメントとして、中長期的な調達方針をホームページに公開しています。コミットメントの実現を通じて、国際目標でもある、SDGs（持続可能な開発目標）に積極的に取り組みます。

コミットメント1

持続可能な香辛料調達

主要香辛料^{※1}について、2030年度を目標として安全・人権・環境・コンプライアンスに配慮した持続可能な調達を目指します。また、フェアトレード・有機認証香辛料の調達や契約栽培の拡大も引き続き進めていきます。

※1 主要香辛料：こしょう・唐辛子・マスタード・パセリ・ローレル・オレガノ・わさび・ターメリック・コリアンダー・クミン



コミットメント2

持続可能なパーム油の調達

エスビー食品グループの全製品に使用しているパーム油を2023年度中に100%RSPO認証油に切り替え^{※2}、今後もこの取組みを継続するとともに、2030年度を目標として産地、サプライヤーとの連携を通じて、持続可能な調達実現のためのエンゲージメントの構築^{※3}を目指します。

※2 2023年度:100%RSPO認証に切り替え完了(マスマランスとブックアンドクレームの組み合わせにより)

※3 定期的な現地調査、サプライヤーを通じた農園や現地工場との連携、および小規模農家支援、苦情処理手順の構築

コミットメント3

持続可能な紙の調達

エスビー食品グループのカレーなどのルウ製品、レトルトおよびチューブ入り香辛料のパッケージ^{※4}に使用している紙について、2023年度中のFSC認証紙への切り替えを完了しました。

以降、対象製品を瓶入り香辛料のラベルや紙を使用している製品の袋等にも拡大し、2030年度までにエスビー食品グループの製品パッケージに使用する紙を100%FSC認証紙に切り替えることを目指します。

※4 紙器(個装箱)

TOPICS

フェアトレードを通じて産地の暮らしも豊かに

エスビー食品は輸入者・製造者の立場からスパイスやハーブの生産者の持続可能な生活を支える活動の一環として、国際フェアトレード認証を取得しています。国際フェアトレード基準では、生産者の持続可能な生活が守られる取引価格の支払いに加え、地域の社会開発のための資金としてフェアトレード・プレミアム(奨励金)の支払いが義務付けられています。プレミアムは農機具の購入や、農業スキル向上のためのトレーニング、地域活性のための設備の充実などに使用され、産地の生活向上に役立てられています。

2009年以来エスビー食品は「ORGANIC SPICE」シリーズを通じて、フェアトレード認証を取得したスパイスやハーブをお客さまの食卓へお届けしています。2024年9月にはフェアトレード認証製品として8品目が追加されました。(シリーズ全66品目、うち29品目がフェアトレード認証製品)

これからも、生産者の豊かな生活とお客さまの安全・安心な食生活に貢献する製品づくりに取り組んでまいります。



「ORGANIC SPICE」国際フェアトレード認証製品

重点施策② 産地から食卓までの環境負荷低減(CO₂、廃棄物等の削減)

エスビー食品グループでは、企業理念「食卓に、自然としあわせを。」のもと、地球環境保全を経営上の重要な課題の一つとして、「環境基本方針」を掲げ、企業活動から生じる環境負荷の低減および循環型社会への貢献を目指しています。

◎関連部門：製品開発、供給、調達、生産、営業、マーケティング

エスビー食品グループは、「環境基本方針」に基づき、環境負荷低減に向けた活動を推進しています。温室効果ガス(CO₂)の排出量削減に向けては、中長期目標として2021年に「2050年カーボンニュートラル」目標を定めました。2023年度には、効率的な生産プロセスの推進や、環境に配慮した原材料の調達を通じて、約4.9万t-CO₂を削減しました。引き続き、サプライチェーン全体でのCO₂排出量削減に向けた取組みを強化し、環境負荷の低減に努めてまいります。

環境基本方針
<https://www.sbffoods.co.jp/company/sustainability/environment/policy.html>



エスビー食品グループ全体のCO₂排出量削減目標

- ① 2050年カーボンニュートラルを目指します。
- ② 2030年までにCO₂排出量50%削減を目指します。(2019年度比 スコープ1・2相当)
- ③ 2030年までにサプライチェーンCO₂排出量30%削減を目指します。(2019年度比 スコープ3相当)

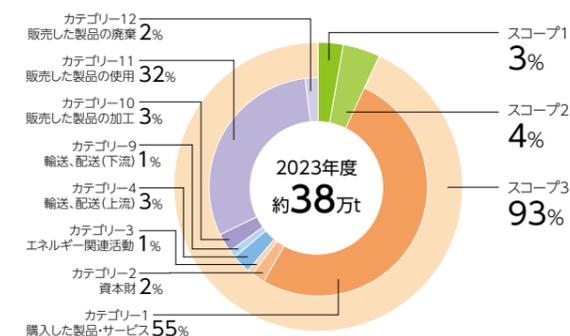
CO₂排出量の削減

2023年度における当社グループのCO₂排出量は、事業活動に伴う直接排出のスコープ1と間接排出のスコープ2の合計で約2.6万t-CO₂でした。そして、製品の使用・廃棄・輸送、従業員の出張・通勤、その他の排出であるスコープ3を加えたサプライチェーン全体のCO₂総排出量は約38万t-CO₂で、スコープ3が全体の約9割を占めています。スコープ1およびスコープ2については、工場における効率的な製品の生産に努めた結果、2022年度と比較してCO₂総排出量が1,978t-CO₂減少しました。引き続き、省エネルギー活動やCO₂発生の少ない燃料への

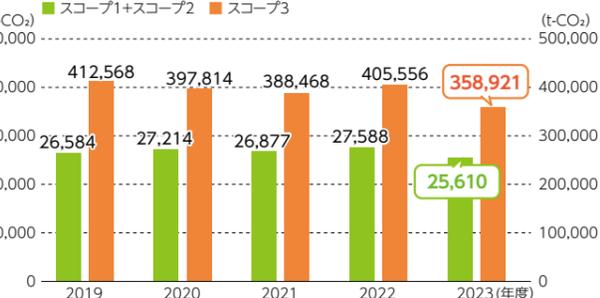
転換、バイオマス、太陽光をはじめとする再生可能エネルギー利用などの検討を推進していきます。

また、スコープ3では設備投資が小規模に留まったことから、2023年度は2022年度と比較して資本財由来のCO₂が減少しました。スコープ3全体として、購入した原材料由来のCO₂と、販売した製品の使用時に排出されるCO₂が大部分を占めていることから、原材料サプライヤーとのCO₂排出量削減に向けた対話・連携を強化しながら、環境負荷の低い原材料の調達や、電子レンジ対応資材の導入、時短調理の提案などに引き続き取り組んでいきます。

2023年度のCO₂排出量割合



CO₂排出量の推移



※CO₂排出量は第三者機関によるレビューを実施しています。
 ※一部算定範囲およびカテゴリー分類の変更を行っていることから、基準年の2019年より実績を修正しています。

CO₂排出量削減の取組み

環境負荷の少ない資材の採用

「ゴールデンカレー・ハヤシ」「濃いシチュー」などの即席ルウ製品のトレー容器の一部にバイオマスプラスチックを使用することにより、年間約108トン^{*1}のCO₂排出量の削減が可能になりました。

さらに、洋風スパイスシリーズ「ORGANIC SPICE」は、瓶タイプにおいて中栓にバイオマスプラスチックを採用したほか、袋タイプでは油性グラビア印刷からデジタル印刷へ切り替えるなど、印刷方法を最適化し、さらに材料の一部にリサイクル材を使用することで、パッケージに関わるCO₂排出量を従来の仕様から約4割^{*2}削減しました。

- ※1 2023年の生産数量を元とした当社算出値
- ※2 ・CO₂排出量の算定範囲はパッケージに関わる①原料の調達・製造、②製造、③輸送、④廃棄・リサイクル
- ・ORGANIC SPICE 袋入りシリーズの販売見通しに基づき、1ロット当たりのCO₂排出量として算定
- ・印刷方式の変更、リサイクル材の活用、付け合わせ印刷の実施、などの効果を含む
- ・第三者のレビューを受けた算定結果



廃棄物の削減とリサイクルの促進

エスビー食品グループ全体の2023年度の廃棄物等総排出量^{*1}は、2022年度に対し約10.5%(747t)の減少となり、再資源化率^{*2}は95.9%になりました。そのうち、食品廃棄物については需要に応じた生産量の調整に努めましたが、猛暑などによる天候の影響で需要の変動が大きく、2022年度と比較し微増となりました。

廃棄物等総排出量



※1 廃棄物等総排出量：事業者がその敷地外に、排出・搬出したもの(製品・サービスなどの提供に伴い出荷したものを除く)。
 ※2 再資源化率：廃棄物等総排出量のうち、再使用、再生利用および熱回収量(サーマルリサイクル)の占める比率。

電子レンジ対応製品の拡大

中期経営計画非財務目標のKPIとして「家庭用レトルト製品のレンジ対応化率」を設定し、40%を目標とするなかで、2023年度はレトルトカレーの「噂の名店」シリーズを電子レンジ対応パウチに変更したことから、家庭用レトルト製品のうち71.6%が電子レンジ対応パウチとなりました。これにより、調理の時短・簡便化だけでなく、それに伴うCO₂排出量削減が見込まれます。

グループ工場への太陽光パネル設置拡大

2022年に稼働を開始したグループ会社であるエスビーサンキョーフーズの新工場では、2023年10月より屋上に660枚の太陽光パネルを設置しました。発電した電力により、工場で使用される11%相当分の電力を賄うことができ、年間約114トンのCO₂排出量の削減が可能になりました。



水使用量の削減

エスビー食品グループでは、水使用量を削減するために、生産品目群の整理、製造工程の見直しや工場の再編を進めています。2023年度は効率的な生産に努めた結果、2022年度に対し約10%の減少となりました。

水使用量の推移

