

# 価値創造の歩み

創業以来、エスビー食品グループ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

## 創業期

1950年代～1970年代

## カレー・スパイスを軸に製品基盤を確立

1980年代～1990年代

## 食の多様化に応えるさまざまな製品を開発

2000年代～

## 「SPICE&HERB」のエスビー食品へ

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「ゴールドンカレー」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」などの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。

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)

**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

**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

**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  
「スマートスパイスシリーズ」(2003)  
「有機スパイスシリーズ」(2005)  
「フォションスパイスシリーズ」(2005)  
「スパイス&ハーブシリーズ」(2006)

**2010**  
「S & B シーズニング」発売

**2015**  
パウダールウ発売

**2019**  
機能性表示食品発売

**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

**2024**  
アップサイクル製品発売

エスビー食品

企業活動

**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

**1960**  
「ガーリックパウダー」発売

**1966**  
「ゴールドンカレー」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

**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  
わさびや各種ハーブの基礎研究の拠点に

**2019**  
機能性表示食品発売

**2023～**  
「カレー粉スティック」「スティックスパイス」発売

**2024**  
アップサイクル製品発売

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・粉碎・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
- ゴールド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製法の確立と製品ラインアップ

価値創造ストーリー

中期経営計画

事業概況

ESG

データ編