

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。

① 関連部門：調達、製品開発、生産

当社グループでは、「サステナビリティ調達基本方針」に基づき、環境・社会に配慮した原材料の安定調達に取り組んでいます。安定的かつ責任ある調達を実現するため、国内外の産地を積極的に訪問し、生産者との対話を重ねながら、天候や作柄、政治・経済情勢などの現地情報を収集しています。また、世界的な課題となっている気候変動や農業従事者の減少に対して、少しでも貢献できるよう、産地支援活動の推進にも力を入れています。創業以来、スパイスとハーブにこだわる製品づくりは当社の強みであり、今後も品質・安定性・持続可能性を追求してまいります。サプライチェーン構築においては、お取引先さまとの連携を一層強化し、信頼関係を築きながら持続可能な社会の実現に向けた責任を果たしてまいります。

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>



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

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>

当社グループでは、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（マスバランスとブックアンドフ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）

持続可能な調達を目指した産地支援

国内山椒産地での収穫支援

日本の代表的なスパイスである山椒は、近年、国内の収穫量が減少傾向にあります。その要因の一つとして、収穫作業を担う人手の不足が挙げられます。こうした状況を受け、エスビー食品では2023年より、山椒の主要産地である和歌山県にて収穫支援活動を継続的に実施しています。

実際に当社従業員が収穫作業をし、農家の方々と直接お話を伺うことで、現場への理解を深めるとともに、生産者との信頼関係の構築にもつながっています。これらの取組みは、国産原料の安定的な確保に寄与するだけでなく、当社従業員が課題に対する認識を深める機会にもなり、持続可能な栽培および調達の実現に向けた重要な活動と位置付けています。今後も生産者との対話を重ねながら、産地課題解決のための支援を継続し、持続可能な原料調達体制の構築に努めます。



フェアトレードを通じた生産者支援

当社は輸入者・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、生産者の生活を守る取引価格の支払いに加え、地域の社会開発を支援するフェアトレード・プレミアム（奨励金）の支払いが義務付けられています。このプレミアムは、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整備などに活用され、産地の生活向上に役立てられています。

2009年以来、当社は「オーガニックスパイス」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きました（全66品目中29品目が認証製品）。今後も、生産者の豊かな暮らしとお客さまの安全・安心な食生活に貢献する製品づくりに取り組みます。



パーム油小規模農家への支援

当社は、マレーシアの社会的企業「WILD ASIA」と連携し、パーム油の小規模農家に対して技術指導や再生型農業の導入、自立支援などを行い、持続可能な農業の推進に取り組んでいます。また、搾油所・製油所・商社・メーカーと小規模農家をつなぐ国際的な連携プラットフォーム「サステナブル・バリューチェーン」にも参画し、持続可能性とレジリエンスの向上を目指しています。この枠組みを通じて、小規模農家の生活向上と環境保全の両立を図る支援を継続的に推進し、持続可能な原料調達体制の構築に貢献します。



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

当社グループでは、「環境基本方針」に基づき、環境負荷の低減に向けた取組みをグループ全体で推進しています。供給部門においても、原材料の調達から製造・物流に至るまで、サプライチェーン全体での温室効果ガス(CO₂)排出量削減を重要な課題と捉え、継続的な改善を図っています。2024年度も、効率的な生産プロセスの推進や環境配慮型原材料の調達により、約1.6万t-CO₂の削減を達成しました。また、ISO14001に準拠した環境マネジメントシステムを活用し、各事業所で省エネルギーや廃棄物削減などの活動も展開しています。今後も「2050年度カーボンニュートラル」の目標達成に向け、部門横断的な連携を強化し、持続可能な供給体制の構築に努めてまいります。

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



執行役員
開発生産グループ供給部長
渡邊 泰一郎

エスビー食品グループ全体のCO₂排出量削減目標

- ① 2050年度カーボンニュートラルを目指します。
- ② 2030年度までに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年度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)

事業活動におけるCO₂排出量

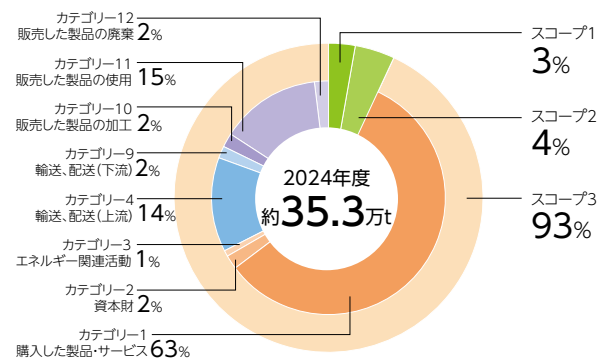
2024年度の当社グループのCO₂排出量は、事業活動に伴う直接排出(スコープ1)および間接排出(スコープ2)の合計で約2.5万t-CO₂でした。製品の使用・廃棄・輸送、従業員の出張・通勤など、その他の間接排出(スコープ3)を含めたサプライチェーン全体のCO₂総排出量は約35.3万t-CO₂となり、前年から約1.6t-CO₂(4.2%)の削減を達成しました。

スコープ1・2については、グループ全体での省エネや排出削減の取組みにより、前年から730t-CO₂の削減となりました。今後も、省エネルギー活動の継続に加え、省エネ設備の導入やCO₂排出量の少ない

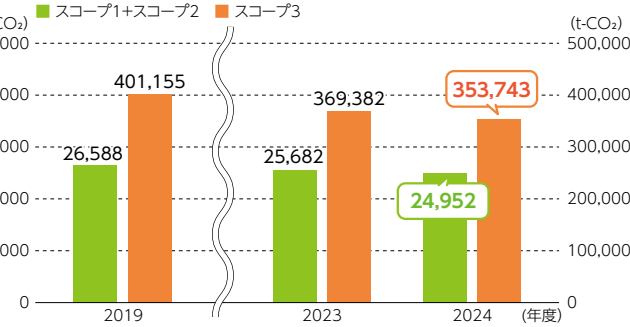
燃料への転換、太陽光など再生可能エネルギーの活用を積極的に検討していきます。

スコープ3では、海外輸出の増加によりカテゴリー4(輸送関連)が増加した一方、カテゴリー11(製品使用段階)が前年を下回ったため、全体で約1.5万t-CO₂の削減となりました。スコープ3の排出量の多くは、購入原材料および製品使用時に由来するため、原材料サプライヤーとの連携を強化し、環境負荷の低い原材料の調達や電子レンジ対応資材のさらなる活用、時短調理の継続提案など、持続可能な取組みを推進していきます。

2024年度のCO₂排出量割合



CO₂排出量の推移



※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。

製品の開発・製造における環境負荷低減の取組み

エスビー食品グループでは、製品開発から製造に至る各過程で環境負荷の低減を目的に、2024年度は以下の取組みを進めました。持続可能な製品づくりを目指し、品質と安全性の確保とともに、環境への負荷を減らす取組みを継続してまいります。

製造工程の最適化

東松山工場では、カレー粉製造工程において新たな冷却システムの運用を開始しました。工程内の水路を見直し、熱交換効率に優れた排水を一部再利用する仕組みを導入することで、水の使用量だけでなく、都市ガスの使用量も削減可能になりました。この取組みによって、年間約25t-CO₂の削減を見込んでいます。

バイオマスプラスチックの採用

「本生」「風味推薦」「名匠」シリーズをはじめとしたチューブ入り香辛調味料製品全品^{※1}において、チューブ・キャップの素材を見直し、容器包装プラスチック重量の10%以上を環境配慮型素材であるバイオマスプラスチックに変更しました。

これにより、製品の品質や安全性を維持したまま、年間約152t-CO₂^{※2}の削減を見込んでいます。

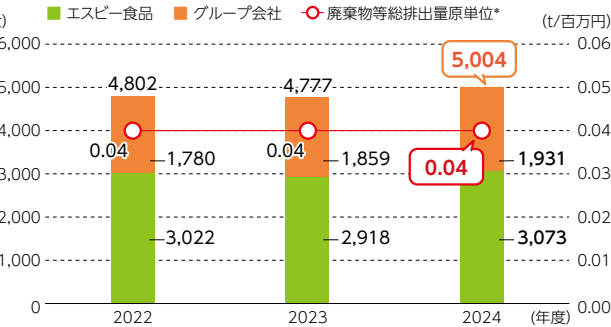
- ※1 お徳用シリーズなどのボトル形態は除く
- ※2 ・2024年度の生産数量を元とした当社算出値
・第三者によるレビューを受けた算定結果ではありません。
・一部に第三者から提供された情報を用いて算定したものであり、その正確性、完全性について当社が保証するものではありません。
・新たな情報に基づいて予告なく変更する可能性があります。

廃棄物総排出量

当社グループ全体の2024年度の廃棄物等総排出量^{※5}は、品質トラブルによる輸入販売製品の回収を実施したことなどにより、前年と比較して約228t(4.8%)増加しました。引き続き廃棄物の削減による環境負荷の低減、食品廃棄物の削減に全社的に取り組みます。

※5 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)。

廃棄物等総排出量



※一部グループ企業の事業譲渡を行ったことから、過去の実績を修正しています。

ロングセラー製品のパッケージ見直し

2025年2月より、発売から35年以上のロングセラーパスタソースシリーズ「まぜるだけのスパゲッティソース」シリーズの外装を紙パッケージに変更してリニューアルしました。従来のパッケージを環境に配慮した素材に変更することで、年間約145トン^{※3}のプラスチック使用量を削減、CO₂排出量も約4割^{※4}の削減が可能となりました。

製品における環境配慮の取組みを進めるべく、今後も既存品を含めたパッケージの改良・見直しを図っていきます。

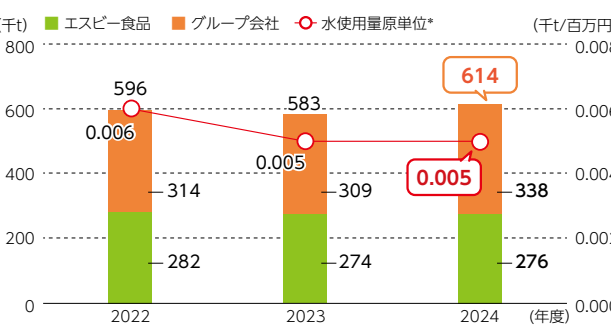
- ※3 2023年1～12月年間生産数量から試算
- ※4 包材1個あたりの温室効果ガス排出量(原料調達～廃棄)から試算



水使用量

当社グループでは、水使用量を削減するために、生産品目群の整理や製造工程の見直し、工場の再編などを進めています。2024年度はレトルト製品の生産量増加に伴い、前年と比較して約5.3%の増加となりました。

水使用量の推移



※一部グループ企業の事業譲渡を行ったことから、過去の実績を修正しています。