

バリューチェーン

エスビー食品グループは、商品企画・研究開発から原材料調達、生産、物流、販売、コミュニケーション活動までを一貫したバリューチェーンとして結び、各プロセスで創出される価値を高めています。社員一人ひとりが専門性を発揮し、多様なステークホルダーの皆さまと協働することで、お客さまに新たな価値をお届けするとともに、持続的な成長と企業価値の向上を目指しています。



商品企画・研究開発

マーケティング力と科学的エビデンスを掛け合わせた製品の企画・開発

当社グループは、マーケティングデータに基づく「お客さま視点の商品企画」と、長年培ってきたスパイス&ハーブに関する専門知見・科学的エビデンスに基づく「研究開発」を掛け合わせた製品づくりを進めています。商品企画では、市場・生活者調査からコンセプト立案、仕様・製法・原料・パッケージ設計に至るまで一貫して取り組んでいます。研究開発では、本社と研究所が連携し、原料研究から香味設計、成分分析、安全性評価、加工技術までを一体的に展開しています。近年は、時短・簡便ニーズに応えるメニュー提案型製品に加え、香辛料がもつ健康機能に着目した研究開発を推進しているほか、スパイスやハーブの特長を活かした適塩・減塩提案などを通じて、食に関する社会課題の解決にも取り組んでいます。また、パッケージのバイオマス化や紙化、容量最適化など環境負荷低減策も企画段階から織り込んでいます。海外展開の強化に向けて新設した「グローバルマーケティングユニット」では、顧客・市場分析、ブランド構築、マーケティング戦略立案などを担っています。

品質・安定供給・持続可能性をテーマに原材料調達を推進

当社グループは、品質・安定供給・持続可能性を重視した原材料調達に取り組んでいます。特に香辛料の調達については、専門部署であるスパイスコントロール室が中心となり、国内外の産地を定期的に訪問し、天候影響などの作況やそれに伴う相場影響などを把握するとともに、栽培から収穫、乾燥、選別、出荷に至る各工程の管理状況を確認しています。また、対話を通じて産地が抱える課題や、人権・環境への取り組み状況も把握し、必要に応じて、生産者への物資援助、栽培・収穫支援、技術サポートなどを行っています。

さらに、「持続可能な調達に関するコミットメント」に基づき、RSPO認証油やFSC認証紙の利用拡大や、気候変動への対応などを通じて、持続可能な調達の実現を目指しています。



原材料調達

強み・特徴

多彩なデータや知見・技術などを活かした商品企画力

スパイス&ハーブの科学的エビデンスの蓄積

社会・環境に配慮した製品開発力

外部研究機関との共同研究を通じた価値共創力

強み・特徴

国内外の契約栽培地との協働による安定調達力

デジタル技術の活用などによる産地へのサポート力

「サステナブル調達基本方針」「持続可能な調達に関するコミットメント」、各種国際認証に基づく安全・安心で持続可能な原材料調達力



ゴールデンカレーパウダーウ

「ゴールデンカレー」ブランドは2026年に発売60周年を迎えました。ロングセラーブランドと当社独自のパウダーウ



製法を掛け合わせた「ゴールデンカレーパウダーウ」を発売し、ブランド価値の拡張と市場の活性化に取り組んでいます。



わさび田の復興と技術継承

長年放置されていたわさび田の復興に取り組み、自然環境下で沢わさびの栽培試験を実施しています。産地支援や栽



培技術の継承、人材育成を通じて、持続可能なわさび生産と原材料調達基盤の強化に取り組んでいます。

バリューチェーン



生産管理

独自の「S&B品質保証システム」を構築

エスビー食品グループは、安全・安心と高い品質の基準を満たした製品を安定的に生産するために、衛生管理基準「HACCP」や食品安全マネジメントシステム「ISO22000／FSSC22000」、品質マネジメントシステム「ISO9001」を取り入れた独自の「S&B品質保証システム」を構築しています。このシステムのもと、原材料の受入から製造、出荷まで一貫した品質管理を行い、製品品質の確保と継続的な改善を図っています。

また、製品供給や在庫を最適化する生産管理システムや、トレーサビリティシステムを活用しているほか、近年はAIやIoT技術を活用したスマートファクトリー化を進めています。これら品質管理体制の一層の高度化に向けて、関連部門が課題を討議する「品質保証部会」、品質保証部門と各工場が情報共有する「品質保証協議会」を定期開催しています。

強み・特徴

独自の
品質保証システムを
構築・運用

●
タイムリーな製品供給や
トレーサビリティを
実現する情報システムを
構築

●
AIやIoT技術を活用した
スマートファクトリー化を
推進



I活用

AI画像認識技術を活用した香辛料の検査や製品の検品などの工程の自動化を推進しています。品質管理の高度化と生産



効率の向上を通じて、安全・安心で高品質な製品の安定供給体制の強化に取り組んでいます。

高度な物流設計力で製品価値を市場へ

約3,000品目の製品ラインアップを有する当社グループにとって、物流品質の高度化は、多様化するお客さまのニーズに応えるうえで極めて重要な施策です。そこで、原料調達の段階から温度・湿度管理や賞味期限管理、ロットトレースの仕組みを確立するなど、スパイス&ハーブの繊細な香りや品質を維持するために不可欠な保管条件や配送ルートを構築しています。これら高度な物流設計力を強みに、多品種の製品を必要な時に必要な場所へ、適切な形でお届けしています。また、輸送効率化やCO₂排出量削減の観点から、積載効率の向上や共同配送の活用などにも取り組んでいます。海外物流においては、輸出ルートの複線化や倉庫能力の強化を進め、持続可能なグローバルサプライチェーンの構築に挑んでいます。

強み・特徴

多品種・多チャネルに
対応した
高度な物流設計力と
物流品質

●
安定供給を実現する
サプライチェーン
マネジメント力

●
グローバル展開を支える
物流ネットワーク構築力



輸出ルートの複線化

海外事業の成長を支える物流基盤の強化に向け、輸出拠点を増やし、輸出ルートの複線化に取り組んでいます。物流リスクへ



の対応力を高めるとともに、輸送距離の短縮による物流コストやCO₂排出量の削減を図り、持続可能な強靱なサプライチェーンの構築を進めています。



物流

バリューチェーン



販売



コミュニケーション

多様な販売チャネル戦略を展開

エスビー食品グループは、お客さまのさまざまなニーズに対応する製品ラインアップを、家庭用、業務用、EC、フレッシュハーブ、海外など多様な販売チャネルを通じてお届けしています。家庭用では、高い認知度をもつ製品ブランドと販売データを活かし、売場やレシピ提案を通じてお客さまやお取引先さまの課題解決に貢献する企画提案型営業を推進しています。業務用では、厨房オペレーションの効率化や食物アレルギーに配慮した製品提案など、業態ごとのニーズに応じた価値提供を行っています。また、フレッシュハーブでは、外食・中食向けにメニュー価値の向上につながる提案活動を強化しています。ECでは、自社オンラインショップや大手ECモールを通じて、通常製品に加えEC限定製品も展開しています。海外では、「Authentic Taste of Japan」をブランドメッセージに掲げ、日本食文化に根差した本物のおいしさと高品質な価値を世界へ発信しています。また、「S&Bは信頼できる日本のブランド」であることを伝えるとともに、各国・地域の食文化や嗜好に対応した製品開発・販売を進めています。

スパイス&ハーブの楽しさと価値をお客さまと共有

当社グループは、お客さまとの対話を通じてブランド価値の向上と新たな需要創出に取り組んでいます。「お客様相談センター」に寄せられるご意見やご要望を製品・サービスの改善に活かすとともに、公式ウェブサイトやレシピサイト、SNSなどを通じて、スパイス&ハーブの活用方法や食の楽しさを発信しています。また、「SPICE & HERB COMMUNITY」をはじめとした参加型のコミュニケーションを通じて、お客さまとともにスパイス&ハーブの新たな価値創造を推進しています。海外においても、ブランドサイトやデジタルコンテンツを活用し、日本ならではのおいしさや食文化の魅力を発信することで、世界各地でのブランド浸透を図っています。

—— 強み・特徴 ——

さまざまなニーズに対応する製品ラインアップ

● 多様な販売チャネル

● お客さまや取引先の課題解決に貢献する企画提案型の営業活動

● 世界各地の食文化に対応した輸出専用製品をラインアップ

—— 強み・特徴 ——

● お客さまの声を製品に反映する仕組みづくり

● お客さまとともにスパイス&ハーブの価値を高める情報発信

● 体験・共感を生み出す参加型コミュニケーション

● 国内外の生活者との多様な接点



トレンドメニュー市場の創造

タコスなどのトレンドメニューに対し、シーズニング、パウダールウ、チューブ調味料など複数カテゴリーから製品を展開しています。多角的な提案を通じて、お客さまの多様な食ニーズに応え、新たな食機会と市場の創出につなげています。



スパイス&ハーブplus+の公開

スパイスやハーブの特徴、使い方、製品情報、レシピなどを一括で検索できる情報サイトです。当社グループが長年培ってきた知見を体系的に発信することで、お客さまの理解促進と活用機会の拡大につなげています。

