



エスビー食品（株）における 食品廃棄ロスの取り組み

エスビー食品（株）

エスビー食品（株） 会社概要



創業	1923（大正12）年4月5日
本社	•〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 18番6号
八丁堀ハーブテラス	•〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1丁目3番2号
板橋スパイスセンター	•〒174-8651 東京都板橋区宮本町 38番8号
営業拠点	全国20ヶ所の営業所
従業員数（単体）	1,465人（2021.3月）
工場（自社3工場）	自社工場として、上田工場（長野県）、東松山工場（埼玉県）、宮城工場（宮城県） 他にグループ会社あり
事業内容	カレー、コショー、ガーリック等香辛料とチューブ入り香辛料等の香辛調味料、 即席カレー、即席シチュー、レトルト食品、チルド食品、生ハーブ及びハーブ関 連商品他各種食品の製造販売

当社におけるサステナビリティ



- ▶ 私たちは、「地の恵み」を事業の核とする企業として、社会や環境との調和を図り、理念と行動規範に基づく活動を通じて、すべてのステークホルダーの皆様から信頼を得られるよう努めるとともに、持続可能な社会の実現に貢献します。



オーガニックハーブ産地（フランス南東部）

持続可能な原料調達



持続可能な調達に関するコミットメントを制定

コミットメント1 持続可能な香辛料調達

主要香辛料について、2030年を目標として安全・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。

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年までに100%RSPO認証油に切り替えます。

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に使用している紙を2023年までに100%FSC認証紙に切り替えます。



食品廃棄・ロス取り組み①

商品仕様の見直し その1



詰め替えやすいV字カット（袋入り）袋の上部に独自のV字状の切込みを入れたことで詰め替え口がノズル状となり、ビンからこぼれることなく詰め替えられるようにしています。（意匠登録済）



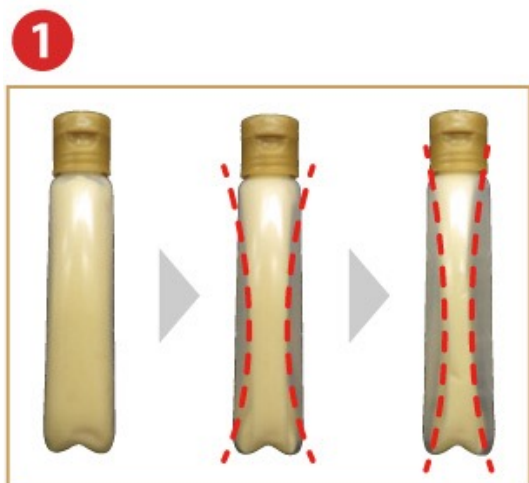
詰め替えに便利なシール付き（袋入り）袋の中身を使い残したときは、袋のまま保管できるように、シールを商品の裏面に添付しています。

食品廃棄・ロス取り組み①

商品仕様の見直し その2



最後までしぼりやすいチューブへ
・ラクしぼりチューブの開発



香辛料初の“二重構造容器”(※)を採用したことで、素材のおいしさが長持ちします。また、最後まで絞り出しやすくなるように改良しました。

※中身の絞り出しに合わせて内袋がしぼんでいく構造

食品廃棄・ロス取り組み③

医療従事者・こども食堂・フードバンクへの 支援物資提供（直近1年間の取組）



団体名	配布先	提供時期	配布アイテム	配布個数
A	医療従事者 経済的困難家庭	2021.2～2022.2月 （計4回）	中華合わせ調味料 レトルト食品 即席麺（うどん）	合計 約7万4千個
B	ひとり親家庭	2021.4月	中華合わせ調味料 レトルト食品	合計 約1万7千個
C	こども食堂	2021.6月、12月 （計2回）	中華合わせ調味料	合計約1万4千個
D	ひとり親家庭 （こども）	2021.6月、12月 （計2回）	レトルト食品	合計 約6千個
E	児童養護施設	2021.9月	レトルトカレー	合計約1万2千個
F	経済的困難家庭	2021.12月	レトルトカレー	合計約5千個
G （業界団体）	児童養護施設	2022.1月	レトルトカレー	合計約1千個

食品廃棄・ロス低減取組み④

地球環境保全への取組み



CO₂排出量削減に向けた中長期目標の設定 （「2050年カーボンニュートラル」目標）

エスビー食品グループは、環境基本方針に基づき、環境負荷低減活動を推進しています。

CO₂削減に関しても取組みを進めてきましたが「2050年カーボンニュートラル」目標を新たに決めました。

- 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）

