

エスビー食品株式会社



エスビー食品株式会社は、基幹原料である“香辛料”、環境・生態系・人権などの課題を抱える“パーム油”や“紙”を、持続可能な調達における重要原材料と捉え、それらに関するすべてのステークホルダーへのコミットメント(約束)を定めています。

当社は、持続的な食料システム、特に「環境に調和した農業の推進」の実現に貢献するため、持続可能な調達に取り組みます。

【具体的な取組・目標(コミットメント)】

エスビー食品グループは持続可能な原料調達のために、次のマイルストーンを設定します。

①香辛料：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。

②パーム油：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。

③紙：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。

※主要香辛料とは：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

【関連情報】

エスビー食品とSDGs

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/sdgs/>

