

# 公正な事業慣行

## 味の素グループのアプローチ

味の素グループは、世界各地の自然の恵みや、様々な資源を使って製品・サービスを提供しています。地球環境に与える負荷を低減することはもちろん、世界中に広がる原材料の生産地やサプライチェーン上で、環境や人権・労働安全といった社会的側面に配慮していくことの両立が求められています。

味の素グループでは、法令を順守するとともに、サプライチェーンの関係者と連携・協働して将来にわたり持続可能で安定した調達を実現していきます。



## 味の素グループポリシー

### ■ 基本原則

#### 4. 公正で透明な取引

- 4.1 私たちは、取引において、公正、透明を心がけ、取引先をビジネスパートナーとして認識し、合理的に業務を遂行します。
- 4.2 私たちは、各国における独占禁止法等の競争に関する法令、ルールをよく理解し順守し、競争する他社との間で、価格や販売・生産数量などを取り決め、競争を制限する行為(カルテル)や入札談合を行いません。また、不正な手段を用いて、競争相手を市場から排除したり、新規参入を妨害したりしません。
- 4.3 私たちは、原材料、商品、サービスの購入先や業務委託先の選定においては、価格、品質、サービス等の条件を公正に評価して、取引先を決定します。また、優越的地位を乱用することにより、取引先に不利益を与える行為を行いません。
- 4.4 私たちは、原材料、商品、サービスの購入先や業務委託先とともに、地球環境保全や人権擁護等の社会的責任を果たすよう努力します。
- 4.5 私たちは、お客様や取引先に対して、不適切な贈り物、接待、金銭の提供等の行為は行わず、良識を持って行動します。
- 4.6 私たちは、国内公務員、外国公務員及びこれらに準ずるものに対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保ちます。

#### 関連するグループポリシー

##### 調達に関するグループポリシー

- 紙の環境配慮調達ガイドライン
- パーム油の調達ガイドライン

##### サプライヤー取引に関するグループポリシー

- サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン

##### 贈賄防止に関するグループポリシー

##### 政治的活動および政治献金に関するグループポリシー

## ■ 関連するマテリアリティと事業活動の影響範囲

マテリアリティ	サプライチェーン	原料サプライヤー	味の素グループ (開発・生産・物流)	流通・ユーザー・ 生活者
● 持続可能な農畜水産物調達		○	○	
● サプライヤーのCSR推進		○	○	

参照

味の素グループのマテリアリティ P9

## 2017-2019年度 味の素グループの持続可能な原材料調達に向けた計画

重点目標	施策
サプライチェーンの 人権・社会的側面の持続可能性確保	サプライヤーに対する、Sedex <sup>*1</sup> を活用した コンプライアンス、環境・人権・労働安全に関する企業活動の情報開示の要請
持続可能なコーヒー豆の調達に向けた、 味の素グループのコプロ活用	味の素AGF（株）による農園の収率向上支援
重要原料の持続可能な調達 1. パーム油 2020年度を目標に100%持続可能な パーム油の調達を実現 2. 紙 2020年度を目標に100%持続可能な 紙の調達を実現 3. その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本における認証油調達比率拡大</li> <li>ベトナムなどでの認証油調達開始</li> <li>日本における包材（個箱・段ボールなど）での利用拡大</li> <li>海外における個箱の現状調査開始およびロードマップ策定</li> <li>コーヒー豆の4C<sup>**2</sup>認証品調達およびロードマップ策定</li> <li>エビに関するサプライチェーンのリスク調査継続およびロードマップ策定</li> <li>主産地である北南米を対象とした大豆の認証スキームに関する実態調査開始</li> </ul>
グローバル調達の高度化	<ul style="list-style-type: none"> <li>海外グループ会社の調達プロセスチェックの実施</li> <li>現状と課題の整理と、個社調達レベルに応じた支援ツールの活用</li> <li>味の素グループグローバル調達会議の年1回の開催</li> </ul>

※1 Sedex：サプライヤーエシカル情報共有プラットフォームのこと。順守が求められる法令や規範に関する質問票の情報を共有する。単一の質問票を用いることで、各サプライヤーの情報を漏れなく集めることができるとともに、サプライヤーの監査の負担軽減にもつながる。味の素グループは2018年5月に加盟。

※2 4Cアソシエーション（Common Code for the Coffee Community）：コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要なファーストステップの基準に適合するよう支援している。

## 公正な事業慣行マネジメント

### ■ 推進体制

味の素グループでは、グローバルコーポレートである生産戦略部がグループ全体の調達の方針を策定し、その方針に基づいてグループ調達センターをはじめ国内外のグループ会社が戦略・計画を立て、実践する仕組みとなっています。

### Column

#### 味の素グループグローバル調達会議

味の素グループでは、グローバル調達会議を2011年から毎年実施し、当社グループの調達方針の共有および調達のベストプラクティスについて議論しています。2017年も10月に東京で開催し、11カ国の調達担当役員や調達部門長とともに、持続可能な調達の実現に向けた取り組みについて協議しました。



### ■ サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年6月に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口の他、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」(AGP)逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図ります。将来的にはサプライチェーンにおける人権・環境問題などを発見する手段の一つとして活用します。

参照 → **組織統治 P135**  
ホットライン(内部通報制度)の拡充と運営強化

参照 →  
サプライヤーホットライン  
<https://i365.helpline.jp/ajinomoto/s-hotline>

## 原材料の持続可能な調達に向けた取り組み

### 重要原材料の特定

味の素グループでは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者(専門家、NGOなど)で分析を行い、当該原料への依存度、代替原料の有無、地球環境の持続性への関わり大きさなどの総合的視点から、農林資源、水産資源の領域で特に重点的に取り組むべき重要原材料を特定しています。重要原材料は、事業や地球環境などの状況の変化に即し、毎年見直しを行います。この1年間における大きな変化はありませんでした。

なお、気候変動、生物多様性の劣化、人権問題などへの関わり大きさから、森林破壊ゼロ<sup>\*1</sup>の達成が喫緊のテーマとなっていることを受け、農林資源(パーム油、紙)について取り組みを強化しています。

#### 参照

調達に関するグループポリシー  
紙の環境配慮調達ガイドライン  
パーム油の調達ガイドライン

※1 味の素(株)は国際的な業界団体であるThe Consumer Goods Forum (CGF)のボードメンバー企業として、パーム油および紙の調達に関し、原産地の森林破壊ゼロを支持しています。

### 味の素グループにおける重要原材料

農林資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ アミノ酸類の発酵生産原料となる糖質系農作物</li> <li>・ コーヒー豆</li> <li>・ 消費者向け加工食品の容器包装や事務用紙に使用する紙</li> <li>・ 加工食品や化成品の原料となるパーム油</li> </ul>
水産資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ほんだし<sup>®</sup>」や削り節の原料のカツオ</li> <li>・ 冷凍食品などの原料となるエビ</li> </ul>

## 森林破壊ゼロに向けた取り組み

森林破壊は、生態系の破壊や生物多様性の喪失、温室効果ガス排出を通じた気候変動の原因となるため、これの予防は地球環境の持続性にとって極めて重要です。森林に依存した生活を営む住民にとって、人権問題にも直結します。森林破壊の原因の一つとして林業や農業のための開発がありますが、これは企業の原材料調達が時としてその原因になりうることを意味します。

パルプやパーム油生産のためのプランテーション開発は、一部では違法伐採に関わっていることが指摘されています。味の素グループは、「紙の環境配慮調達ガイドライン」を2012年に、「パーム油の調達ガイドライン」を2018年7月に制定しました。これらのガイドラインに基づき、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携を通じて、原材料の持続可能性を確保していきます。さらに、認証を受けた原材料の供給は限定されていることから、原材料調達の持続可能性をより確かなものにするべく、独自のトレーサビリティの確立や監査なども進めていきます。

## 持続可能な紙利用推進の取り組み

### ■ 自社使用における取り組み

味の素グループは、「紙の環境配慮調達ガイドライン」に基づき、使用する事務用紙と容器包装用紙などについて各国・地域の状況に即して取り組みを進めています。

事務用紙については、「紙の環境配慮調達ガイドライン」に適合した製品のみを間接材購買システムで取り扱うことで、方針への適合を継続しています。

容器包装用紙については、2015年度からFSC®認証紙の採用を拡大しています。2016年度には日本のギフト製品のパッケージなどでFSC®認証紙の積極導入を進め、同製品で使用する紙の約70%を切り替えました。2017年度には「ほんだし®」や合わせ調味料「Cook Do® きょうの大皿」といった味の素(株)の家庭用主力製品のパッケージもFSC®認証紙に切り替え、FSC®および「味なエコ」マークを表示しました。

2018年度は、海外グループ会社の紙の調達について定量調査を開始し、2020年度までのロードマップを策定します。引き続き味の素グループ全体で持続可能な紙の積極的な採用を進めていきます。



「FSC® 認証マーク」を表示した家庭用主力製品

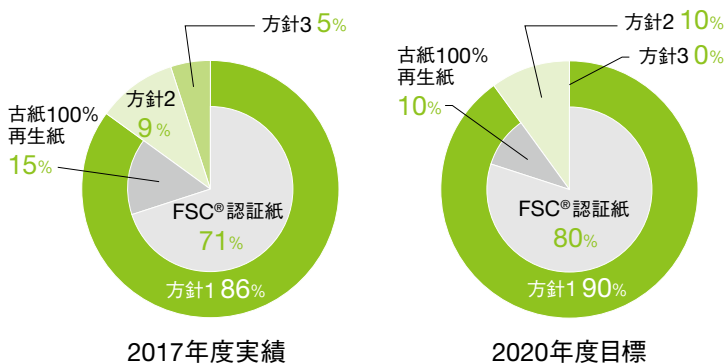
※1 FSC® 管理木材由来の紙など

### ■ 「紙の環境配慮調達ガイドライン」の具体的な方針

方針1
FSC® 認証紙および古紙利用100%の再生紙を優先調達する
方針2
味の素グループが環境に配慮していると認めた紙 <sup>*1</sup> を調達する
方針3
紙製品の原料となる木材の伐採にあたって現地における森林に関する法令に照らし、手続きが適切になされたことが確認できない紙を調達しない

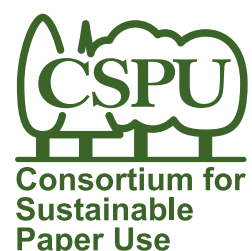
参照 → 環境 P80  
容器包装の環境配慮設計の推進

### ■ 味の素グループの容器包装用紙の実績と目標 (日本)



### ■ 社会との連携

味の素(株)は、2013年より環境や社会に配慮した紙の利用を社会全体で推進する「持続可能な紙利用のためのコンソーシアム(CSPU)」に参画しています。この取り組みを通じて、日本における持続可能な紙の調達の主流化と、味の素グループの持続可能な調達の拡大を図ります。



## 持続可能なパーム油の調達推進

### ■ 自社使用における取り組み

味の素グループは、2020年度までに100%持続可能なパーム油の調達を実現することを目標としています。パーム油を使用する製品は、カップスープ、即席めん、コーヒークリーマーなどの加工食品や化成品など多岐にわたり、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給に限られることから、国・地域や事業ごとに2030年度までのロードマップを作成しています。

2017年度の味の素グループのパーム油の使用実績は約34,200トンで、そのうち認証パーム油の使用率は全使用量の14%となりました。使用するパーム油の種類や使用地域での認証パーム油の供給体制により、認証パーム油の使用率に地域差が見られました。例えば、グループ内で最も使用しているタイでは認証パーム油の供給のサプライチェーンが未整備なため、認証パーム油の使用率が1%にとどまりましたが、日本および欧州ではそれぞれ32%、68%となりました。2018年度は、日本における認証パーム油使用率の拡大と、ベトナムなどでの認証パーム油の調達開始に取り組んでいます。

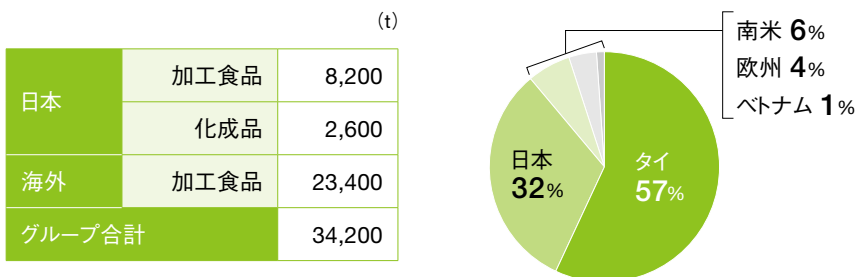
Web

RSPOのAnnual Communications of Progress (ACOP: 年次報告)

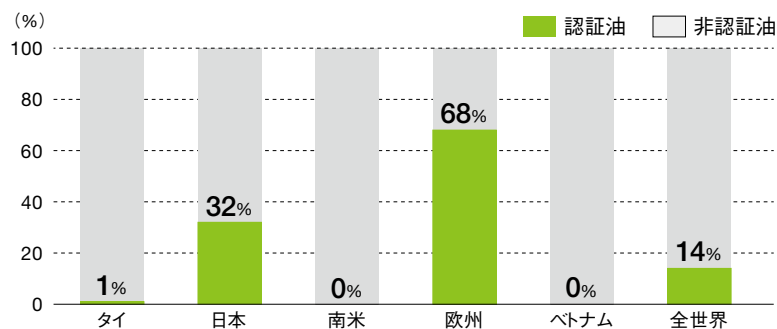
<https://rspo.org/file/acop2017/submissions/ajinomoto%20co.%20inc.-ACOP2017.pdf>

※味の素グループの取り組み実績や計画を詳細に報告しています。

### ■ 味の素グループのパーム油 (パーム核油含む) の使用量 (2017年度)



### ■ 認証パーム油使用量 (2017年度)



### ■ 社会との連携

味の素(株)は、2012年度に持続可能なパーム油の調達を推進する「持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)」に加盟し、他企業や日本のパーム油使用に関わる関係者との協働・連携を進めてきました。2017年度は「持続可能なパーム油会議(JaSPOC)」の実行委員会副委員長を務めるとともに、CGFの日本サステナビリティローカルグループ(JSLG)のパーム油ワーキンググループにも参画しました。今後もこうした取り組みを通じて、産業界全体の持続可能なパーム油の調達の進展に貢献していきます。



## 持続可能なカツオ漁業と資源利用に向けた取り組み

近年、中西部太平洋熱帯海域でカツオの漁獲量が急激に増加する一方で、日本の近海・沿岸においては2000年代後半以降不漁が顕著になっており、カツオ資源と国内カツオ漁業の持続性に懸念が持たれています。

味の素(株)では、国際資源管理ルールの構築と地域の漁業の持続的発展を目指し、2009年より日本の国立研究機関と共同してカツオの標識放流調査に取り組んでいます。

参照

→ 環境 P66

生態系・生物多様性の保全

## コーヒー豆の持続可能な調達

コーヒー豆の生産は、生物多様性が豊かな地域で生産されています。そして、その多くを零細農家に依存しています。

味の素グループでは、農園の自然環境や従事する人々の生活を良い状態に保ち、生産と流通のサステナビリティ(持続可能性)促進に取り組む「4C認証<sup>\*1</sup>」に賛同し、定められた基準に適合した農園で生産されたコーヒー豆の調達に取り組んでいます。



※1 4C 認証

[Common Code for the Coffee Community]  
コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要なファーストステップの基準に適合するよう支援している。

### Column

### 国産コーヒー豆を使用した製品の発売を目指して 鹿児島県徳之島産コーヒー豆の生産支援をスタート!

味の素AGF(株)は、2017年6月に、鹿児島県徳之島におけるコーヒー豆の生産を支援するプロジェクトを地元の生産者会、自治体、商社とともに立ち上げました。

徳之島は、コーヒー生産の北限に位置し、日本国内でも数少ないコーヒー豆生産地の一つです。生産量拡大に向けては、苗木の増加、台風対策による生産の安定化、収穫後に使用する精選機などの設備の増強などが必要です。これらの課題を生産農家とともに解決しながら徳之島のコーヒー豆の生産を支援し、徳之島ならではのコーヒー豆を使った製品の発売を目指しています。

また、年4回程、従業員教育の一環として種植えや育苗作業、収穫作業などに参加しており、今後も生産体験をする従業員を増やしていきます。

Web

徳之島コーヒー生産支援プロジェクト  
<http://www.agf.co.jp/csr/tokunoshima.html>



徳之島コーヒー

徳之島コーヒー生産支援プロジェクト



コーヒーの苗100本の苗植えの様子

## 公正な競争の確保

### ■ 基本方針

味の素グループは、「味の素グループポリシー」(AGP)において、公正で透明な取引を心がけ、役員および従業員が各国・地域における独占禁止法などの競争に関する法令、ルールをよく理解し順守することを定めています。また、日本、米国、欧州の個別の法令に関し、「独占禁止法遵守ガイドライン」(日本)、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」「欧州競争法遵守ガイドライン」を定めています。調達関連では、取引先に対し、「調達に関するグループポリシー」および「サプライヤー取引に関するグループポリシー」、関連するガイドラインの趣旨の理解とともにサプライチェーンを構成するビジネスパートナーとして公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

### ■ 従業員への教育

味の素グループは、日本国内のグループ会社の役員・基幹職をはじめとするラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に独占禁止法の研修を実施しており、2017年度は、467名が参加しました。海外の主要なグループ会社でも現地の弁護士を講師として独占禁止法研修を実施しており、2017年度は、インド、シンガポール、ベトナム、フィリピンのグループ会社の役員・マネージャーを対象に研修を実施し、126名が参加しました。独占禁止法は、企業が行う取引に関する様々なルールを定めていますが、これらの研修では、公正な競争への影響が特に大きい「カルテル」の禁止について、必ず説明することとしています。

また、2017年度は、国内グループ会社の希望者を対象に景品表示法研修を実施しました。

#### 参照

調達に関するグループポリシー  
紙の環境配慮調達ガイドライン  
パーム油の調達ガイドライン  
サプライヤー取引に関するグループポリシー  
サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン

### ■ 研修実施体系(独占禁止法)

味の素(株)	国内グループ会社 (含味の素(株))	海外グループ会社
<ul style="list-style-type: none"> <li>・新入社員研修</li> <li>・通年入社者研修</li> <li>・営業部門向け研修</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンプライアンス研修</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法務研修</li> </ul>

※各研修内で独占禁止法のプログラムを実施

## 汚職の防止

### ■ 基本方針

味の素グループは、AGPの基本原則において、日本の公務員、外国公務員およびこれらに準ずる者に対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保つことを定めています。2016年には、「贈賄防止に関するグループポリシー」を制定し、その中で以下の事項を定め、グループ各社およびその役員・従業員に対し、本ポリシーおよび関係する国・地域の贈賄禁止法令を順守することを求めています。

- ・会社のすべての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- ・特に公務員などに関連する出費について適切な処理を確実にすること
- ・本ポリシーの順守・運用の状況を監査対象とすること

### ■ 従業員への教育

味の素グループは、日本国内のグループ会社の役員・基幹職をはじめとするラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に外国公務員を含めた公務員との付き合い方に関する研修を実施しています。2017年度は、467名が参加しました。また、2017年度は、インド、シンガポール、フィリピン、タイ、カンボジア、ベトナムのグループ会社の主に役員・マネージャーを対象に、現地の弁護士を講師として、贈賄防止に関する研修を実施し、272名が参加しました。

#### 参照

贈賄防止に関するグループポリシー  
政治的活動および政治献金に関するグループポリシー



## 知的財産を守り、適切に使用する

### 知的財産に関する取り組み

味の素グループは、2018年7月に「知的財産に関するグループポリシー」を制定し、味の素グループの競争優位の確立・利益創出・グローバルな成長に貢献するべく、以下の取り組みを推進しています。

1. 事業のコアとなる技術の戦略的かつ効率的な知的財産の獲得
2. オープンイノベーションなど、積極的な外部技術の取り込みと連携
3. 自社技術のライセンスや訴訟など、保有技術の活用と権利行使
4. 商標制度などを活用した製品の保護とブランド価値の向上
5. 他者知的財産権の尊重と調査、クリアランスの徹底による侵害リスクの極小化
6. 調査解析情報のグループ事業部門・R&D部門への提供
7. 知的財産人財の育成、社内外ネットワークの活用

参照

知的財産に関するグループポリシー

参照

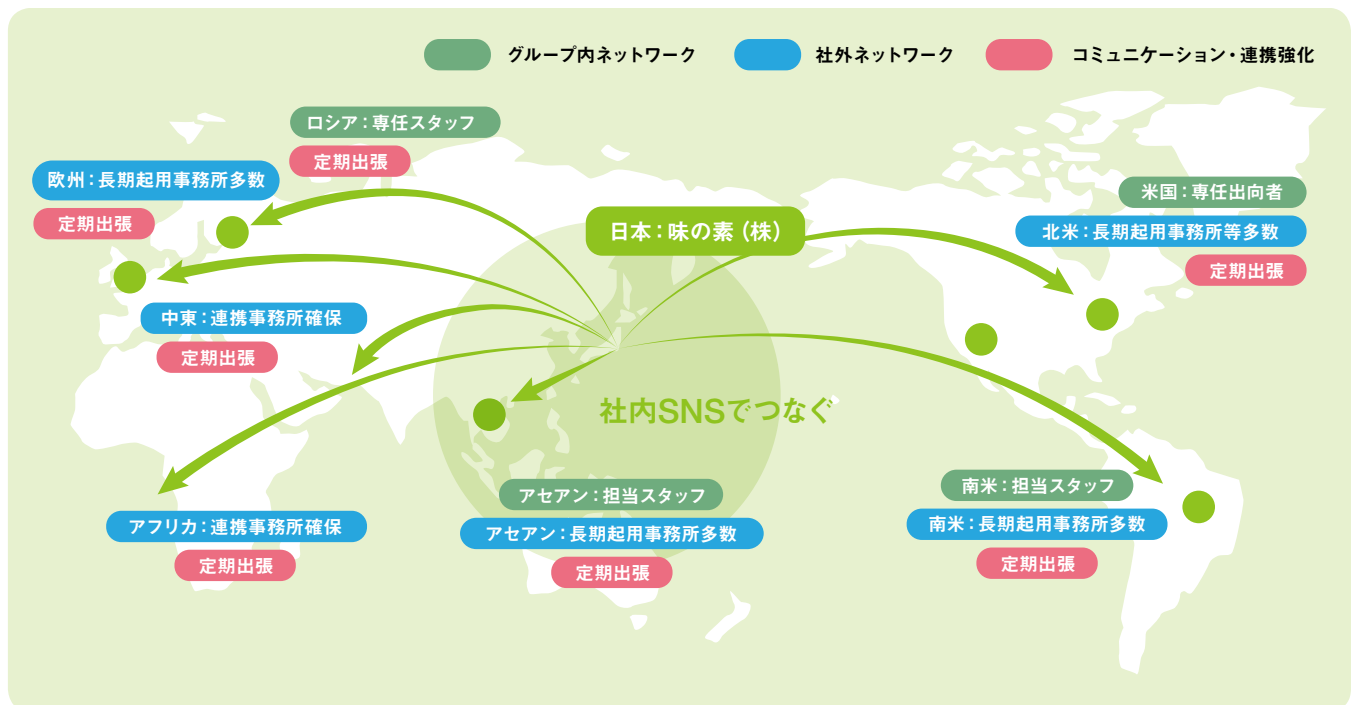
知的財産報告書

<https://www.ajinomoto.com/jp/ir/library/intell.html>

### 知的財産管理体制

味の素(株)は、「知的財産権のライセンス・管理等に係る要領」に基づき味の素グループ全体の知的財産(特許、意匠、商標など)を統括しています。調査、知的財産権維持管理業務を関係会社の(株)アイ・ピー・イーに集約しているほか、米国に駐在員、ロシアに専門スタッフを配置、アセアン、南米の各社に知的財産のキーパーソンを指名し、長年にわたり信頼関係を築いてきた特許・法律事務所と共にその他の業務を進めています。特に、バイオ関連技術については、日本・米国・ロシアの3拠点が連携し、強い特許権の獲得を進めています。

### 味の素グループ知的財産管理体制



## ■ 味の素(株)特許の他社特許への影響

(株)パテント・リザルト(本社・東京)では、2017年の特許審査過程において他社特許への拒絶理由として引用された特許数を企業別に集計して、「食品業界 他社牽制力ランキング2017」を発表しています(右表)。引用された特許数が多い会社は、競合他社が権利化する上で、阻害要因となる先行技術を多数保有している先進的な企業としており、当社は1位にランクされています。

また、当社知的財産権を侵害する企業に対しては、警告や知的財産権侵害訴訟を提起するなど権利の侵害を許さない毅然とした態度で対応しています。

## ■ 商標教育活動

味の素グループは、商標「味の素®」、「AJI-NO-MOTO®」の普通名称化防止や、従業員の商標マインド育成を目的として、商標の基礎知識や「味の素®」をはじめとする商標の表記ルールを学ぶ「商標セミナー」をグループ会社向けに継続的に開催しています。2017年度のセミナー参加者は、計130名でした。

## ■ 発明報奨制度

味の素(株)は、「新価値創造」と「開拓者精神」を基本に、独創的な技術やコンテンツ、ブランドなどの知的財産権の保護や有効利用に取り組んでいます。また、従業員に対し、発明を積極的に奨励しており、発明へのインセンティブや特許法への対応を目的に発明報奨制度を設けています。

従業員による職務発明には、出願時あるいはノウハウ登録時に「出願報奨金」が支払われ、その職務発明が特許として登録されると「登録報奨金」が支払われます。さらにその職務発明が会社により実施されると「実施報奨金」が支払われ、事業貢献が極めて大きい場合は会社が得た利益に応じて発明者に「特別報奨金」が支払われます。

ほとんど全てのグループ会社においても、同様の制度を導入しています。

## ■ 営業秘密漏洩防止の取り組み

味の素グループは、営業秘密の漏洩防止を目的とした委員会を設置し、外部機関による診断を受け、課題を抽出し、組織・人による管理基盤の整備や物理的・技術的に営業秘密漏洩を起こさせない基盤の構築を行ってきました。味の素(株)と国内外主要グループ会社での取り組みが進んだため、当該委員会は2017年度末に解散し、以降は、情報企画部門と知的財産部門が、営業秘密漏洩の防衛策の立案、実行を担当し、監査部門と連携しつつ、営業秘密の管理および漏洩防止に関する、味の素グループ全体のガバナンスを進めています。

## ■ 食品業界 他社牽制力 ランキング2017

順位	企業名	引用された特許数
1	味の素(株)	332
2	キリンホールディングス(株)	287
3	明治ホールディングス(株)	189
4	日本たばこ産業(株)	165
5	サントリーホールディングス(株)	162
6	アサヒグループホールディングス(株)	155
7	不二製油グループ本社(株)	134
8	ハウス食品グループ本社(株)	126
9	日清オイリオグループ(株)	117
10	(株)日清製粉グループ本社	116