



# 10億人の健康寿命を延伸

---

## 栄養課題の解決

うま味による減塩の定量化 \_\_\_\_\_ P028

栄養課題解決への取り組み \_\_\_\_\_ P029

MSGの安全性・有用性の普及 \_\_\_\_\_ P039

## 健康課題の解決

健康課題解決への取り組み \_\_\_\_\_ P041

# うま味による減塩の定量化

## 実績

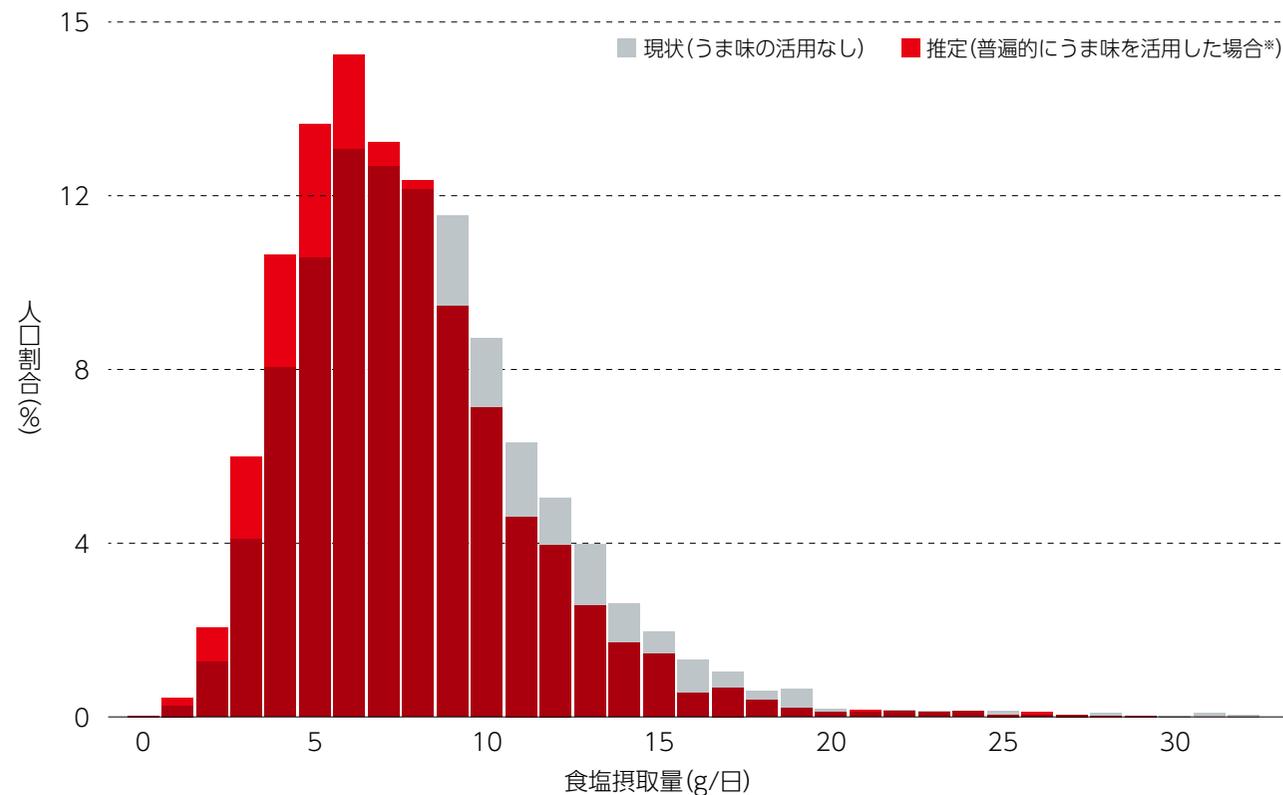
GRI3-3

味の素グループは、2030年までに人々の健康寿命を延伸させることを目指しています。そのための重要な取り組みの一つが、「過剰な塩分摂取」の解決です。味の素グループは、うま味を使用して食品の味を引き立て、同時に塩分を減少させる「おいしい減塩」を提案しています。しかし、この取り組みが国レベルでどれほどの効果をもたらすのかを数値化することはまだ難しい段階です。

2020年から、味の素グループはアカデミアと連携して、うま味が国レベルの塩分摂取量をどれだけ低減できるかを推定する研究「U20 Healthy Umami Research Project」を進めています。これまでの研究において、日本では食事にうま味を加えることで、1日当たりの塩分摂取量が12.0-21.1% (1.3-2.2g) 減少し、米国でも7.3-13.5% (0.6-1.1g) 削減できる推定値が得られています。2022年度はさらに、英国でもうま味を用いた減塩が効果的であることが確認されました。具体的には、英国人の1日当たりの塩分摂取量が9.1-18.6% (0.5-0.9g) 減少する可能性があるとの結果が得られています。これにより、食文化の異なる日本、米国、英国の3カ国で、国レベルでのうま味による減塩効果が推定されたこととなります。

今後はこれらの研究結果をもとに、「おいしい減塩」の価値を広めるための啓発活動を推進するとともに、他国でも同様の研究を実施していく予定です。

## 英国におけるうま味を活用した食塩摂取量の推定結果



※ 塩分を含有した食品の90%をうま味を活用して減塩した食品に置き換えた場合を指す  
Nakamura H, et al. Reducing salt intake with umami: A secondary analysis of data in the UK National Diet and Nutrition Survey. Food Sci Nutr 2023; 11(2): 872-82.

# 栄養課題解決への取り組み

## 栄養へのアプローチ

### 考え方

GRI3-3, GRI203-2

生活習慣病、不足栄養、過剰栄養といった人々の年齢、食とライフスタイルに起因する健康課題が世界中で増大しています\*。「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する「栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition)」は、各国・地域だけでなく、個人においても起こり得るものです。たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂質・塩分の過剰摂取といった課題の解決には、日常的な食生活における栄養バランスの改善が重要です。

味の素グループは、毎日の食生活に密接に関わるグローバル食品企業として、「栄養に関するグループポリシー」とそれに紐づく「味の素グループ栄養戦略ガイドライン」に基づき、栄養に関する取り組みを強化しています。また、この取り組みは、「Nutrition Without Compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢としています。

当社グループが目指すアウトカム「2030年までに10億人の健康寿命を延伸」の実現に向け、栄養改善での道筋とKPIを示すコミットメントを2021年に策定し、同年12月に開催された東京栄養サミット2021で発表・登録しました。同サミットでは、登録内容についてSMART (Specific: 具体的、Measurable: 測定可能、Achievable: 達成可能、Relevant: 適切性、Time-Bound: 達成期限付き) な条件を満たすことを求めています。このたび、全てのコミットメントの成果を検証する機関であるGlobal Nutrition Reportから当社の栄養コミットメントは

SMARTness [High] との評価を受けました。

※ 国連「Decade of Action on Nutrition (栄養のための行動の10年)」

- ▶ Global Nutrition Report (英語のみ)
- ▶ UN Decade of Action on Nutrition (英語のみ)
- ▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P080-081
- ▶ 栄養・健康
- ▶ 栄養に関するグループポリシー
- ▶ P024

## 栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすと共に、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

- 生活者との豊富な接点を活かし、うま味によるおいしい減塩の実践を支援
  - 7億人の生活者との接点を活かして、うま味による減塩の認知を高め、より多くの人々がおいしさを損なうことなく減塩を実践できるように支援します。
- 健康に役立つ製品の提供により、生活者の健康増進に貢献
  - 味の素グループ栄養プロファイリングシステム (ANPS) を製品開発に活用します。そして、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品の割合を2030年度までに60%に増やします。
  - 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品を、2030年度までに年間4億人に提供します。
  - アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用し、2030年度までに、健康に貢献する製品の利用機会を2020年度と比べて2倍に増やします。
- 健康や栄養改善に役立つ情報の提供により、生活者の意識・行動変容を支援
  - 健康と栄養改善に役立つ情報や実践しやすく食習慣の改善につながるメニュー・レシピを提供し、おいしく栄養バランスの良い食事の実践と健康的な生活を支援します。
- 従業員の栄養リテラシー向上
  - 職場での健康的な食事の提供、栄養教育、健康診断、産育休制度を推進し、全従業員の健康維持・増進を図ります。
  - 2025年度までに、従業員向けの栄養教育を延べ10万人に対し実施します。

## 栄養課題の解決

### ■ 栄養へのアプローチの3つの柱

#### ● おいしさを妥協しない

味の素グループは、減塩をはじめ健康的な製品の開発・販売を積極的に行っていますが、おいしさを妥協することはありません。うま味調味料・MSG等の調味料の提供により、おいしくてより健康的な食事に貢献しています。

#### ● 食へのアクセスを妥協しない～あらゆる人に栄養を届ける～

アミノ酸のはたらきを活用したイノベーションや流通等に対する取り組みにより、入手のしやすさ (availability)、購入のしやすさ (affordability)、利便性 (convenience) の面で、さらに多くの人が栄養価の高い食事をこれまでで

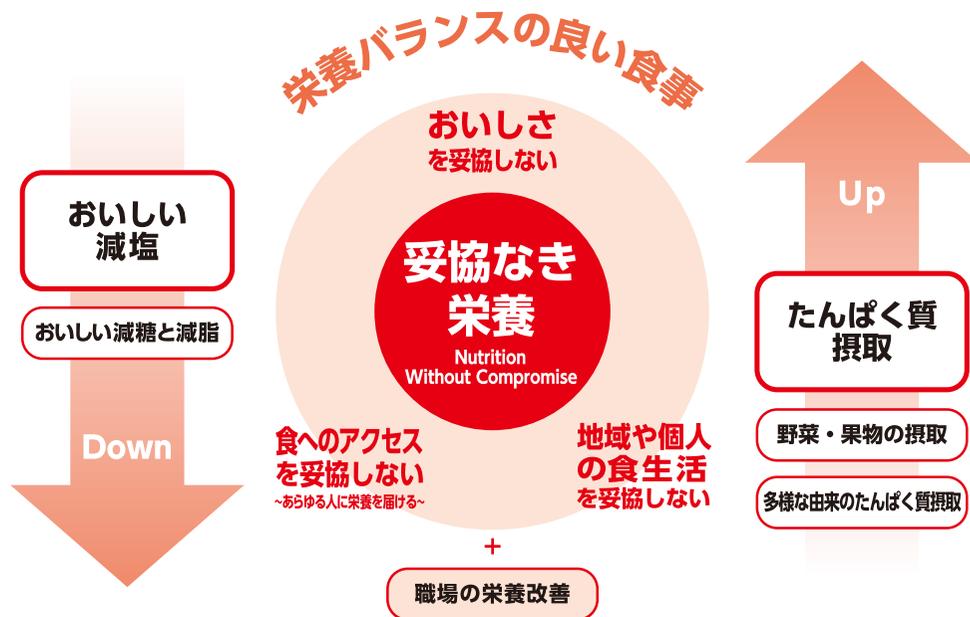
以上に摂取できるよう貢献します。

#### ● 地域や個人の食生活を妥協しない

各国・地域の慣習、食の嗜好、資源、原料、ステークホルダーを尊重しながら、自社のオペレーションモデルを適応させています。さらに、個々人に適した対応も重要だと考えています。

おいしく、便利で簡単に入手でき、地域の食習慣や風味を尊重した栄養価の高い食品があるからこそ、生活者は栄養バランスの良い食事を長期にわたって摂取できると、味の素グループは考えています。

### 味の素グループの栄養へのアプローチ



上記のアプローチを実現するための取り組みの詳細は、P031～038をご覧ください。

## 10億人達成のためのロードマップ

### 考え方・実績

GRI3-3

味の素グループでは、2030年までに「10億人の健康寿命を延伸」というアウトカムの実現に向けて、栄養改善の取り組みを進めています。2022年度には8.8億人の生活者と「おいしさと健康」のタッチポイントを創出しました。今後も、うま味によるおいしい減塩の推進や健康に役立つ製品・情報の提供等を通じ、10億人の健康寿命の延伸への貢献を目指します。

▶ P031

## 栄養に関するマネジメント体制

### 体制

GRI3-3

栄養に関するテーマの方針および戦略、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめは、サステナビリティ担当役員のもと、サステナビリティ委員会およびサステナビリティ推進部で行い、経営会議および取締役会に報告しています。また、マテリアリティとして特定したリスクと機会（栄養を含む）に対する当社取り組み状況や進捗を、第二期サステナビリティ諮問会議が評価していきます。

▶ 栄養に関するグループポリシー  
▶ P016

栄養課題の解決

## 栄養プロファイリングシステム (NPS) の活用

実績

GRI3-3, GRI203-2

栄養改善に対する世界的な関心の高まりを受け、グローバル食品企業では製品に含まれる栄養成分の量を科学的な根拠に基づいて評価し、栄養面での品質をわかりやすく表現する手法として栄養プロファイリングシステム (NPS) の開発・導入を進めています。味の素グループにおいても、2020年に味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS-Product」の運用を開始し、2023年3月現在、13カ国、16法人に導入、800を超える製品を評価しています。しかし、ANPS-Productや従来のNPS<sup>※1</sup>では、生活者がそれだけでは喫食しない調味料等の製品の評価には限界があり、当社グループはそれを課題と捉えていました。そこで、調味料等の製品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進め、2021年12月に世界初となる日本の食文化・健康課題を踏まえたメニュー用栄養プロファイリングシステム「ANPS-Dish」<sup>※2</sup>を発表しました。また、タイ・バンコクで開催された国際会議であるThe Prince Mahidol Award Conference (PMAC) 2023のサテライトイベントとして、マヒドン大学栄養研究所、ネイチャーリサーチ・カスタムメディアと共同でシンポジウム「Healthy Eating and Nutritional Profiling in Asia」を開催しました。このイベントでは著名なパネリストと共に、アジアにおける栄養課題と食生活の実態を考慮した栄養プロファイリングシステム開発の課題や重要性について議論しました。今後、ANPS-ProductとANPS-Dishを導入・活用することで、おいしさそのままに塩分をさらに減らした調味料

や、たんぱく質・野菜がしっかり摂れる、また飽和脂肪酸を減らしたメニュー・レシピ等、栄養価値を高めた製品やメニュー・レシピの開発を推進します。さらにアカデミアとの連携も進めながら、生活者が栄養バランスの良い食事を摂るためのサポートへの活用も検討しています。また、各国それぞれの食文化に沿ったANPS-Dishの開発を進め、アセアン、南米等グローバルに展開していく予定です。

※1 オーストラリア、ニュージーランドで活用されているHealth Star Ratingや欧州の一部で活用されているNutri-Scoreを指す。

※2 「味の素グループサステナビリティデータブック2022」では「ANPS-M」(for Menu)と記載していたが、ANPS-Dishに名称変更を行った。

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P081

## 栄養へのアプローチ実現のための取り組み

実績

GRI3-3

### 栄養コミットメントの定量KPI

GRI2-4

	FY20 (実績)	FY21 (実績)	FY22 (実績)	FY25 (目標)	FY30 (目標)
栄養価値を高めた製品の割合 <sup>※3</sup>	40%	50%	56%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供	年間 2.8億人	年間 3.2億人	年間 3.4億人	—	年間 4億人
アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会	(基準年)	1.07倍 <sup>※4</sup>	1.10倍	—	2倍
従業員への栄養教育	延べ 460人	延べ 2.6万人	延べ 5.6万人	延べ 10万人	—

※3 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、当社グループの基準を満たす製品

※4 集計見直しのため修正

- ▶ P006
- ▶ P028
- ▶ P029
- ▶ P033-034
- ▶ P035-036

## おいしい減塩

GRI203-2

塩分の過剰摂取がもたらすリスクが世界的に深刻化しており、WHOも減塩の取り組み<sup>※5</sup>を掲げ取り組みを進めていますが、いまだ改善されていません。味の素グループは、独自技術(例：うま味調味料・MSG等の素材や配合技術を使った呈味の改良、酵素技術を活用した物性改良等)を通じて、2022年度には、国内では12の自治体と連携、海外では10カ国で減塩の取り組みを推進しました。また、うま味の有用性、公衆衛生上の価値の科学的な検証や発信を行う「U20 Healthy Umami Research Project」では、アカデミアと連携し、うま味による減塩効果の定量化を試み、英国、米国、日本の結果が論文として発表されています。2023年1月に開催されたPMAC2023のサテライトイベントでは、現地法人(タイ味の素社)と連携することで、うま味が減塩のソリューションの一つとなり得ることについて、公衆栄養・栄養行政に関わる様々なステークホルダーと、グローバル・地域両方の課題解決につながる議論を行いました。2023年3月にはWHOが公開した減塩のための代替品使用に関するガイドライン作成のためのレビューの中で、MSGも代替品として記載されるなど、うま味を活用したおいしい減塩は着実に広がりを見せています。生活者に向けては、SNSを通じてインフルエンサーからもおいしい減塩のレシピや情報を発信

## 栄養課題の解決

し、多くの人に実践してもらうことを目指しています。

※5 NCD Global Monitoring Framework では、2025年までに食塩の摂取30%減（2011年比）を掲げており、2021年5月には食品カテゴリーごとのナトリウム量のベンチマークも発表された。

- ▶ The battle to reduce salt and save lives (英語のみ)
- ▶ Review of contextual factors to inform the development of the WHO guideline on the use of low-sodium salt substitutes (英語のみ)
- ▶ LOW SALT CLUB ~ うま味DE減塩部 | おいしく召上れ!
- ▶ P024

### ■ 「Smart Salt® (スマ塩®)」の取り組み

日本食は世界的に健康食として知られていますが、塩分が多いという課題があります。1日当たりの食塩摂取量が目標量を超過している日本人は80%以上にのぼると見られています（厚生労働省「国民健康・栄養調査」（令和元年）20歳以上食塩摂取量より推計）。厚生労働省「日本人の食事摂取基準」（2020年版）においては、成人1日当たりの食塩相当量の摂取目標量が男女共に0.5gずつ引き下げられ、男性7.5g未満、女性6.5g未満とされました。

味の素（株）が実施した調査※では、この目標量を守れていると回答した日本人は5.2%にとどまりました。多くの生活者が抱える減塩に関する悩み（おいしくない、難しい等）を解決するだけでなく、減塩が全ての人にとって当たり前になることを目指し、当社は2020年7月より、「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」の実践を幅広い年代へ訴求する「Smart Salt® (スマ塩®)」プロジェクトを開始。シニア世代に加え、減塩意識が高まる妊産婦や、減塩を自分ごと化しづらい若い世代を対象に、オウンドメディア上で動画やレシピ等の情報を提供し、うま味調味料や風味調味料を活用したおいしい減塩を提案しているほか、行政や大学、他社等と連携した新たな減

塩の取り組みを行っています。

海外でも11カ国でグローバル減塩調査を行い、日本同様に「減塩料理はおいしくない」、「レシピが限られている」等の不満が顕在化していることがわかり、日本のスマ塩®プロジェクトの知見を活かしながら「おいしい減塩」を訴求する活動をグローバルに展開しています。2020年度以降に7カ国で20ブランド、47の減塩製品を発売しているほか（2023年3月時点）、減塩レシピ提供や料理教室の実施等、各グループ会社のオウンドメディアを通じて減塩を訴求しています。



※ 「Smart Salt® (スマ塩®)」 みんなの減塩調査2020」

- ▶ 知ってはじめる「Smart Salt (スマ塩)」!
- ▶ 「Smart Salt (スマ塩)」でつくる! レシピサイト【味の素パーク】

### ■ 減塩の取り組み (ブラジル)

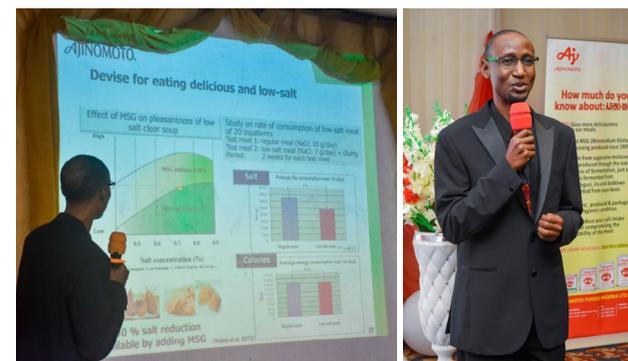
ブラジルでは、ナトリウムの大量摂取、高血圧、心血管疾患が最大の公衆衛生問題の一つです。ブラジル味の素社では、塩分の過剰摂取に対して、減塩やナトリウム削減の取り組みを啓発、生活者の食習慣の改善を提案しています。具体的には生活者・顧客を教育するレシピやコンテンツ開発、現行食品の組成の見直し、およびナトリウムを低減した新商品の発売、食品会社向けのナトリウム削減が実現可能な食品素材ソリューションの提供の3つの取り

組みを実施しています。その結果、4,000トン以上の塩を製品やレシピから削減することに成功しました。

### ■ その他の海外事例



バスのラッピング広告 (マレーシア)



当地の権威である、食品科学の学者の方を講師としてお招きし、MSGの減塩機能や安全性を伝えるセミナーを実施 (ナイジェリア)

### ■ 「おいしい減塩」「スマ塩®」の地域のエコシステムでの取り組み (日本)

日本での減塩への取り組みは、地域ごとに異なる食文化や習慣に合わせて、行政・栄養士会・流通・メディアと共に解決に取り組んでいます。2021年から、茨城県が推進する減塩の日「いばらき美味しおDay」の取り組みに賛同し旬の食材を使った減塩レシピを開発、茨城県内のスーパーマーケットで紹介しています。また、山形県の「減

## 栄養課題の解決

塩・ベジアッププロジェクト」と協働し、県民のソウルフードである「芋煮」を当社の減塩技術を活かした栄養バランスの良い「アレンジ芋煮」として地元アカデミアと共同開発しました。北海道では管理栄養士養成の大学で「スマ塩<sup>®</sup>」レシピコンテストを実施し、それらのレシピをリーフレットとしてスーパーマーケット店頭売場に設置することで減塩を呼びかけ、地域の食文化を大切にしながら減塩の啓発活動に取り組んでいます。

2022年9月～12月には、全国の新聞社やテレビ局と協力し「ご当地グルメ『スマ塩<sup>®</sup>』メニュー」の訴求や自治体や流通との協働企画を展開するなど、「おいしい減塩」の啓発活動を展開しました。これらの日本の栄養課題の改善に向けた「減塩」への取り組みが評価され、令和4年度消費者志向経営優良事例表彰消費者庁長官表彰を受賞しました。



「スマ塩<sup>®</sup>」ご当地グルメレシピ広告

## たんぱく質摂取促進

GRI203-2

食事から摂取するたんぱく質、特に良質なたんぱく質の摂取が不足していることは現代社会の課題です。WHOによると全世界の高齢者の約20%がたんぱく質等の必須栄養素を十分に摂取できておらず、大きな課題といえます。味の素グループは、たんぱく質を豊富に含む食事の風味を向上させる調味料、たんぱく質を手軽に摂取できるスープ等の製品、質の低いたんぱく質源に不足しているアミノ酸の提供を通じて、たんぱく質摂取の促進に取り組んでいます。また、WEBサイトやSNSを通じてレシピやメニューの情報提供（病院・介護施設向け提案等）に取り組んでいます。

昨今、環境負荷や持続可能性の点から、動物性たんぱく質だけでなく植物性たんぱく質など多様な食品からたんぱく質を摂ることの重要性が高まっています。しかし、一般的に植物性たんぱく質は動物性たんぱく質よりも消化吸収率が低いことが知られており、消化吸収率を考慮することがより重要になると考えられています。

2013年、FAO（国際連合食糧農業機関）は、食品に含まれる必須アミノ酸の消化吸収率を考慮した値で、より正確にたんぱく質の栄養価を評価することができる新たな指標DIAAS（Digestible Indispensable Amino Acid Score：消化性必須アミノ酸スコア）を提唱しました。こうしたことを背景に、味の素グループは、たんぱく質の「量」だけでなく消化性を含む「質」にも注目し、アミノ酸や食品加工技術を活用しながらDIAASを向上させる研究に取り組んでいます。将来的には、地球環境にも配慮しながら、世界中の人々が多様な食材から必要な栄養素を摂取し、栄養価の高い健康的な食生活が送れるよう、製品・サービスの

の提供を通じて貢献していきます。

▶ たんぱく質摂取の促進

## 栄養課題の解決

### ■ 高齢者の栄養課題への対応（日本）

高齢者はからだの機能の衰えや食欲の低下から、食事が十分に摂れなくなることがあります。食事量が減ると筋力や体力の低下をもたらす、これによる活動量の減少、さらなる食欲の低下と、気付かないうちに低栄養の悪循環（負の連鎖）に陥ることが少なくありません。味の素グループは、強みとするたんぱく質・アミノ酸栄養の知見を活かし、課題を抱える人に対して栄養に関する知識の普及・啓発を行い、予防につなげています。また、医療従事者、（管理）栄養士等の専門家に対し、指導ツールとしてすぐに使え

る情報の提供や啓発活動を実施し連携を強化しています。さらに、業務用商品サイトで高齢者特有の変化に配慮し、おいしく食べやすい食事を提案する「しっかり食べて低栄養予防『食べサボ』」を公開しています。食事を食べやすくするテクニックや、製品を活用したメニュー提案、食材ごとの調理法等を紹介し、高齢者の栄養摂取をサポートしています。

▶ **しっかり食べて低栄養予防『食べサボ』**

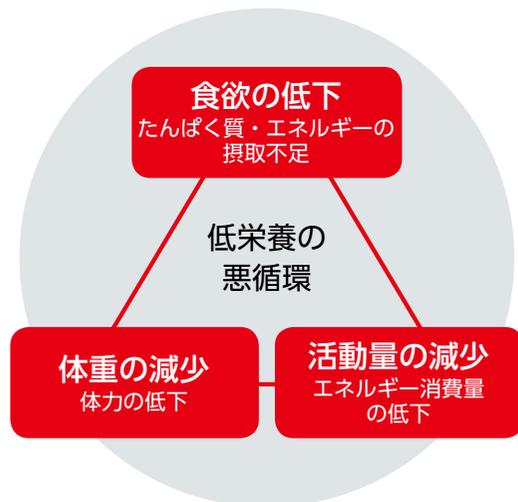
### ■ メディカルフード<sup>※1</sup>による特殊な栄養ニーズへの対応（北米・欧州）

2017年に味の素グループとなった味の素キャンブルック社では、何らかの疾患により特殊な栄養ニーズを持つ患者様向けに、日々の栄養摂取のために設計されたメディカルフードを製造・販売し、北米および欧州を中心に世界約20カ国で製品を提供しています。例えば、特別なたんぱく質とアミノ酸を組み合わせたアミノ酸代謝異常症向けの製品や、アミノ酸をたんぱく源にした、たんぱくアレルギー症向け製品など、当社グループの強みであるアミノサイエンス<sup>®</sup>の知見を活かし、医療上の栄養要求とおいしさを両立させることで患者様のQOL<sup>※2</sup>向上に貢献しています。また、2020年に買収したニュアルトラ社では、病気により通常の食事では十分な栄養が摂れない患者様や、加齢により栄養不足の状態にある高齢者向けに、小容量・高カロリー・高たんぱくを特長とするメディカルフードであるオーラルニュートリショナルサプリメント（ONS）を開発し、英国とアイルランドで販売しています。

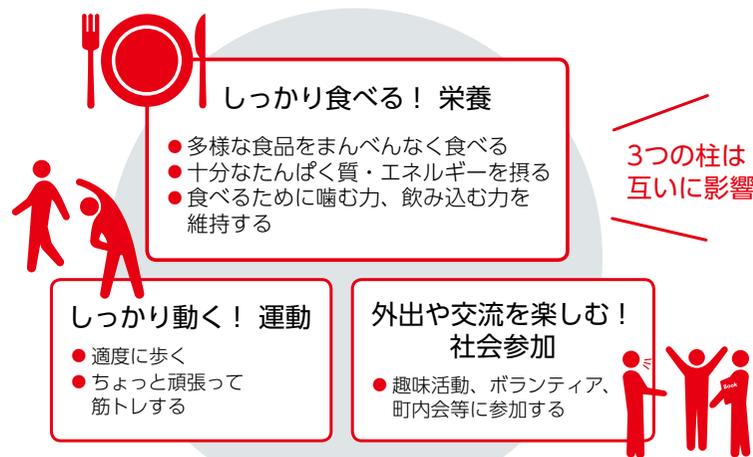
※1 FDAでは、経腸で摂取される食品であり、医療従事者の監督・処方のもと、医学的観点から特殊な栄養摂取の要求がある疾患や状態に対し設計され、科学的な根拠に基づいている食品と定義されている

※2 Quality of Life：生活の質

### 低栄養の悪循環



### 低栄養予防の3つの柱



### おいしい減糖と減脂

GRI203-2

健康に関するグローバルの議論では、糖や脂質の過剰摂取といった課題も注目されています。味の素グループでは砂糖の代替甘味料や「コク味」物質の開発、それらの素材・配合技術を使用した呈味の改良により、自社製品や顧客企業の製品の減糖・減脂にも注力しています。

## 栄養課題の解決

### ■ 減糖の取り組み

味の素グループは、アミノ酸の生産技術を活かし、アスパルテーム（砂糖の約200倍の甘味度）、アドバンテーム（砂糖の20,000～40,000倍の甘味度）等のアミノ酸系甘味素材を有しています。高甘味度甘味料を使いこなすことで、甘味を損なうことなく、生活者の減糖ニーズに応える甘味アプリケーションを、食品、飲料等の幅広い分野のユーザーへ提供しています。また、「パルスweet<sup>®</sup>」ブランドは、BtoC向けの減糖製品を国内外で販売しています。

### ■ 減脂の取り組み

味の素グループは、料理に「コク」（厚み、ボディ感）を与える物質を発見し、これを「コク味」物質と呼んでいます。「コク味」物質には油脂感を補う機能があることがわかりつつあります。この機能を活かし、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト<sup>®</sup> コクうま<sup>®</sup>」や、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム<sup>®</sup>」低脂肪タイプ等を開発・販売しています。

## ■ 野菜や果物の摂取促進

GRI203-2

味の素グループは、調味料や冷凍食品の提供を通じて、ビタミン、ミネラル等の摂取源である野菜や果物の摂取を促進しています。例えば、生活者がより多くの野菜・果物を摂取できるようなレシピを製品パッケージに表示しています。

### ■ 野菜摂取促進の「ラブベジ<sup>®</sup>」プロジェクト（日本）

日本では、「ラブベジ<sup>®</sup>」プロジェクトを推進し、厚生労働省が推奨する「野菜の摂取目標1日350g以上」の実践

を応援しています。野菜摂取量が全国最下位だった愛知県の状況を改善すべく2015年に開始したもので、カット野菜メーカーとの協働PR製品を発売、生産者と連携して開発したレシピ等を量販店の野菜売り場で提案するなどしています。

取り組みは全国に拡大し、2022年度には産官民学と協働しながら、28のエコシステムを構築し、展開しました。また、店頭で野菜摂取量測定機器を使ったイベントの開催や、WEBサイトやSNSを活用して子どもや若い世代にも野菜に興味を持っていただき、好きになって自然に食べてもらうための働きかけを行っています。今後も「ラブベジ<sup>®</sup>」の活動を発展させ、地域と共に栄養課題の解決に取り組めます。



野菜摂取測定イベントの様子



▶「ラブベジ。」野菜をおいしく食べよう

## ■ 職場の栄養改善

GRI203-2, GRI403-5, GRI403-6

味の素グループは、従業員の健康を最も重要な基盤の一つであると考え、職場の栄養改善に注力すると共に、従業員の栄養に関するリテラシーの向上に取り組んでいます。

### ■ 従業員の健康栄養に関するアライアンス

味の素グループは、職場の栄養改善をさらに促進するために国際的な消費財の業界団体であるザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）と、国際的な栄養改善のNGOであるThe Global Alliance for Improved Nutrition（GAIN）が設立したWorkforce Nutrition Alliance（WNA）に、2022年3月、日本企業として初めて加盟しました。その後発行されたWNA CASE STUDY BOOKLETの中で、当社グループの職場の栄養改善の推進について、CEOメッセージと具体的な取り組みについて発信する機会を得ることができました。加盟時に登録した14法人<sup>\*</sup>では、グループの評価基準を示した自己評価ガイドラインに基づいて、重要な4つのポイント（職場での健康な食事、栄養教育、栄養に着目した健康チェック、母乳栄養支援）について自己評価を実施し、各社でのPDCA、味の素（株）との連携により職場の栄養改善を推進しています。2023年度には新たに3社<sup>\*</sup>を加えて活動を推進していきます。

味の素（株）は、グループ法人の自己評価結果やエンゲージメントサーベイ（健康・ウェルビーイングのカテゴリー）から抽出された共通の課題などについて対応策を提案していくと共に、グループ法人での取り組み事例、WNAが開

## 栄養課題の解決

発したツール、WNA加盟メンバーの取り組み事例等を各社に提供し、職場の栄養改善の推進をサポートしていきます。

※ WNA加盟時の14法人は、味の素(株)、味の素AGF社、味の素食品社、味の素ファインテクノ社、味の素冷凍食品社、タイ味の素社、タイ味の素販売社、インドネシア味の素社、インドネシア味の素販売社、ベトナム味の素社、味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社、味の素フーズ・ノースアメリカ社、ブラジル味の素社、味の素オムニカム社。2023年度に開始する3法人は、ペルー味の素社、ポーランド味の素社、Agro2Agri社、計17社でグループ全従業員の約70%を占める。

### ▶ WNA CASE STUDY BOOKLET (英語のみ)

#### ■ 栄養リテラシー向上の取り組み (栄養教育)

2020年度より栄養リテラシー向上の取り組みを開始しました。2021年度からはeラーニング等による栄養教育を当社グループ全体へ拡大し、2022年度までに延べ5.6万人の従業員に実施しました。エンゲージメントサーベイの結果では、70%以上の従業員が自身の栄養改善へ向けて行動に移していることが明らかになりました。2025年度までに教育コンテンツ・行動変容に向けた施策を拡充しながら、延べ10万人の従業員に拡大することを目指しています。

#### 2022年度の主な取り組み

- 国内外グループ全社で、主に「おいしい減塩」「たんぱく質摂取・アミノ酸」に関する栄養教育を実施
- 国内2社 (AGF関東社、味の素トレーディング社)、海外4社 (タイ味の素社、インドネシア味の素社、ベトナム味の素社、ブラジル味の素社) の好事例をグループ全体で共有
- エンゲージメントサーベイの結果、70%以上の従業員が栄養改善へ向けて行動変容

## ■ 栄養バランスの良い食事

GRI203-2

味の素グループは創業以来、アミノ酸のはたらきを活用して、風味豊かで栄養価が高い、栄養バランスのとれた食事の推進に努めることで、人々のWell-beingへの貢献に取り組んできました。

推進にあたっては、各国・地域の食生活や嗜好に合わせたおいしさを提供することを前提としており、生活者一人ひとりのライフスタイル・食に求める価値の多様化に対応した栄養の提供や、学校・病院等の施設で提供される栄養価の高い食事の提供等、健康への包括的なアプローチも重視しています。

#### ■ 栄養不良の二重負荷改善への支援 (フィリピン)

フィリピンでは、低体重、肥満といった不足栄養と過剰栄養の課題が同時に生じており、炭水化物に偏りがちな栄養バランスと野菜不足がその一因と考えられています。このような課題に対し、フィリピン政府はWHO等と共同で、健康的な食習慣を身に付けるための食事ガイド「Pinggang Pinoy®」を開発しました。フィリピン味の素社は2018年度より政府機関と連携し、「Pinggang Pinoy®」の普及と実践をサポートする「Mag-Pinggang Pinoy® Tayo!」(MPPT)プログラムを実施しています。これまでに本プログラムを通じて、自社の製品・サービスを活用した、安全で栄養バランスが良く、おいしく楽しい食のソリューションを数千世帯に提供してきました。2022年には、進化した取り組みとして、フィリピン大学ロス・バニョス人間栄養食品研究所 (UPLB-IHNF) およびカインタ・リサル地方自治体と提携し、MPPTプログラムの有効性に関するエビデンスを確立するための研

究を実施しました。研究プログラムの内容は、1. 対象主婦へアプローチするヘルスワーカーへの基礎教育、2. 対象主婦への栄養教育、3. 低体重の3~5歳児270人に120日間の昼食提供です。この研究を通じて、120日間の昼食提供後、対象の3~5歳児270人全員の体重が平均で約1kg増加しました。

また、この研究結果は、2023年2月に開催されたフィリピン栄養士協会の第68回大会で発表されました。今後、MPPTモジュールは、国立栄養評議会 (NNC) や保健省 (DOH) などの他の政府機関とも取り組む予定です。これらを通じてバランスの取れた食事の実践拡大に向けて、ライフスタイルの変化を促すエコシステムを共同で構築することを目指しています。



#### ■ 母子栄養の改善への貢献 (ベトナム)

ベトナムでは、一般的に妊娠中や授乳中の女性や幼い子どもが必要とする栄養についての知識が限られており、母子の栄養状態に課題があります。ベトナム味の素社は2020年12月にベトナム保健省と「Mother & Children Project」を開始し、全国に展開しています。その一環として、国立栄養研究所の栄養基準に基づき開発した1,300以上の母親向けメニューと700以上の子ども向けメニューや食生活チェックツール等の機能も搭載したソフトウェアを開発し、全国の医療機関や婦人連合会等を通じて提供するほか、保健当局や母親を対象としたトレーニング

## 栄養課題の解決

等も実施しています。今後も継続して、ベトナムの母子栄養の改善を支援していきます。

### ■ 学校給食を通じた小児期および青年期の栄養問題への取り組み（ベトナム、インドネシア）

ベトナムでは、農村部を中心に発育障害や低体重の課題を抱える子どもが少なくありません。一方、都市部では肥満・高体重の子どもが増加しています。ベトナム味の素社は、こうした課題を解決するために、日本の学校給食システムを応用し、2012年に学校給食プロジェクトを開始しました。教育訓練省や保健省等の中央行政と共に、本プロジェクトを通じてベトナム全土に、栄養バランスの良い献立用のソフトウェア、食育教材、小学校のモデルキッチンの開発・提供を行っています。2023年3月時点で、学校給食プロジェクトの活動は62の自治体、4,262の小学校に広がっています。

インドネシアでは、低体重、発育障害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。インドネシア味の素社（PTA）は、2018年度よりボゴール農科大学の栄養学科と協働して、学校給食プログラム（SLP）を実施しています。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に、栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、行動変容や貧血状態の改善につなげています。PTAは2020年度、実施校の拡大を目指し、本プログラムの自主導入を推進するガイダンスブックを作成、インドネシア宗教省（MOR）との協働を開始しました。MORの管轄するイスラム寄宿学校で栄養と健康の改善にSLPが貢献することが証明されたため、PTAはMORからのサポートを受けています。PTAの自助努力とボゴール農科大学との連携により、SLPは2021年度は6校、2022年度は12

校の寄宿学校に導入され、各校は栄養状態、健康的なライフスタイルに関する知識と実践を向上させました。2022年12月、東京で開催されたアジア・アフリカ20第6回特別総会において、アジア開発銀行から招待された関係者によって、SLPはインドネシアにおける次世代の心身の成長を向上させる取り組みとして共有されました。

## 栄養課題の解決に向けたイニシアティブ

### 実績

GRI3-3, GRI203-2

味の素グループは、国際会議への参加や世界のオピニオンリーダーとの対話等を通じて、世界の栄養課題について理解を深めると共に、その解決に向けた知見・ノウハウの公開を積極的に行い、グローバルな連携を通じた栄養課題の解決を目指しています。

### ■ CGF Japan CHLでの取り組み

味の素（株）は国際的な消費財の業界団体CGFの活動連合の一つ「Collaboration for Healthier Lives（CHL：より健康な生活への協働）」に参加し、その日本支部「CGF Japan CHL」では共同議長として志を共にする多くの企業と協働し、減塩やヘルシーエイジングをテーマとした社会実装の取り組みをリードしています。減塩の取り組みでは、千葉市と協定を締結し、協働で減塩についての普及啓発（減塩レシピ開発、店舗でのイベントなど）に取り組んでいます。ヘルシーエイジングの取り組みでは、生活者がフレイルのリスクを自分ごととして捉え、ご自身または家族の食生活の改善、特にたんぱく質摂取の促進を支援する活動を行っています。

### ■ 厚生労働省の「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」

厚生労働省は2021年、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を開催し、日本が解決すべき栄養課題の特定と解決に向けた議論を官民で行い、その結果は東京栄養サミット2021での日本政府のコミットメントにも盛り込まれました。「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、食品（食材、料理、食事）へのアクセスと情報へのアクセスの両方を、相互に関連させて整備していくことを指しています。味の素グループは事業者としてこの取り組みを積極的に推進してきました。今後も、長年にわたり培った「おいしい減塩」や「ANPS-Dish」の知識を活かし、2022年に始まった本イニシアチブおよび、その翌年開始された国立健康・栄養研究所の産学連携プロジェクトに参加し、「日本版栄養プロファイリングモデル」の社会実装を支援していくことで、厚生労働省が目指す「日本だけでなく世界の健康的で持続的な食環境整備」の実現に継続的に貢献していきます。

## TOPIC

## 「ブラインドサッカー®」日本代表への栄養サポート

味の素(株)は2003年より、アミノ酸のはたらきを活用したトップアスリートのコンディショニングサポート活動「ビクトリープロジェクト®」を推進してきました。この約20年の活動で得た知見とスポーツ栄養学の裏付けによって誕生した、アスリートの栄養環境を改善するための栄養プログラム「勝ち飯®」で、トップアスリートが世界で戦うためのコンディショニングを支援しています。2016年のリオ2016パラリンピックからは、パラリンピック日本代表選手へのサポートを行ってきました。さらに、2016年4月より日本ブラインドサッカー協会とパートナーシップ契約および日本代表スポンサー契約を結び、製品の提供と栄養サポート活動を実施しています。2021年には東京2020パラリンピックの選手村で現場サポートを行い、アミノ酸の活用によるコンディショニングに貢献しました。現在は、2024年のパリ2024パラリンピックに向け、練習や主要国際大会におけるコンディショニングサポートも進めています。

ブラインドサッカーの男子日本代表チームには、試合期のコンディショニングに役立ててもらうため「アミノ酸活用勉強会」を実施し、「アミノバイタル®」の有用性を説明したり、おすすめの摂取タイミングを伝えたりすることにより、日本代表チーム内の栄養補給の体制づくりを提案しています。また、実際に練習に足を運ぶ中で、想像以上にエネルギーを消費することを知り、選手によってはそれがバテにつながっているのではないかという栄養課題を見出しました。それを踏まえ、日本代表チームが世界と戦い続けるために最適な栄養補給法を選手やスタッフに浸透できるよう努めています。

特に、ブラインドサッカー男子代表の主将である川村怜選手からは、「次の遠征先のインド・コチでは11月でも30度を超える暑さが予想され、からだへの負荷も大きい。そこで勝つために、『アミノバイタル®』を活用し、コンディショニングに役立てたい」といったコメントをいただいています。

味の素グループはダイバーシティの向上や包摂的な社会づくりを目指しており、その一環としてブラインドサッカー選手の競技力向上に取り組んでいます。これからも、オリンピック・パラリンピックのトップアスリートへの支援で得た「勝ち飯®」の知見を健康課題解決のために活かすと同時に、多様な人財を尊重しDE&Iを推進する社会づくりにも役立てていきます。



ブラインドサッカー (©JBFA)



ブラインドサッカー男子日本代表チーム主将 川村選手(右)と「ビクトリープロジェクト®」メンバー (©JBFA)



「アミノバイタル®」

# MSGの安全性・有用性の普及

## MSGに関する 正しい理解を促進するための活動

### 考え方

味の素グループは、うま味の成分であるグルタミン酸（アミノ酸の一種）を調味料として世界で初めて製品化し、グローバルにその有用性を普及させてきたリーディングカンパニーです。グルタミン酸ナトリウム（MSG）を使用することで、食品の呈味向上や減塩、調理時間の短縮、学校・施設給食でのコスト削減等、様々な価値を生み出すことができます。

一方で、MSGは長年にわたって生活者から「ケミカルで健康を害するものではないか」という漠然とした不安を抱かれてきました。「無添加」「化学調味料不使用」「NO MSG」等の表示が不安を増幅させ、いまだに生活者の間に誤解が残っています。

味の素グループは、世界中の生活者がインターネットでつながり、食の安全・安心や健康への関心が高まっている今を好機と捉え、様々なメディアを通じて生産方法や科学的根拠に基づく情報を生活者と積極的に共有しています。安全性への不安を解消するだけでなく、減塩効果、高齢者の栄養改善効果等、MSGの有用性を世界に広める取り組みを推進しています。

- ▶ P028
- ▶ Know MSG（英語のみ）

### TOPIC

#### 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

消費者庁は、有識者で構成された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」での約1年にわたる審議を経て、2022年3月に容器包装の表示を対象とする「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定しました。ガイドラインは、食品関連事業者等が食品表示基準に規定された表示禁止事項（優良誤認や内容物を誤認させる表示）に当たるか否かの自己点検を行う際に用いるもので、消費者に誤認を与えないよう留意が必要な不使用表示が10の類型にまとめられ、その中で表示禁止事項に該当するおそれが高い表示が例示されています。

(例)

- 類型：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示（合成、人工、化学、天然等）→「化学調味料無添加」「人工甘味料不使用」等は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる
- 類型：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示 →「酵母エキス」を使用したものに「調味料（アミノ酸等）不使用」は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる

ガイドラインに基づく表示の見直しのための経過措置期間として2年程度（2024年3月末まで）が設けられていますが、現在でも「化学調味料不使用」等の表示はなくなっておりません。当社は、日本食品添加物協会や日本うま味調味料協会とも連携しながらガイドラインのさらなる普及・啓発活動に取り組んでいく考えです。

## 栄養課題の解決

### ■ 米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

味の素グループは、うま味による減塩効果やMSGの安全性に関し、信頼性ある情報が直接・間接的に生活者に届くよう、継続して取り組んでいます。

2021年10月に米国食品医薬品局（FDA）が事業者に向け、食品中のナトリウムの自主的な削減を目標に掲げたガイドラインを発表する等、減塩への関心が高まる中、2023年3月にはWHOが減塩ガイドライン作成のためのレビューに、MSGを低ナトリウムの食塩代替品の一つとして記載しました。これらを追い風とし、管理栄養士に対しMSGの減塩への有用性に関する情報提供を継続的に行っています。一方、生活者とのコミュニケーションの成果としては、SNSや専用のWEBサイトを通じた“Know MSG”キャンペーン\*等により、食に関心の高いZ世代、ミレニアル世代を中心に理解が進み、態度変容への動きが促進されつつあります。

こうした動きを受け、演劇やドキュメンタリー映画のテーマとしてMSGに関するストーリーが採用されたり、メディアがMSGに対する態度変容について報じることが増加しています。

今後もこのような取り組みを継続し、おいしく栄養バラン

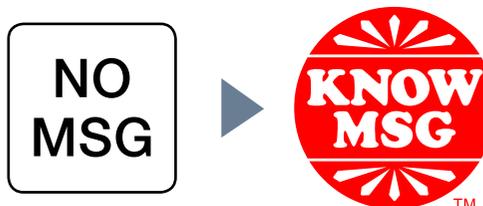
スのとれた食事をサポートし、MSGの添加を気にしない状態や安心してMSGを使用できる状態にしていく取り組みを継続していきます。

※ 2020年12月に開始した消費者キャンペーン。米国のアジア系調味料会社とタイアップし、MSGの安全性と有用性（減塩効果を含む）について「知ろう」と呼びかける動画をSNSやWEBサイトで発信、また“Know MSG”ロゴ付きのうま味の効いた調味料を同調味料会社が発売しました。

### 米国における関連調査の結果

調査対象	調査項目	22年度実績	23年度目標
一般消費者	「MSGの添加を気にしない」	53%	55%
	「MSG ポジティブ + ニュートラル」	47%	48%

（味の素（株）調べ）



▶ Know MSG（英語のみ）

### ■ その他のコミュニケーション活動

- 日本：味の素（株）は、食と健康に携わる専門家を対象に、科学に基づく食とアミノ酸の知見を活かした情報発信を行うWEBサイトを開設し、うま味調味料を活用したおいしい減塩や塩分摂取を控えている高齢者の喫食量を上げるための情報を提供しています。生活者向けには、2022年7月25日の「うま味調味料の日」に、料理インフルエンサーによる部活動「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」を立ち上げ、Z世代を対象に「減塩は若いうちから必要であること」や「うま味を活用したおいしい減塩」の発信を継続しています。
- シンガポール：2023年3月、味の素グループは10年連続でシンガポール国立大学の学生80名を対象に「和食とうま味」に関する講義を実施しました。今回は現地での開催となり、和食の説明、うま味やMSGを使って塩分摂取量を減らす方法等の解説に加え、実際にだしを味わってもらったり、MSGによるおいしい減塩を体験してもらったりすることができました。講義後の感想では、体験によりうま味、MSGの深い理解につながったとの声が寄せられました。

# 健康課題解決への取り組み

## 再生医療※1の実現に向けて

### 再生医療用培地※2の実用化

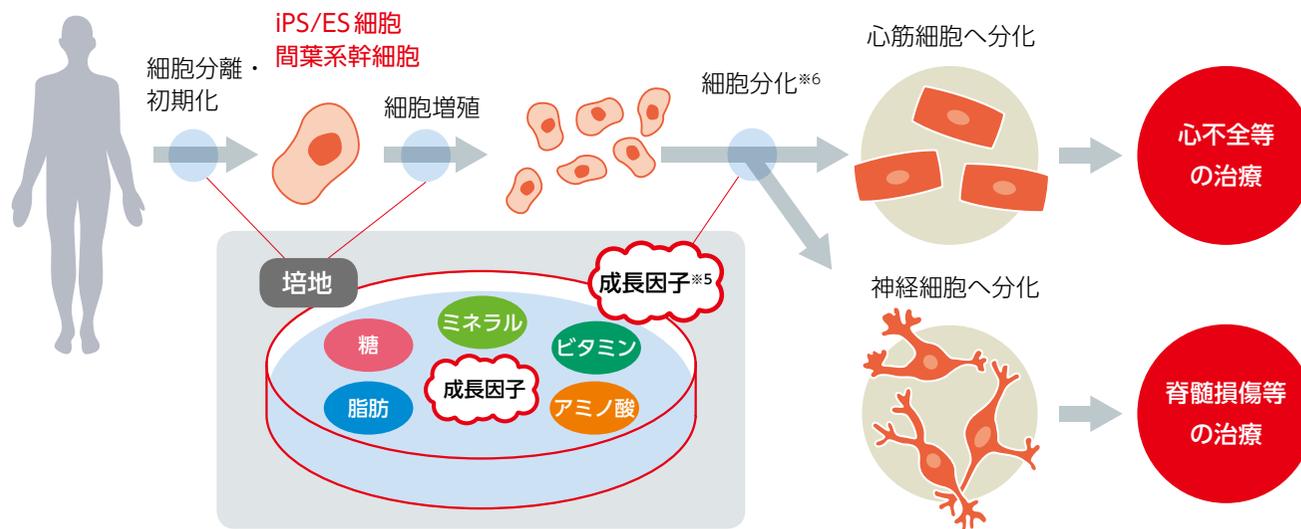
#### 実績

GRI203-2

再生医療は、移植医療が持つ課題を解決する根治療法として、現在世界中で研究が進められています。細胞を培養するための培地の必須成分である医薬グレードのアミノ酸を生産している味の素グループは、2014年に非動物由来の精製された成分のみで構成されたiPS細胞※3・ES細胞※4用培地の開発に成功し、2016年の発売以降、順次製品ラインアップを拡充しています。現在、複数のアカデミアおよび製薬企業等にて当社の「StemFit<sup>®</sup>」培地を活用した再生療法の治験の実施や、その準備が進められています。例えば2023年2月に発表されたHeartseed社による1例目の移植成功は、iPS細胞を用いた心筋再生治療薬HS-001の治験（第I/II相試験）におけるものでしたが、これに関しても当社提供の「StemFit<sup>®</sup>」培地が活用されています。

味の素グループは、高品質のアミノ酸、アミノ酸に関する知見、発酵技術、配合技術等を活用し、日本の再生医療領域におけるプレゼンスを高めると共に、今後は北米をはじめ海外でも再生医療用培地の事業を拡大し、革新的な治療法の早期実現に貢献していきます。

### 再生医療における培地の役割



※1 機能障害・不全・欠陥に陥った生体組織に、正常な機能を有する細胞や組織を人為的に再現、移植導入し、組織修復・機能の再生を行う医療。

※2 細胞が必要とするアミノ酸、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルに成長因子等をバランス良く含む栄養液。

※3 人間の体の細胞に、数種の因子を導入することで、様々な組織や臓器の細胞に分化する能力 (Pluripotency) とほぼ無限に増殖する能力を併せ持つ細胞に変化した、人工多能性幹細胞 (Induced Pluripotent Stem Cell)。

※4 人間の胚の内部細胞塊を用いて作られた胚性幹細胞 (Embryonic Stem Cell)。体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと分化する能力を持つ。

※5 ヒトや動物の体内において、特定の細胞の増殖や分化を促進するタンパク質の総称。

※6 iPS/ES 細胞から体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと変化させること。

▶ ASVレポート2023 (統合報告書) P044-045

## 健康課題の解決

「アミノインデックス<sup>®</sup>」による  
リスクスクリーニング

## 実績

GRI203-2

「アミノインデックス<sup>®</sup> リスクスクリーニング (AIRS<sup>®</sup>)」は、血液中のアミノ酸濃度バランスから、三大疾病（がん・脳卒中・心筋梗塞）と糖尿病、認知機能低下のリスクを1回の採血で評価する味の素グループ独自のサービスで、人間ドックのオプションや職場の健康診断で受診いただき、生活習慣に起因する疾病の発見や予防の機会創出に活用されています。現在、累計延べ50万人以上の方に受診いただいています。

2021年6月に太陽生命保険（株）から発売された「ガン・重大疾病予防保険」等の保険加入者が利用できる疾病予防サービスに採用されたことで、継続的に受診がしやすい環境も実現しました。

今後も「アミノインデックス<sup>®</sup>技術」を活用し、様々な疾病の早期発見や予防につながるサービスを拡充すると共に、統合的な食と健康のソリューションサービスを提供することにより、生活者の健康で快適な生活の実現に寄与します。

生活改善ソリューションの拡充に向けた  
スマートフォンアプリ

## 実績

GRI203-2

味の素（株）は、2021年4月にAIRS<sup>®</sup> 受診者をはじめ一般ユーザー向けに生活改善に資する情報を提供するスマートフォン用アプリ「aminoステップ<sup>®</sup>」のサービスを開始しました。

2023年7月初旬には、ユーザー数が100,000を超えました。「aminoステップ<sup>®</sup>」では、楽しくウォーキングを続けられる機能や、かんたん食事ログの機能が好評で、現在ではアプリユーザーのうち約20,000人の方がこれらアプリの機能を毎日利用し、健康維持・改善にお役立いただいています。

同じく、45～64歳の一般生活者をコアターゲットに、生活習慣の改善を通じて認知機能維持をサポートするスマートフォン用アプリ「100年健脳手帳<sup>®</sup>」を公開しました。本アプリでは、スマートフォンで撮影した食事の画像や、スマートフォンとの自動連携で記録された運動・睡眠時間のデータから、当社独自のアルゴリズムを活用し、食事、運動、睡眠の生活習慣を認知機能の視点で可視化し、ユーザーの状態に合ったアドバイスやレシピを提案しています。2023年1月には国立長寿医療研究センターとの共同研究によって、「100年健脳手帳<sup>®</sup>」で用いられている認知機能キープスコアが将来の認知機能低下と関連することが明らかとなりました。

## 健康寿命をテーマとした産学連携

## 実績

2020年4月、弘前大学と味の素（株）は、弘前大学大学院医学研究科内に健康寿命延伸をテーマとする共同研究講座\*「デジタルニュートリション学講座」を開設しました。この共同研究講座において、大規模健診データの解析により、食事とからだ・こころの健康の関連を明らかにし、最適な食事の提案につなげています。産官学連携により、健康課題解決に向けて、食と健康の新たなエコシステムを構築しています。

また2022年2月には、新潟大学脳研究所と全国18の医療機関・施設および味の素（株）の共同研究により、軽度認知障害（MCI：Mild Cognitive Impairment）の新たな血液バイオマーカーを開発しました。軽度認知障害は認知症に移行する高リスク群として知られています。今回開発した血液バイオマーカーによりMCI段階で早期発見し、生活習慣を改めるなどの予防策をとることができるようになります。今後はMCIから認知症への移行を予測するバイオマーカーの開発を目指します。

\* 企業等が資金を提供して大学に設置する研究組織。大学は研究者と施設・設備を提供するほか、出資企業等からの研究者を受け入れ、大学と出資企業等が対等な立場で研究組織を運営して共同研究を行うもの。

## 健康課題の解決

## 製薬業界へのソリューション提供

## 実績

GRI203-2

バイオファーマサービス事業は、医薬中間体、原薬の製造・開発サービスを顧客製薬企業に提供する事業です。本事業では、革新的な独自技術によるサービスとグローバル各製造拠点が保有する技術や能力のシナジーを創出することにより、顧客製薬企業、ひいては、患者様の健康に貢献するための事業展開を行っています。

核酸医薬の分野では、これまで高品質な核酸医薬品を大量に製造するのが難しく、多くの患者様に薬をお届けすることができない状況が続いていました。当社が独自に開発した「AJIPHASE<sup>®</sup>」技術により、その課題解決が可能となり、パートナー製薬企業様と共に商用核酸医薬品の製造を通じて患者様のQOL（Quality of Life：生活の質）改善に貢献しています。

がん治療薬として近年注目を浴びている抗体薬物複合体（ADC）分野では、独自技術「AJICAP<sup>®</sup>」を利用したパートナー製薬会社様へのサービスを展開しています。ADCは抗体と抗がん剤を結合させることで、狙った標的がん細胞で選択的に抗がん剤が効果を発揮する薬剤の総称です。「AJICAP<sup>®</sup>」技術は、高い薬効・安全性を有するADCを簡便に創出可能な画期的技術であり、既に複数の製薬会社に対する技術ライセンスを通じて、高性能なADCの開発に貢献しています。

今後も革新的な技術とサービスをパートナー製薬会社様に提供することを通じて、患者様の健康に貢献していきます。

- ▶ ヘルスケア等
- ▶ ASVレポート2023（統合報告書）P042-043