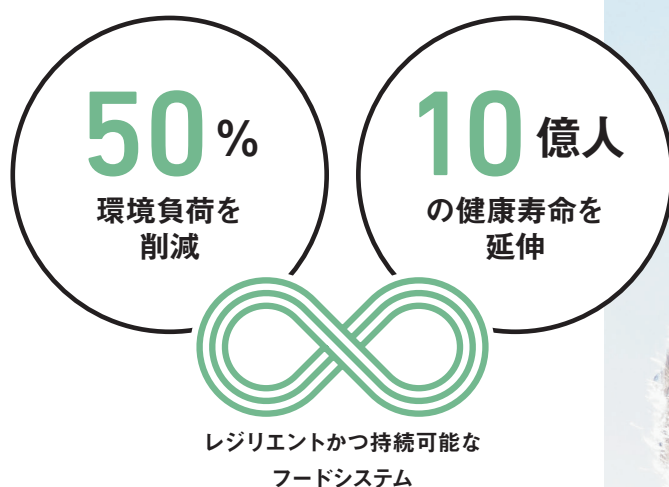




「Well-being」を創造する
味の素グループの志（パーパス）

「アミノサイエンス®で 人・社会・地球の Well-beingに貢献する」

志（パーパス）を「アミノサイエンス®で人・社会・地球の Well-beingに貢献する」へ進化させて1年が経過しました。味の素グループでは、「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」という、フードシステムでつながる2つのアウトカム両立実現に向けて、熱意を持って取り組んでいます。



Well-beingを実現してより豊かな未来へと成長発展するために。

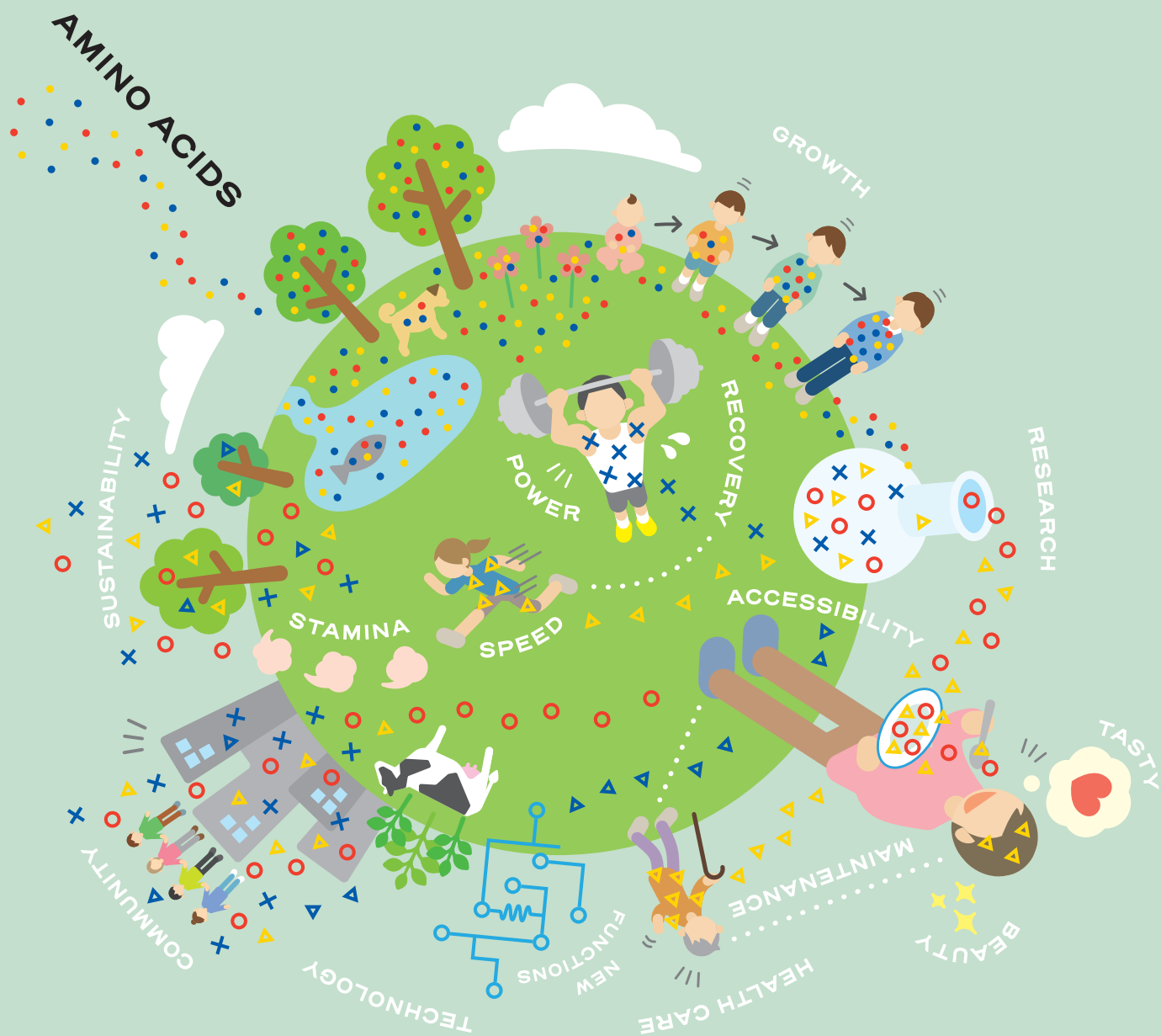
味の素グループの志（パーパス）、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」を実現するためには、事業を通じた社会価値と経済価値の共創が不可欠です。「共感力を磨き、生活者視点を持ってWell-beingを実現し、事業活動を通じて共創された価値を還元していく」、このサイクルを繰り返していけば、人も社会も地球もより豊かな未来へと成長発展できるはずです。

そしてそのためには、志（パーパス）に対する従業員一人ひとりの熱意と、関係者の皆様の共感を原動力に従業員各自が主人公となり、自分ごととして「ありたい姿」の実現に挑戦し続ける姿勢が重要です。味の素グループでは社会価値と経済価値の共創を追求し続け、食と健康の課題解決のその先へ、アミノサイエンス®により人・社会・地球のWell-beingへ貢献していきます。



アミノサイエンス®とは？

「アミノサイエンス®」とはアミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称です。また、それらを社会課題の解決やWell-beingへの貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチを指します。これは他企業が容易には真似のできない、味の素グループの競争優位の源泉のひとつです。

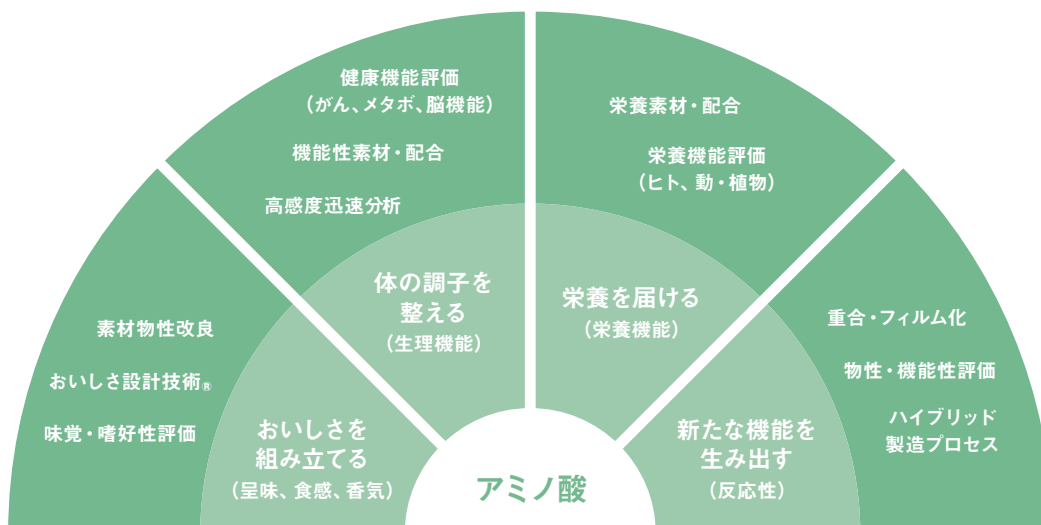
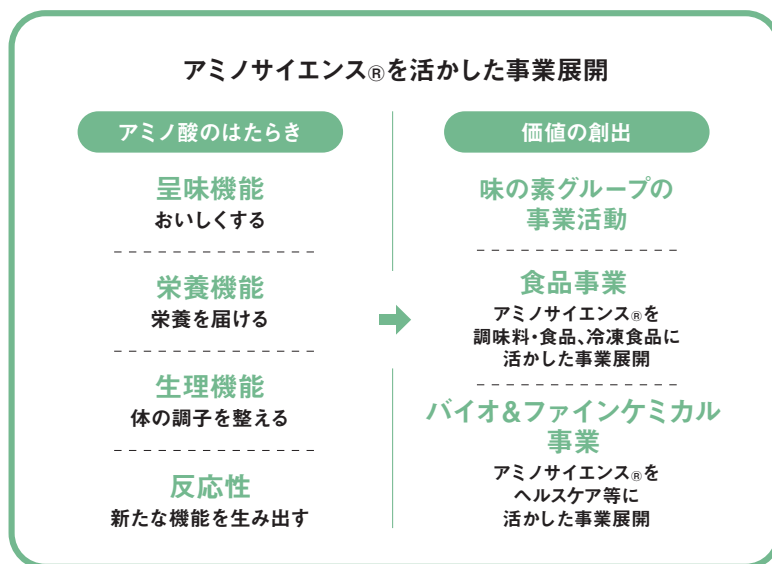


アミノサイエンス®の
説明動画

アミノ酸が秘める無限の可能性

ヒトに限らず、すべての生き物の体の形成にもっとも重要な栄養素がたんぱく質であり、そのたんぱく質を構成する最小単位の成分がアミノ酸です。創業以来、このアミノ酸に真摯に向き合い続ける味の素グループでは、アミノ酸が持つ4つの可能性に注目してきました。①食べ物をおいしくする「呈味機能」、②栄養を体に届ける「栄養機能」、③体の調子を整える「生理機能」、そして④新たな機能を生み出す「反応性」です。これらのはたらきから価値を創出した製品やサービスは、食品、医療から電子材

料まで多岐にわたっています。近年の研究開発によって、アミノ酸のケイバビリティは医療や電子産業など想像を超えた広範なジャンルに及んでいることが解明されてきました。アミノ酸のはたらきを使いこなす力こそ、味の素グループの強みです。アミノ酸活用のリーディングカンパニーを自負する味の素グループでは、アミノサイエンス®にトコトンこだわり、アミノ酸が秘めるさらなる可能性を追求していきます。





創業のストーリー

「おいしく食べて健康づくり」

今や第5の基本味として世界で認識されている「UMAMI(うま味)」。
その開発には、日本人の栄養状態の改善を志した1人の科学者の努力と、
その可能性に賭けた1人の実業家の先見の明がありました。

1908年(明治41年)、コンブだしのうま味成分がグルタミン酸であることを発見した池田菊苗博士。しかし、元々彼は食の研究者ではありませんでした。自身の専門である触媒研究のためにドイツに留学していた池田博士は、何よりドイツ人の体格と栄養状態の良さに驚いたといいます。そして「日本人の栄養状態を改善したい」と強く願うようになったのです。

帰国後、東京帝国大学の教授として研究に励んでいた池田博士は1907年のある日、コンブだしの効いた湯豆腐のうまさに、うま味成分の研究の可能性を見出しました。彼は大学での研究と並行して自宅に研究室を構え、調

味料の研究を始めます。

その後、試行錯誤を経て、翌年2月、池田博士はコンブだしからうま味成分であるアミノ酸を結晶化させることに成功したのです。そのとき抽出できたのは、12kgのコンブからわずか30gだったそうです。

このアミノ酸がグルタミン酸であることを突き止めた池田博士は、グルタミン酸を原材料としたうま味調味料の製造方法を開発し、7月には特許を取得しています。発明を実用化して形にする重要性を、池田博士はドイツ留学中の師、オストヴァルト博士から学んでいたのです。

一方、後に味の素グループの創業者となる二代鈴木三



「うまみ味」の発見者

池田菊苗

いけだ・きくなえ(1864-1936)。理学博士。
東京帝国大学理学部化学科教授。1985年、
政府より「日本の十大発明家」に顕彰された。



味の素グループの創業者

二代 鈴木三郎助

すずき・さぶろうすけ(1868-1931)。実
業家。没後、従五位勲四等を追賜される。

郎助は当時、事業に行き詰まって手を出した米相場で負債を抱え、母が興した実家のヨード事業を手伝っていました。海藻のカジメからヨードを抽出する事業は順調に成長を遂げます。再起した彼は新たな事業展開を模索する中で、研究途上の池田博士と知己を得てきたのです。カジメとコンブ、同じ海藻を原材料としていることもあり、博士の研究を理解しやすかったのかもしれません。

「うま味を通じて粗食をおいしくし、日本人の栄養状態を改善したい」という池田博士の志に共感した鈴木は、

1909年5月に世界で初めてうま味調味料「味の素®」を製品化しました。ここに産学連携が実現し、味の素グループの歴史は始まったのです。ちなみに味の素(株)では、創業日を「味の素®」の第1号が誕生した1909年5月20日としています。以来、味の素グループは100年以上にわたり「おいしく食べて健康づくり」という創業の志を受け継ぎ、「アミノ酸のはたらき」を活用しておいしさに妥協せず減塩を実現する等、おいしさと健康のさらなる両立を追求しています。

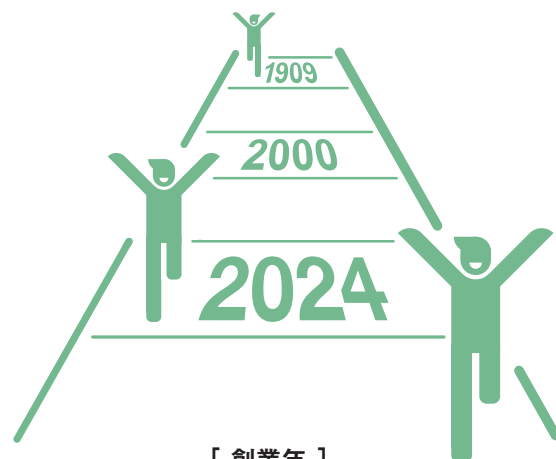
味の素グループはこんな会社です

【従業員数】

様々な人が支える味の素グループ

34,862名

世界34の国、地域で様々な個性を持った従業員が各地域の文化に根ざしたビジネスを展開しています。その内訳は日本7,939名、アジア14,009名、EMEA（欧州、中東、アフリカ）3,238名、北米・南米9,676名となっております。



【創業年】

歴史が築いたブランド力

1909年

「うま味」の発見を起点に創業して115年。「開拓者精神」「新しい価値の創造」という創業者の志は、今も変わらず受け継がれています。

数字で見る味の素グループの現在地点。

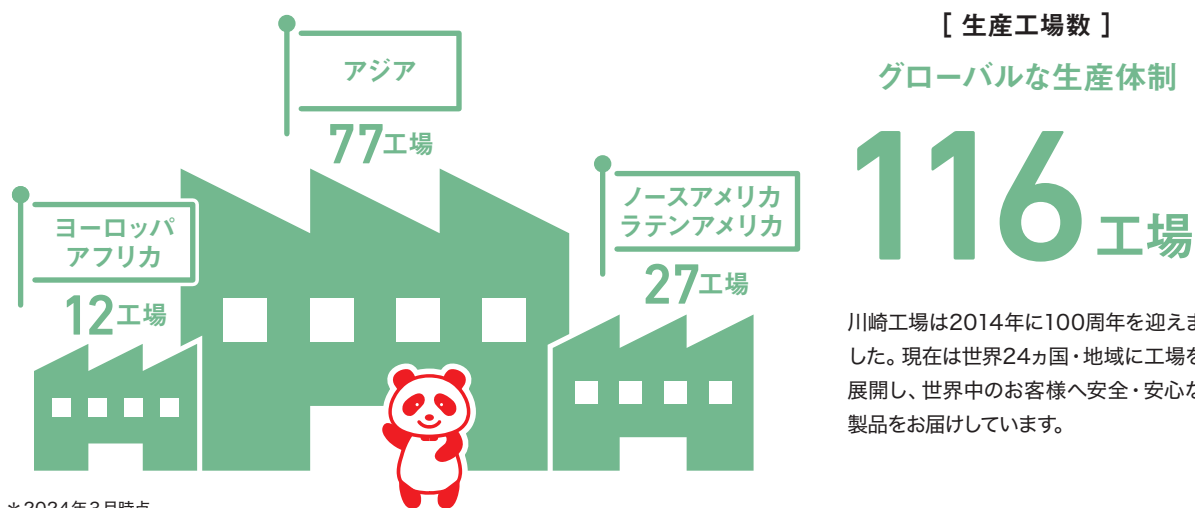
2023年度、味の素グループの売上高は1兆4,392億円と新記録を更新することができました。中期ASV経営2030ロードマップの実現に向けて、「スピードアップ×スケールアップ」や「挑戦する組織文化」、「変化への機敏な対応」等の取り組みを進化させたことが業績につながっています。再成長ステージに入った味の素グループを、2023年度の様々な数値で検証してみましょう。

まずグループ全体の従業員数は、2022年度から200名以上増えて34,862名。これだけのスタッフが世界34の国と地域で日々、その地域の食文化に寄り添いながらビジネスを展開しています。アミノ酸と真摯に向き合い

続けた115年の歴史が裏打ちするブランド理念と、志を一にする人財資産があるからに他なりません。そして生産体制は、世界24の国と地域に116工場を数えるまでに充実し、研究開発スタッフは1,700名を超えています。世界のビジネスシーンで「技術が先導する食とアミノ酸の企業」という信頼を獲得できた背景であり、「常に新しい価値を創造する」企業文化にも通じます。

味の素グループは今後もアミノサイエンス®を活かし、食品事業とバイオ&ファインケミカル事業を両輪として成長を実現していきます。

アミノ酸研究を起点にアミノサイエンス®を軸として成長してきた味の素グループは、日本はもとよりASEAN、ラテンアメリカ諸国を中心に34の国と地域で事業を展開、製品も食品から電子材料まで多岐にわたり、世界各地で人々のWell-beingに貢献しています。

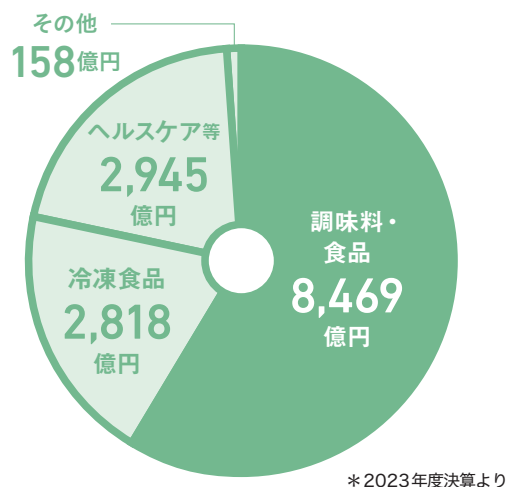


【研究開発要員】

味の素グループ独自の先端技術力

1,700名以上

1956年、100名でスタートした味の素グループの研究開発要員数は事業の成長とともに増加し、今では世界中の研究拠点を合わせて1,700名超。食品、発酵、バイオ、生物、化学、工学等様々な分野における高い専門性を持った人財を擁しており、そのおよそ10%は博士号取得者です。



【売上高】

幅広い事業を展開

1兆4,392億円

日本および海外において、食品事業のみならず、ヘルスケア、電子材料等幅広い事業を展開し、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献します。

ASV、私たちはこう考えます

Tran Thi Cam Van

ベトナム味の素社
Production 2 & Technology Division

おいしくて幸せな食事を
提供することで、ベトナムの人々と
社会の幸福に貢献すること。



長野隼人

バイオファイン研究所

自分の仕事が将来の患者に新たな治療法を
提供できると信じ、より多くの患者に
画期的な治療法を提供し、
QOL改善に貢献していきたいと
考えています。



伊藤翼

コーポレート戦略部

Trusted Partner になるため、
自身の経験を言葉で
伝えていくことです。



Thiago Miqueleto

ブラジル味の素社
Agrobusiness

地球と人々を大切にしながら、
味の素グループに利益と革新をもたらすこと。
私たちは力を合わせて、すべての人にとって、
よりよい世界を創造します。



小林優奈

味の素冷凍食品社
関西リテールカスタマーソリューション部

食物アレルギーを持つご家庭の作る人・食べる人、
双方へ心の豊かさ、おいしさ、安心安全をお届けし、
「感動で笑顔」を広げていくことです。



Kelly Miller

味の素キャンブルック社 (アメリカ)

お客様に
安全な製品を保証し、
お子様の栄養に対する
信頼を育むこと。



Naralice Fuzinelli

アミノ酸部

エシカルで持続可能かつ
科学的に革新的なプロジェクトを通じて
味の素グループの現場、お客様、
パートナーをサポートし、
社会発展に貢献したいと考えています。



平坂奈保

味の素デジタルビジネスパートナー社
Communication Support Tower
DC (Direct Communication) グループ

工場見学や試食、
調理体験を通じてご来場の皆様に
“Eat Well, Live Well.”を
実感していただくことです。



Francisco Hernandez

アグロ2アグリ社 (スペイン)

効率的な方法で二酸化炭素排出量を削減する
代替案を模索することで、
環境に社会的価値をもたらし、
従業員のオーナーシップ意識を高め、
コストを削減してブランドイメージを
向上させることができる。



ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value)とは、
事業を通じて社会価値と経済価値の共創に取り組むこと。

味の素グループが「将来ありたい姿」、志(パーパス)を実現するための基本的な考え方です。
世界中の味の素グループのメンバーはこのASVを自身でどう理解し、どう取り組んでいるのでしょうか。

鴻池由佳子

東京支社東日本広報グループ

みんなの背中をそっと
押してあげられるような
「ほら、いいでしょ？」の気持ちで
日々活動しています。



Betty Wu

味の素アルテア社 (アメリカ)

クライアントと協力して、
人生を変え、
命を救う医薬品を、
必要とする患者に
提供したい。



臼井孝允

味の素AGF社
生産統括部環境ASVグループ

コーヒー産地支援や森保全活動、
徳之島の国産コーヒー生産支援を通して
持続可能なコーヒーの生産や
地域の課題解決に貢献すること。



植木加奈子

味の素ヘルシーサプライ社
アミノ酸営業本部医薬・バイオグループ

「自分自身が競争優位になり、
患者のいのちや
人々の幸せに貢献する」です。



Francisca Ikediashi

ナイジェリア味の素食品社

ASVは私の仕事の原動力。
消費者にMSGの安全性、利点、
使用法に関する情報を提供する
一貫した取り組みです。



川田健児

味の素ファインテクノ社
本社工場第2製造グループ

どのような状況においても、
お客様が必要な時に、
必要な数量の製品を提供し続けること。



Kornpin Supatniyapong

タイ味の素社
Quality Management Department,
Consumer Food Business

事業への貢献だけでなく、
社会価値の創造にも貢献するという
コンセプトを通じて、
他社との違いを感じさせることです。



海津啓之

味の素食品社
生産本部 川崎工場 管理部

安全・安心な製品で
人々の豊かな生活を
支える！



Carlos Augusto da Silva Paiva Nascimento

ブラジル味の素社
SCM

私にとってのASVは
ライフスタイルです。

