

Eat Well, Live Well.



IR Day 2021

サステナビリティの取組み

執行役 サステナビリティ・コミュニケーション担当

森島 千佳

2021年 9月 29日

本日の内容

1. 味の素グループのVision & Strategy
2. 「10億人の健康寿命延伸」に向けた取り組み
3. 「環境負荷50%削減」に向けた取り組み
4. 地球環境の再生と持続可能なフードシステムそして
Eat Well、Live Well.の実現に向けて

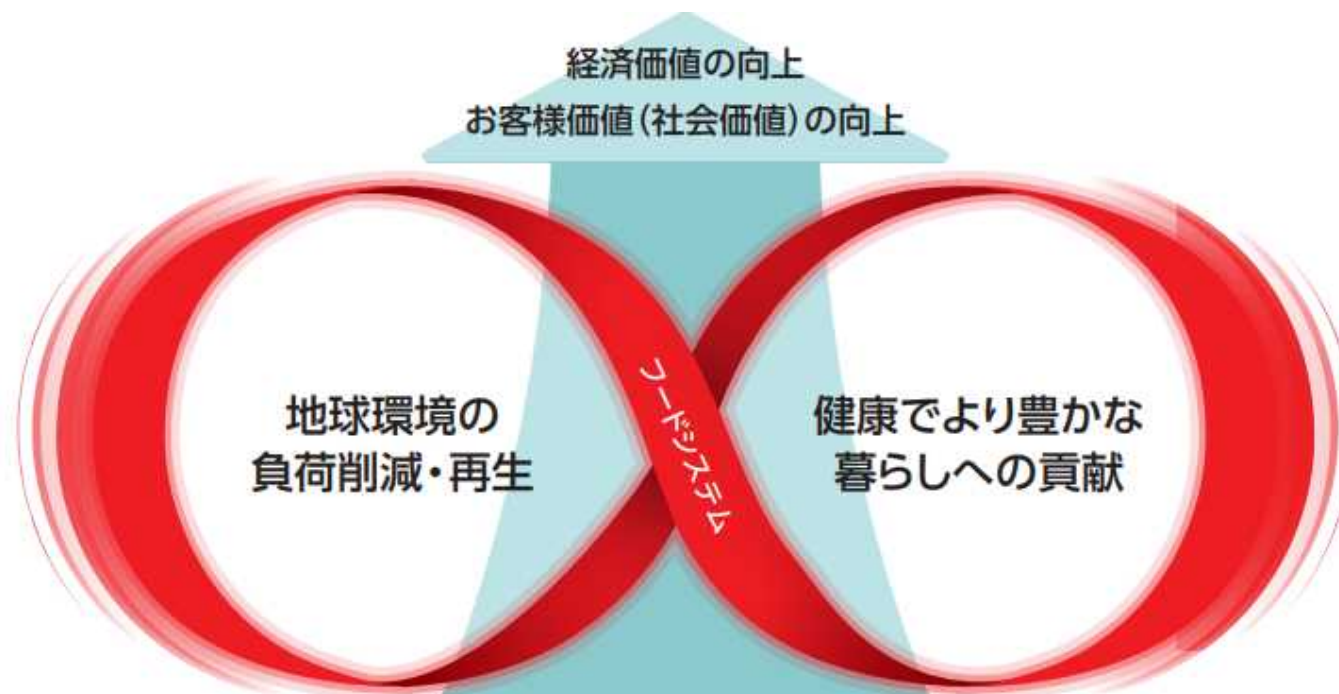
1. 味の素グループのVision & Strategy

味の素グループビジョン

アミノ酸のはたらきで食習慣や高齢化に伴う食と健康の課題を解決し、
人びとのウェルネスを共創します



&





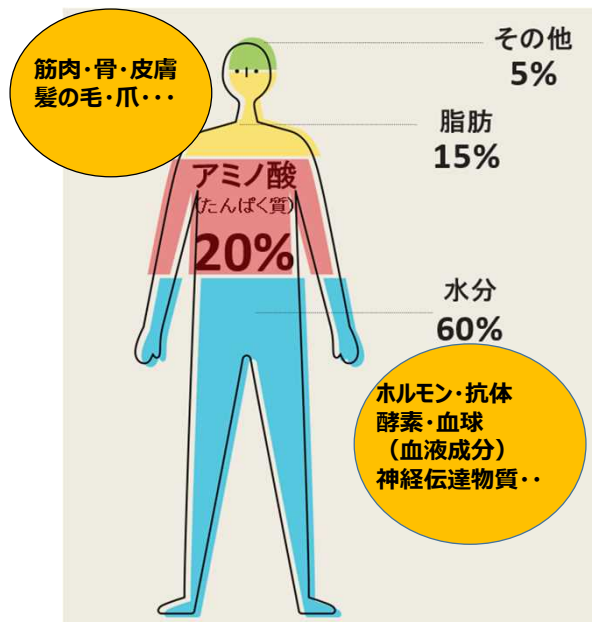
当社コアコンピタンスとして磨き続ける“アミノ酸のはたらき”

AJINOMOTO.

◆アミノ酸は 生き物すべてにとって「いのちのもと」



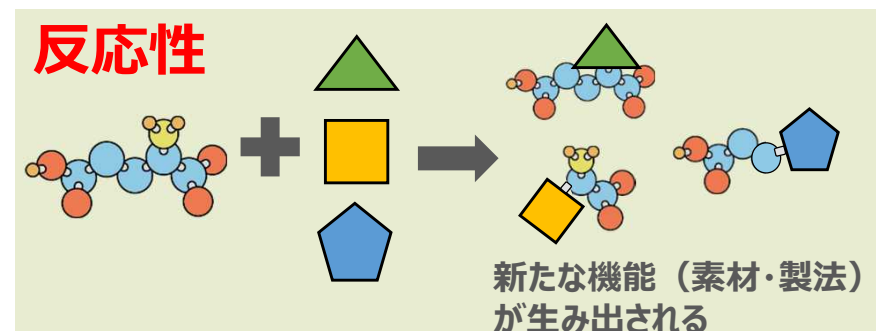
人間



◆アミノ酸は「食」の3機能 栄養／嗜好性／生体調整に働く



◆“反応性”を活かし新たなソリューションを生み出す



だから、「アミノ酸のはたらき」で 食習慣と 高齢化に伴う 食と健康の課題が解決できる

Reason To Believe

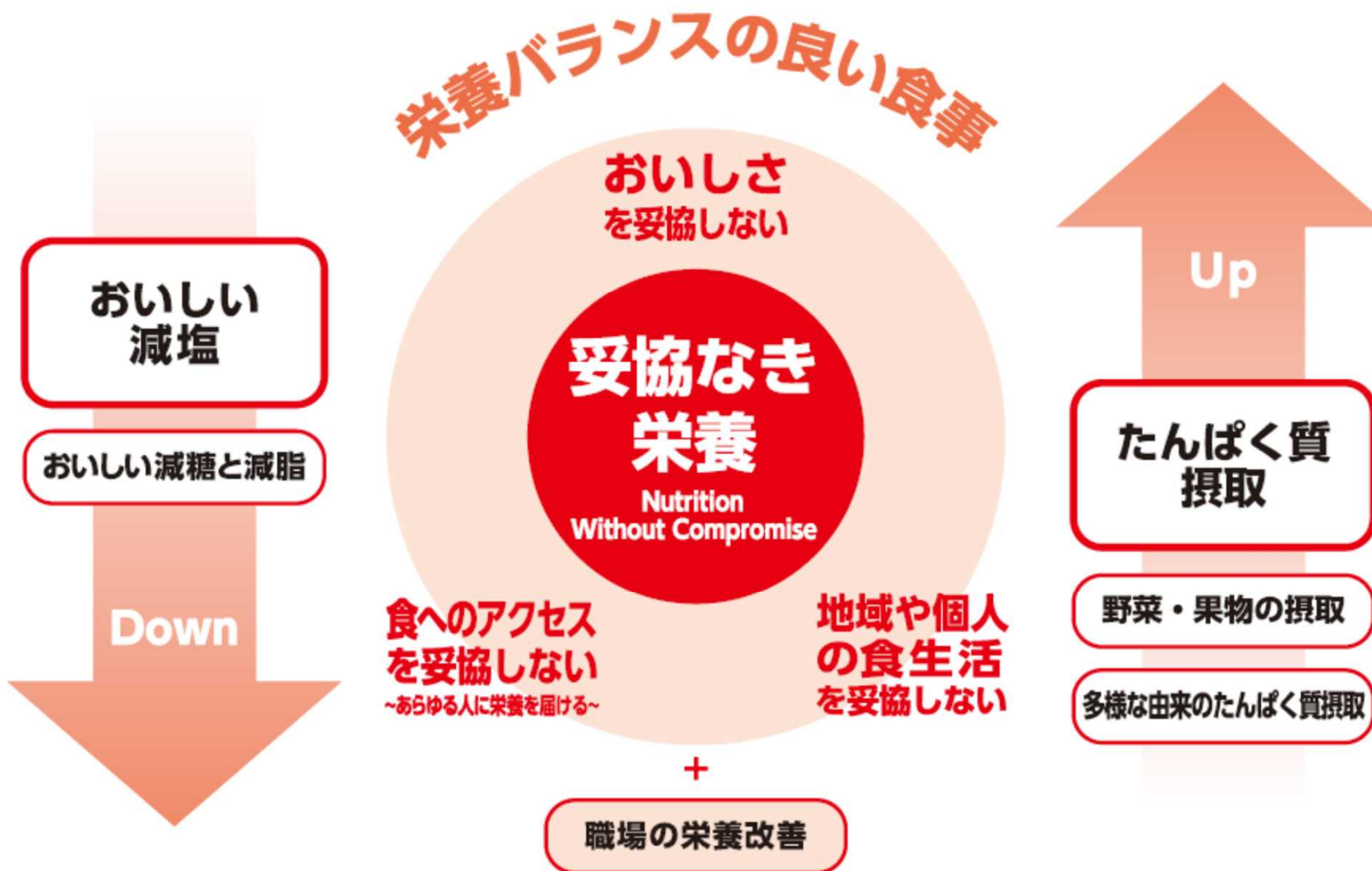
2. 「10億人の健康寿命延伸」に向けた取り組み



味の素グループの栄養アプローチ



「妥協なき栄養」 Nutrition Without Compromise



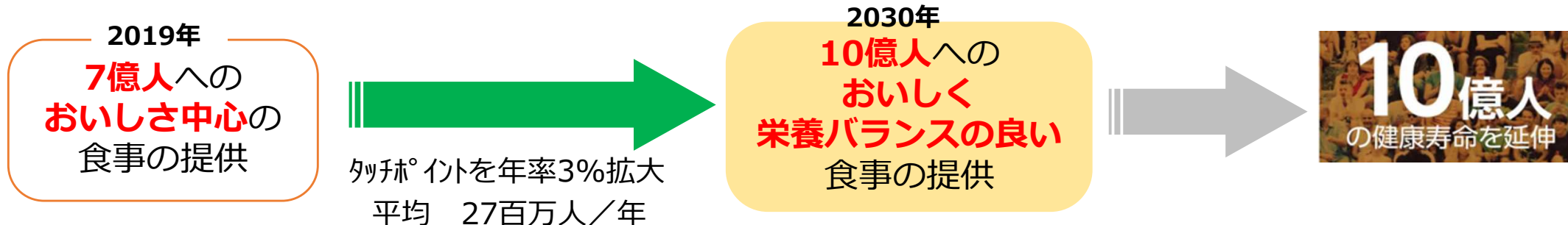


AJINOMOTO.

「10億人の健康寿命延伸」に向けての道筋

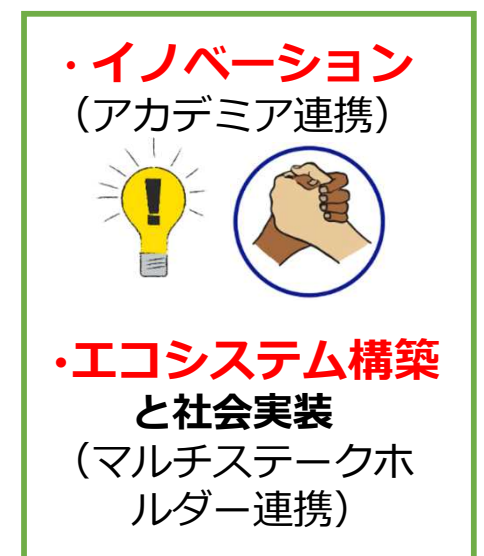
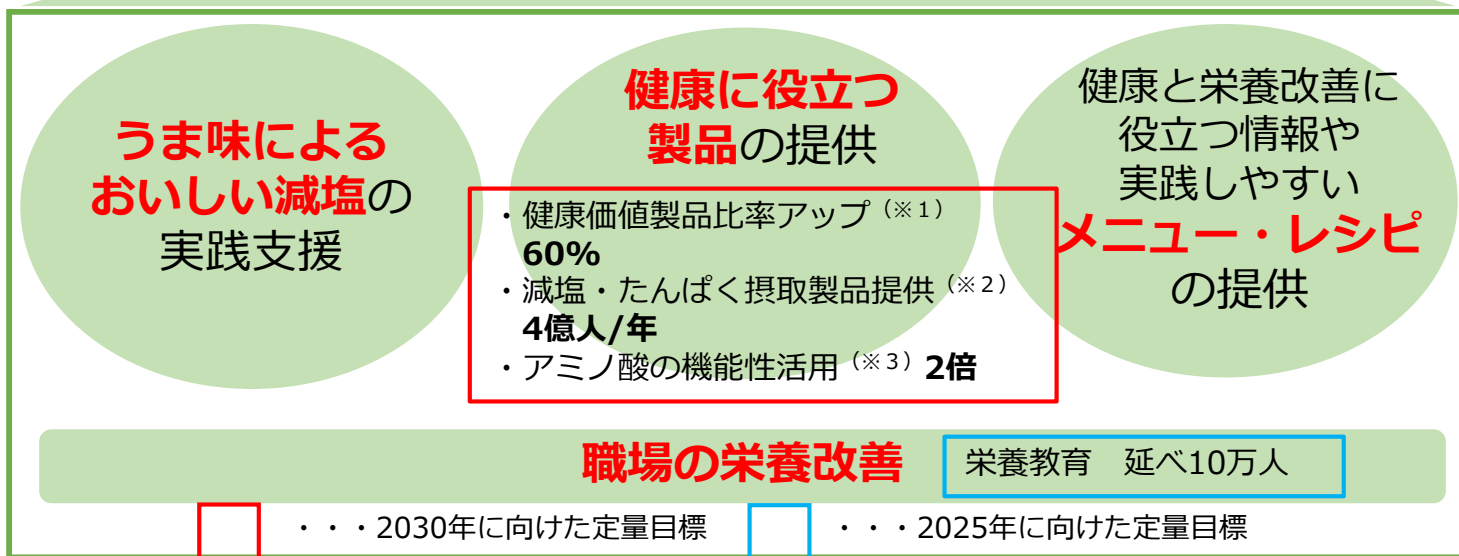


栄養改善の2030年具体的目標を**栄養コミットメント**として設定し推進。



栄養コミットメント

栄養の観点での顧客価値向上



(※ 1) 栄養価値を高めた製品（食塩、飽和脂肪酸など過剰摂取が懸念される栄養素低減、たんぱく質、野菜など摂取推奨される栄養素増加）
 (※ 2) おいしい減塩、たんぱく質摂取促進に該当する製品
 (※ 3) アミノ酸の栄養機能、生理機能を活用した製品の利用機会



AJINOMOTO.

「10億人の健康寿命延伸」に向けての道筋



アウトカムの可視化・定量化、国際的なアジェンダへ

栄養価値の見える化



※ANPS:食品中の栄養成分量を分析・スコア化し、その栄養価値を可視化するツール

評価INDEX



Well-beingのアジェンダ化

Well-being Initiativeとの協働



主観的Well-beingの可視化・定量化



人と人との繋がり
共に作る、食べる etc



+ メニュー・食事ベースの栄養価値

10億人の健康寿命延伸に向けた 具体的取り組み事例 <おいしい減塩>



「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクト うま味・だしをきかせた“おいしい減塩”！

<広告>
幅広い年代に合わせ動画配信

<オウンドメディア>
「おいしい減塩レシピ」提供

<製品>
当社独自技術による高い品質

減塩の動機付け



調理実践の喚起



おいしさ体感



グローバル展開

減塩製品

5か国 8ブランド 22製品





AJINOMOTO.

10億人の健康寿命延伸に向けた 具体的取り組み事例 <おいしい減塩>



うま味の減塩インパクト検証 ～アカデミアとの連携～

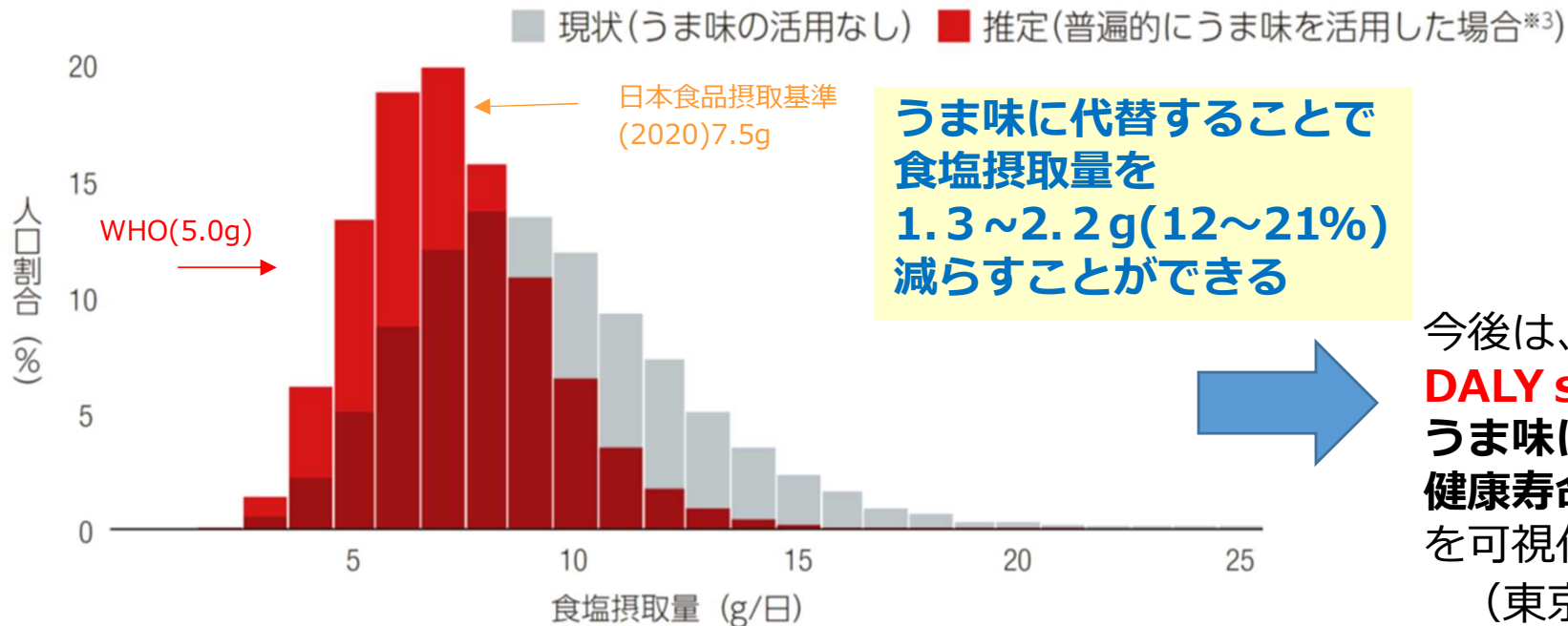
◆米国での先行研究

- ・米国の加工食品市場における「うま味でおいしい減塩」インパクト推計に関する先行研究実施。
- ・MSGを活用することで加工食品からの塩分摂取量を3-8%減らせる結論。

→今後G20主要加盟国で実施予定、東京栄養サミット(12月)の場を活用し中間報告予定

◆日本での研究：U20 Healthy Umami Research Project (東京大学等の複数アカデミアとの連携)

うま味を活用した場合の食塩摂取量の推定結果



今後は、**DALYs**とも連携しうま味によるおいしい減塩の健康寿命延伸インパクトを可視化していく
(東京都市大学と協働)

※ 塩分を含有した食品の100%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

野村、渋谷ら (東京大学) の推定値

10億人の健康寿命延伸に向けた 具体的取り組み事例 <たんぱく質代替>



栄養改善と環境負荷低減を両立させる取り組み

◆「おいしさ設計技術」を活用した
植物たんぱく素材のおいしさ向上

◆協業を通じた、おいしく、栄養価の
高い植物たんぱく素材の実現



日本で蓄積した知見・技術を
グローバルに展開



世界各地の植物たんぱく素材の
おいしさ向上に広く貢献



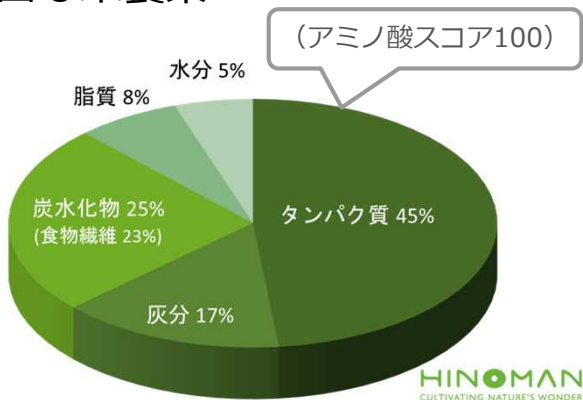
栄養価の高い
発芽大豆

アミノ酸解析による
更なる栄養価向上
(発芽方法、等)

アミノ酸/おいしさ
設計による付加価値
向上

◆新しいたんぱく源・環境に優しい世界最小の葉野菜「MANKAI」

豊富な栄養素



栄養組成 (乾燥物)

低環境負荷で効率的な生産



環境負荷が少なくサステナブルな栽培技術
少量の水、光、栄養素で栽培可能
3日間で約2倍に増殖
無農薬かつクリーンな環境で栽培



健康基盤食品として商品化



3. 「環境負荷50%削減」に向けた取り組み

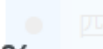


温室効果ガス削減率
FY25: 25%削減(対FY18)
FY30: 50%削減(対FY18)

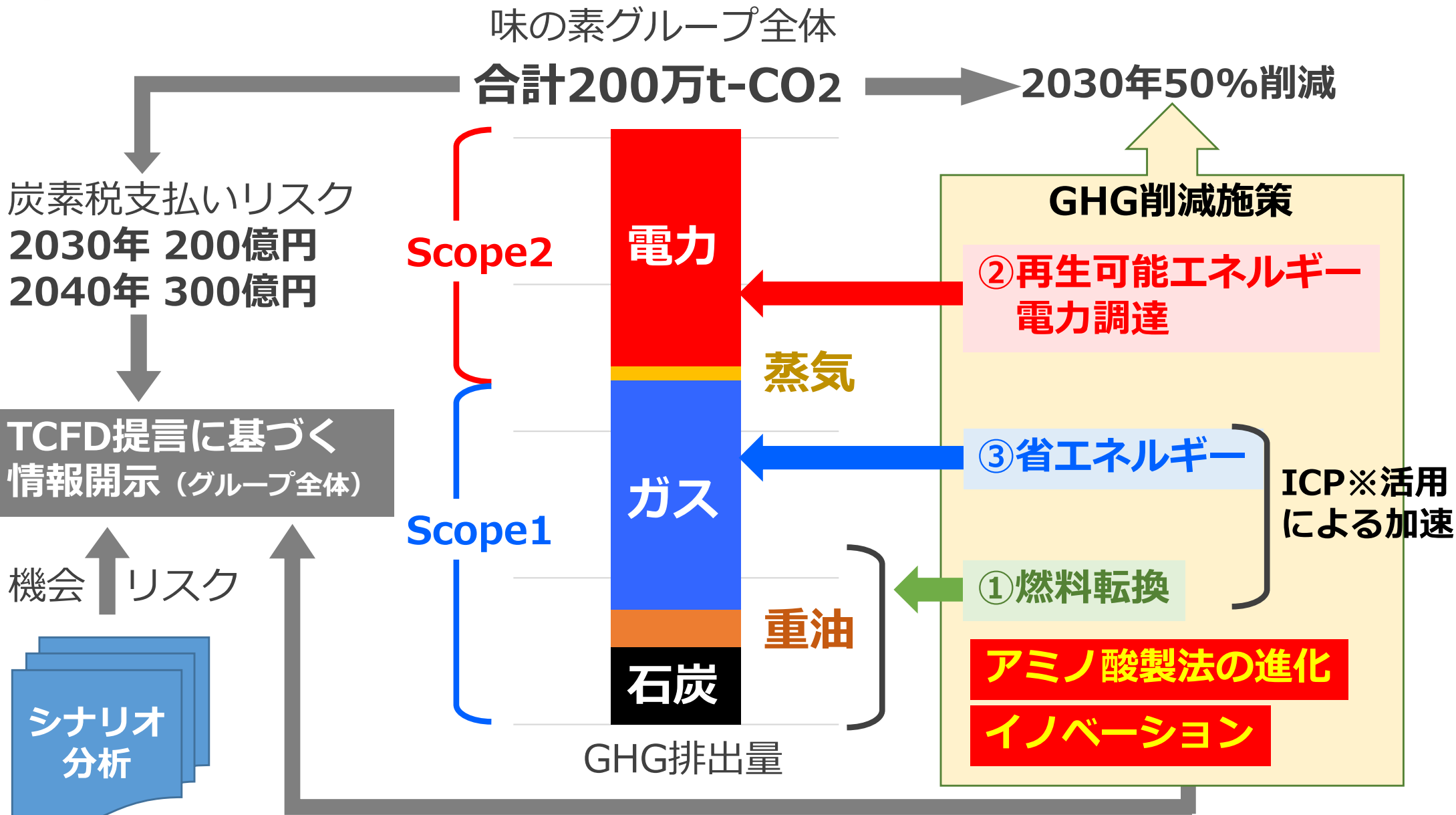
水使用量削減率¹
FY30: 80%削減(対FY05)
飲料使用水森林涵養率
FY25: 100%以上

プラスチック廃棄物
FY30: ゼロ化

フードロス削減率²
FY25: 50%削減(対FY18)

持続可能な調達比率 
FY30: 課題原料100%

温室効果ガス（GHG）削減の取り組み



設備投資、財務影響

※ICP：内部カーボンプライシング

温室効果ガス削減の対応状況



①燃料転換

②再生可能エネルギー電力

日本
①国内グループ法人集中購買を検討中
②1事業所決裁済み

米国
①1事業所導入済み
1事業所検討中
②1事業所検討中

中国
①2事業所決裁済み

タイ
①6事業所検討中
②2事業所導入済み
1事業所検討中

ベトナム
①2事業所検討中

フィリピン
①2事業所検討中
②1事業所検討中

マレーシア
①1事業所検討中
②1事業所検討中

インドネシア
①2事業所検討中
②1事業所検討中

ブラジル
①3事業所導入済み
②2事業所導入済み



地球環境の再生と持続可能なフードシステムに向けて

AJINOMOTO

・ 持続可能な農業に貢献するバイオサイクル(循環型アミノ酸発酵生産)

地域の農業を豊かにしながら持続的に農作物を調達する資源循環型アミノ酸発酵生産方法（バイオサイクル）を、食資源の安定的な確保の実現および持続可能な農業への貢献方法の一つとして、世界各地の発酵工場を導入。

アミノ酸生産の主原料



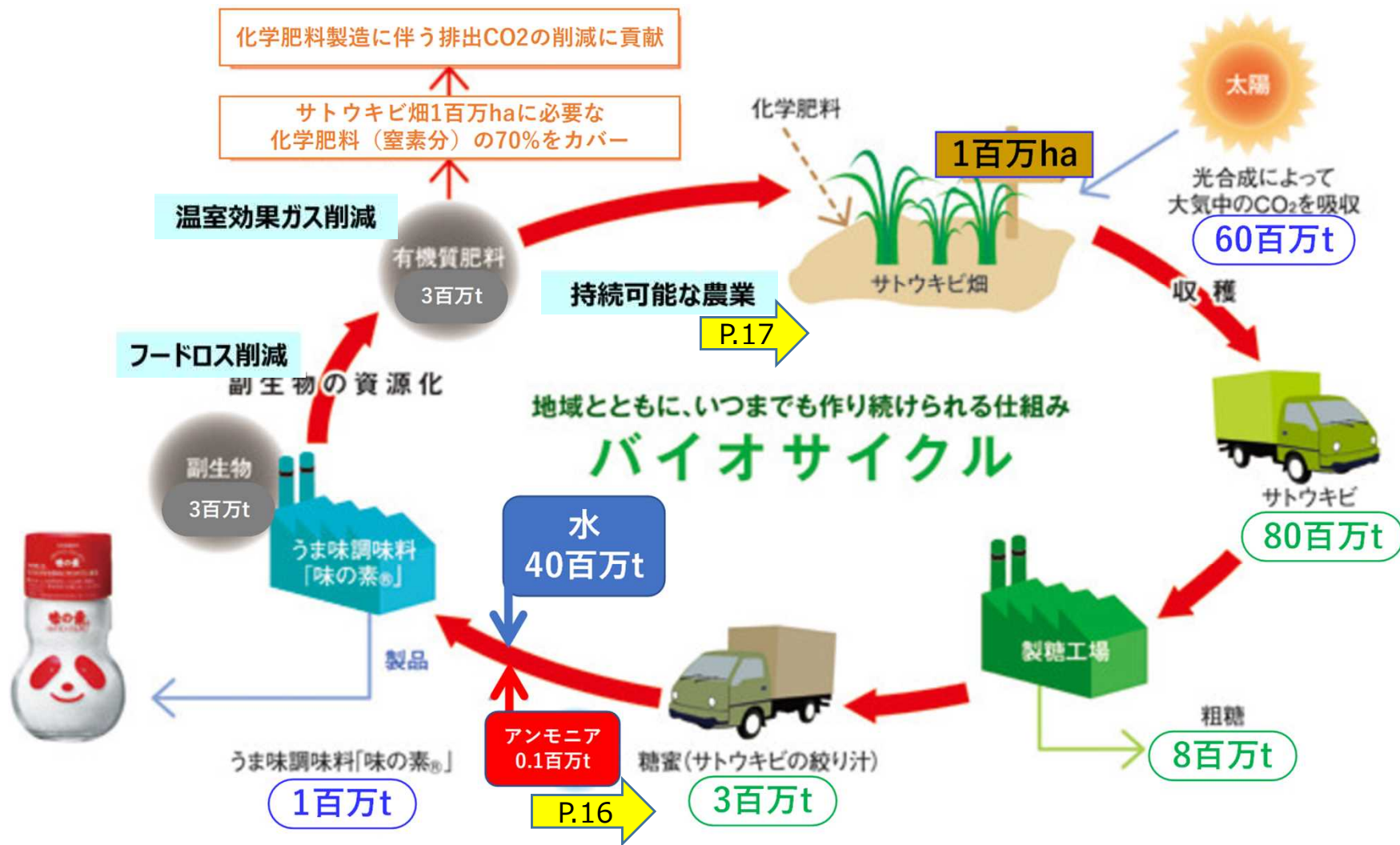
サトウキビ



トウモロコシ



キャッサバ

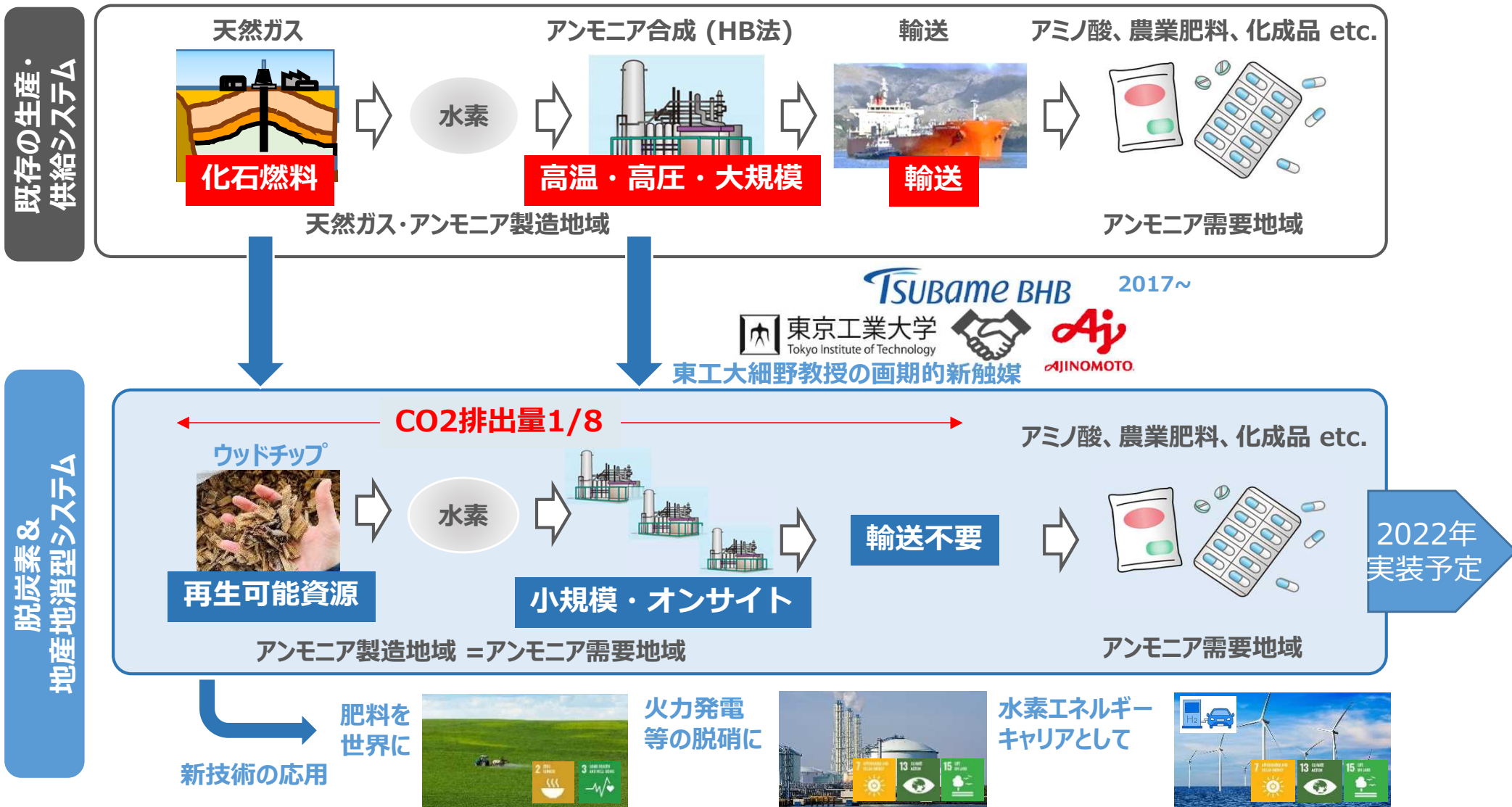




AJINOMOTO.

アンモニア生産・供給のグリーンイノベーション

再生可能資源の利用と画期的な新触媒による、**地産地消型のアンモニア生産・供給システムの構築**により**グリーンアンモニア**の実現を通じた地球環境への貢献。



持続可能な農業への貢献

タイの再生農業にむけての取り組み事例

発酵・微生物技術をコアに「志」で繋がる約40パートナーとエコシステムを構築

大学

行政

企業

民間
団体

農業支援VCの拡がり



作物加工工程の効率化



農業人財育成
PASONA



土壌分析



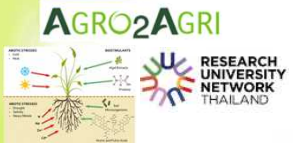
発酵技術による
農業開発



行政との連携
(農業資材の製造販売権、
新農業保険許認可など)



直接的な農業貢献VC



微生物肥料



農業残価の有効利用



เราภูมิใจที่จะทำประโยชน์ร่วมกับเกษตรกร

モザイク病フリーの
苗の供給システム



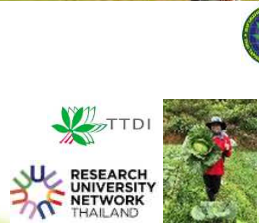
農法教育、作物
病害の勉強会



日タイ行政との
パイプライン
活動普及



ドローンによる資材散布や
画像解析、スマート農業



作物の付加価値向上



作物の生産性向上



大学・研究機関との
アグリ共同開発



天候保険
財政支援、ローン



ricult
農業アプリ、データベース化



民間企業とのユニークな連携
(アジュバントによる農薬7割減、
農と食とベターライフを繋げるなど)



バイオマスからの
グリーンアンモニア(→肥料・燃料)
製造(予定)

Aj 環境負荷低減（スコープ3）に貢献する電子材料事業

AJINOMOTO

半導体の消費電力の削減とそれに伴うCO2排出削減に貢献し、環境負荷の削減に寄与しています

- ・味の素ビルドアップフィルム®（ABF）は電気信号の伝送ロス低減
- ・磁性材料AFTINNOVA®は半導体パッケージの省エネルギー化

味の素ビルドアップフィルム®（ABF）



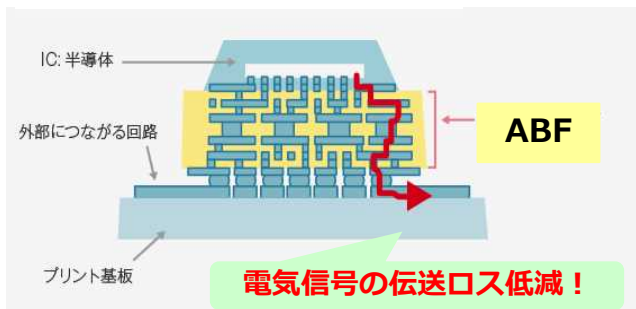
ICチップ



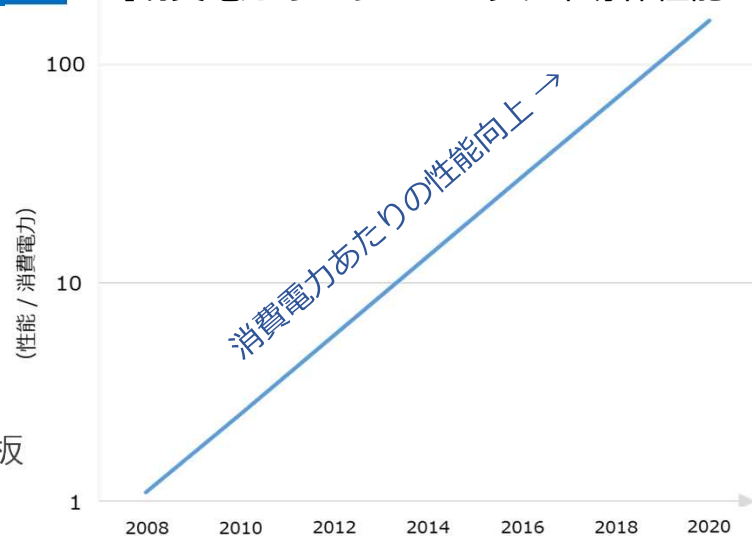
半導体パッケージ基板



半導体パッケージ断面図



【消費電力あたりのロジック半導体性能の推移】



参考文献) Summarizing CPU and GPU Design Trends with Product Data' Yifan Sun, et al.

用途展開

パソコン



サーバー



通信ネットワーク



車載



産業



磁性材料 AFTINNOVA®



Eat Well, Live Well.



PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部
〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

2021年9月28日

味の素(株)、グループ初となるSDGs債を発行

～調達資金の用途をESGと関連付け、「食と健康の課題解決」の取り組みを明確化～

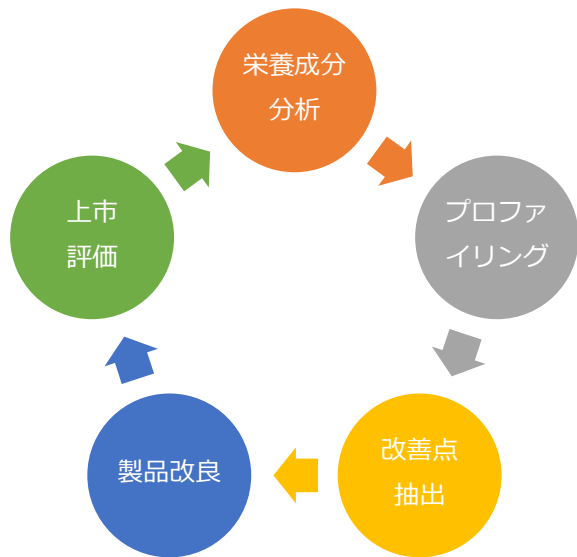
味の素株式会社(社長:西井 孝明 本社:東京都中央区)は、ICMA(国際資本主義協会:International Capital Markets Association)のグリーンボンド原則およびソーシャルボンド原則に定められている4つの要素(「1. 調達資金の用途」、「2. プロジェクトの評価と選定のプロセス」、「3. 資金用途の管理」、「4. レポーティング」)に基づき、「サステナビリティファイナンス^{※1}・フレームワーク」を策定しました。本フレームワークに基づき、国内市場において公募形式により当社グループ初のSDGs債として「サステナビリティボンド(無担保普通社債)」を10月に発行する予定であり、本日9月28日(火)に本発行に向けた社債の訂正発行登録書を関東財務局に提出しました。

持続可能な社会の実現に向けた取り組みをより一層加速させていきます

APPENDIX

ANPS (The Ajinomoto Group Nutrition Profiling System)を導入

(※) 食品中の栄養成分量を分析・スコア化し、その栄養価値を可視化する



ANPSによる栄養組成改良のイメージ

ANPS-P : 製品での評価

HSR法(※1)をベースに、7か国9法人に導入 (FY20実績 519レシピー(※2))
製品開発に活用。



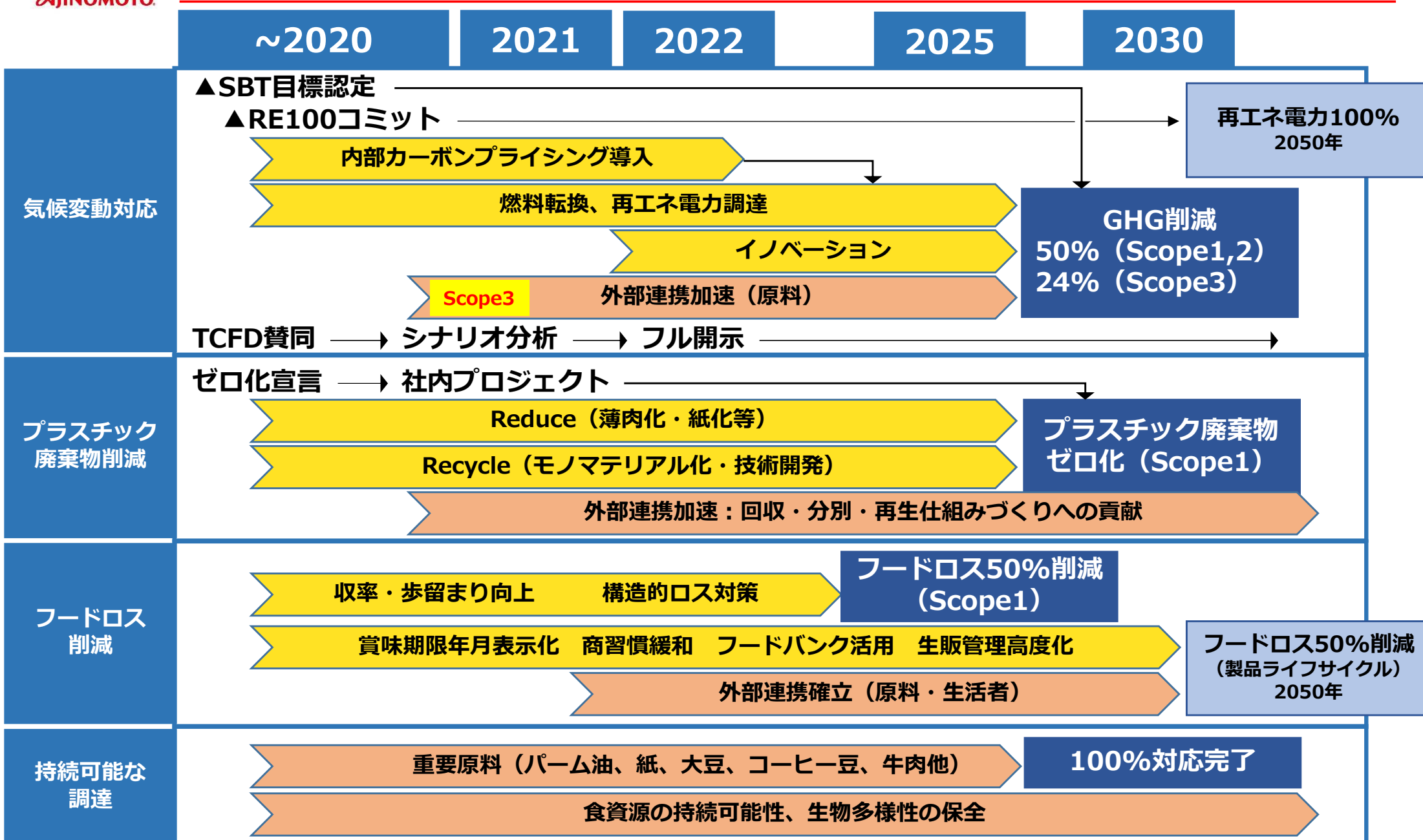
ANPS-M : メニュー (調理後) での評価

導入に向け開発中



(※1) Health Star Rating System (HSR) は、オーストラリア、ニュージーランドで使用されているNPSである。
(※2) 2021年度に数法人に追加導入予定。これにより、ANPS対象製品群を持つ主要法人を、概ねカバーできる見込み。

「環境負荷50%削減」に向けての道筋



Eat Well, Live Well.

