

Eat Well, Live Well.



味の素株式会社

# 企業価値向上に向けた サステナビリティの取り組みについて

取締役 執行役専務  
佐々木達哉

執行役常務  
森島千佳

2024年3月27日

## 本日お伝えしたいこと

---

- ・「現在の味の素グループが取り組む重要テーマ」に対する取り組み推進により、社会価値と経済価値の創出拡大を目指している。
- ・中でも、社会に対するポジティブインパクトの創出拡大について様々な領域で挑戦が加速しており、ASV\*実現までの道すじについても可視化が進んでいる。本日はポジティブインパクト創出に向けた取り組みに特に焦点をあてご説明する。
- ・ステークホルダーの皆様とコミュニケーションさせていただくことを通じ、ASV経営をさらに磨き、確かな企業価値向上の実現につなげていく。

\* ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value) 事業を通じた社会価値と経済価値の共創

## ASVの実現事例

～グローバルにおけるうま味調味料事業の  
バリューチェーンを通じた価値創出～

# うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出： 取り組み概要

川上から川下まで、バリューチェーン全体を通じた働きかけと取り組みにより、持続可能な農業・地域社会の繁栄実現を目指す。

農家支援  
(川上)

アミノ酸生産における  
環境負荷低減 (GHG削減) (川中)

減塩製品や栄養バランスの良い  
メニュー提供  
(川下)

## 農家支援

農家との関係性構築および  
各種支援 (技術・農業資材等の提供)



自社製品Co-Productによる  
バイオサイクル推進 (肥料)



## 環境負荷の低い製造

原燃料を節減する独自製造技術  
温室効果ガスの削減



## 資源再利用

製造副生物を肥料や飼料、  
土壌改良剤として再利用



原料として購入

サプライヤーの  
収量安定・増加  
(農家の生計安定化)

技術資産の強化



ASVアワード2023 金賞  
(グローバルでのGHG削減PJ)



## 健康・栄養の改善

「おいしさ設計技術®」による減塩製品  
や栄養バランスの良いメニューを提供



顧客資産の強化



「味の素®」の減塩訴求

## 顧客ロイヤルティの獲得

当社のサステナビリティ活動への評価



AJINOMOTO

長期の経済価値創出へ

## 従業員のエンゲージメント向上

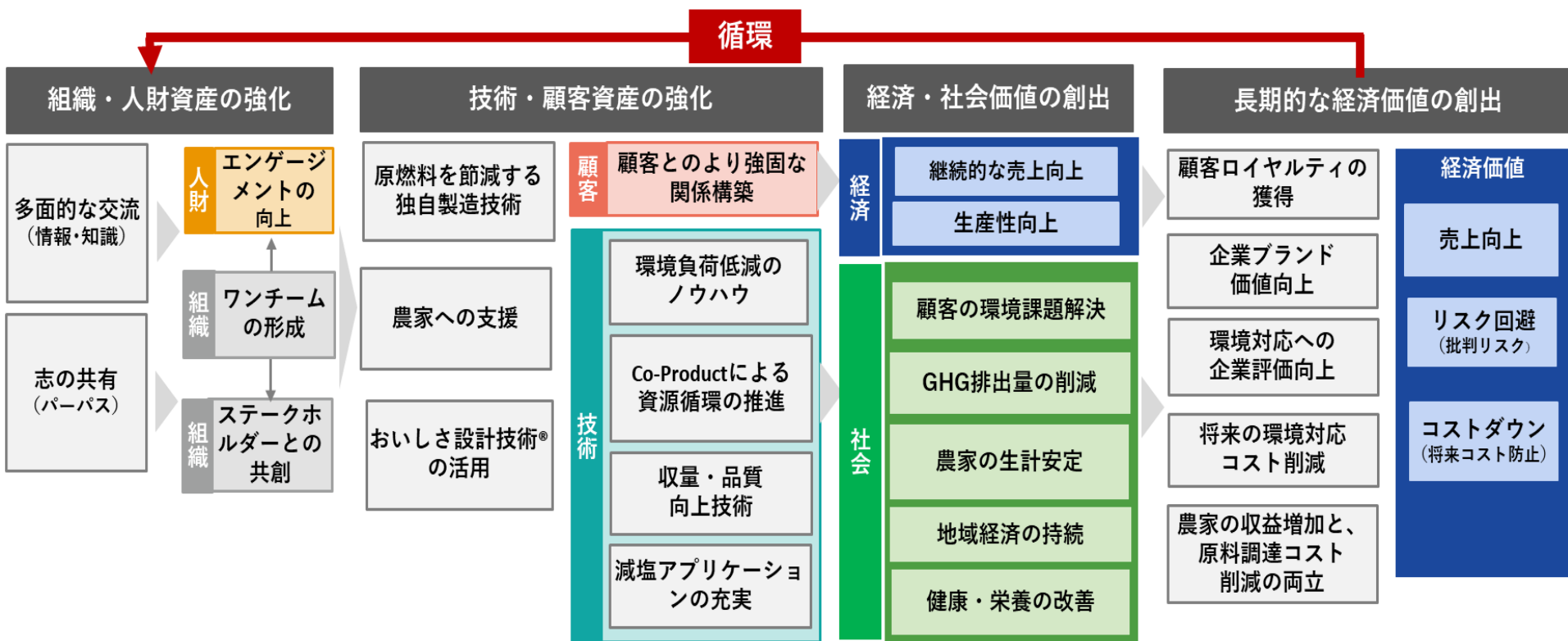
志 (パーパス) の共有、  
多面的なコミュニケーション



組織・人財資産の強化

# うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出： ASV実現と無形資産の循環

無形資産の強化を通じた生活者視点での取り組みにより、経済・社会価値が創出され、長期的な経済価値につながっていく。それによりさらに無形資産が蓄積されるという循環が起きており、ASV経営の進化につながっている。



# うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出： 企業価値向上の算定式に寄与する要素

- ・売上高向上
- ・農家の収益増加と、原料調達コスト削減の両立
- ・製造コスト削減

- ・従業員のエンゲージメント向上による、取り組みの加速
- ・グローバル他事業への展開

着実なキャッシュ・フロー創出 ↑

企業価値

=

資本コスト (WACC) ↓

—

成長率 ↑

with

スピードアップ  
スケールアップ

- ・農家支援による安定的な調達によるリスク低減
- ・環境負荷削減を通じたサステナビリティ・ファイナンスの有効活用による借入コスト低減

- 生活者への健康・栄養価値提供や、サステナブルな取り組みに対する評価を通じた
- ・顧客ロイヤルティ獲得
  - ・ブランド力の向上

# うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出： 創出価値の定量化

グローバルのうま味生産工場における取り組み、またはタイのキャッサバ農家支援の事例から算出された当社推計値。

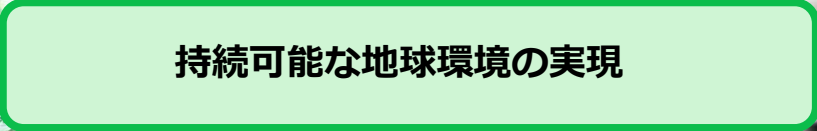
		提供価値	項目	推計値
社会価値		VC全体の 環境負荷の低減	GHG排出量	約60%減 Scope1+2 (FY2030 vs FY2018)
		サプライヤーの 収量安定・増加 (=農家の収入増加)	ha当たりの でんぷん収量	約40%増 (FY2022)
経済価値	短期	製造コスト削減 (省原燃料・生産性向上)	製造コスト 原燃料を節減する独自技術の 導入による生産性向上	約4.5%減 (FY2030 vs FY2019)
	長期	サプライヤーの収益増加と、 原料調達コスト削減の両立	原料コスト (でんぷん収量増による 仕入価格の抑制)	約15%減
		売上高向上 (=顧客ロイヤルティ獲得、 企業ブランド価値向上)	購買量×単価	約4.5%増

(算出基準) GHG排出量：FY18とFY30対比。製造コスト：FY19とFY30対比。でんぷん収量、原料コスト：FY22単年の試算評価（当社仮説）。

売上高：FY22消費者調査（タイ）より推計。

(対象範囲) GHG排出量、製造コスト：グローバルのうま味工場。でんぷん収量、原料コスト、売上高：タイ

# 現在の味の素グループが取り組む「重要テーマ」（再掲）



持続可能な地球環境の実現




食を通じたウェルビーイングの実現



先端医療・予防への貢献



スマートソサエティの進化への貢献



多様な価値観・人権の尊重



経営基盤の強化





# 持続可能な地球環境の実現

持続可能な地球環境の実現

食を通じたウェルビーイングの実現

先端医療・予防への貢献

スマートソサエティの進化への貢献

多様な価値観・人権の尊重

経営基盤の強化

# ① バイオスティミュラントを通じた持続可能な農業への貢献： 取り組み概要

アミノサイエンス®を活用したバイオスティミュラント\*事業を通じ、農業の効率化、作物の高品質化、環境負荷の低減を図る。

バイオスティミュラント活用により期待できる効果

土地あたり収量の向上

栄養成分  
(タンパク、ビタミン、糖分など)  
の向上

品質の向上

水使用の低減

化学肥料、化学農薬の低減

利用燃料の低減

気候変動  
(干ばつ、熱波、冷害) 耐性

## 1930年代

うま味調味料「味の素®」生産の際の副生物（コプロ）を肥料として販売開始。以降、現在まで世界各地で継続展開。

## 2000年代～

コプロの研究が進み、バイオスティミュラントの研究開発が始まる。

2011年、第一号製品「アミハート®」の発売開始。



## 2017年

アミノ酸をベースとしたバイオスティミュラントを製造販売する、スペインのAgro2Agri社の過半数の株式を取得。

以降、共同で製品開発や顧客開拓を推進。

(現在は味の素オムニケム社の完全子会社)

AGRO<sub>2</sub>AGRI



\*バイオスティミュラント：

アミノ酸等の発酵微生物由来成分や天然抽出物等のナチュラルな素材を配合して、植物が本来持つ自然な力や植物の成長を促す農業資材

# ① バイオスティミュラントを通じた持続可能な農業への貢献： 創出価値




## Agro2Agri社を通じた創出価値の規模感

### BtoC

#### 作物の高品質化への期待

<p>タンパク質</p> <p>Up to <b>+39%</b></p> <p>TECAMIN MAX</p> <p>↓</p> <p>小麦</p>	<p>ビタミン類</p> <p>Up to <b>+20%</b></p> <p>AGRIFUL</p> <p>↓</p> <p>パプリカ</p>	<p>糖分</p> <p>Up to <b>+13.5%</b></p> <p>TECAMIN MAX</p> <p>↓</p> <p>トウモロコシ</p>
---	---	--

#### 農業の効率化、環境負荷低減への期待

<p>農業収量</p> <p>Up to <b>23.7%</b></p> 	<p>土地利用効率</p> <p>Up to <b>x1.23</b></p> 	<p>使用水</p> <p>Up to <b>-25%</b></p> 	<p>化学肥料</p> <p>Up to <b>-25%</b></p> 	<p>使用燃料</p> <p>Up to <b>-8%</b></p> 
--	---	---	--	---

### BtoC+ BtoB

※FY22時点の調査をもとに当社推計

当社製品による収量増で  
年間**約80万ha**  
の農地を創出可能



小麦の量で換算すると  
**約330万トン**  
分に相当



**約5,000万人分\***  
の食糧の価値



東京都約4個分



日本の人口の約4割の一年分の食糧

\* 年間一人あたりの小麦消費量（世界平均）から算出

## ②AjiPro®-Lを活用した持続可能な畜産の実現

アミノサイエンス®を活用した飼料用アミノ酸「AjiPro®-L」を通じ、乳業メーカー・畜肉メーカーのGHG排出削減、飼料コスト低減に貢献する。



糞尿由来の  
N2O排出

- 約25%<sup>\*1</sup>

タンパク源の原料調達  
(大豆粕など) に関わるCO2排出

- 約20%<sup>\*1</sup>

飼料コスト

- 約100 \$<sup>\*1</sup>

<sup>\*1</sup>年間乳牛1頭あたり、当社算定

その他要素も含め、当社技術の活用により  
年間1頭あたり約1トン<sup>\*2</sup>のCO2削減

2030年に向けて、  
年間約100万トン規模  
のCO2削減も視野に入れ  
取り組みを強化

グローバル乳業メーカー・畜肉メーカーと提携を検討開始

# 食を通じたウェルビーイングの実現

持続可能な地球環境の実現

食を通じたウェルビーイングの実現

先端医療・予防への貢献

スマートソサエティの進化への貢献

多様な価値観・人権の尊重

経営基盤の強化

## ①調理・共食のwell-being貢献可視化

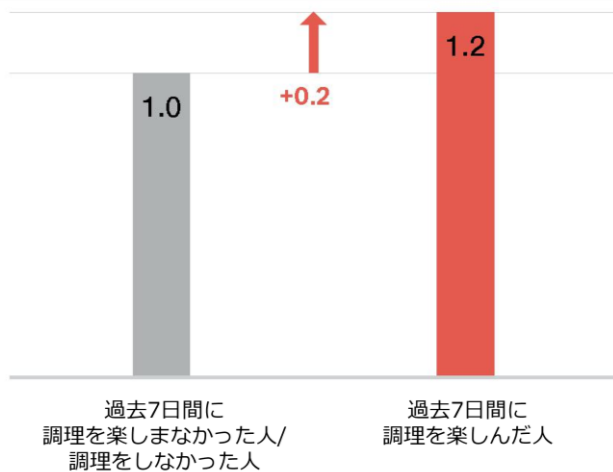
グローバルでの調査により、調理を楽しむ人、共食が多い人はWell-beingをより強く実感することが明らかに。

当社製品の提供機会拡大により、well-beingへの貢献を一層加速させる。

**2022年 142か国の調査結果**  
 (米国の調査会社ギャラップ社と連携)

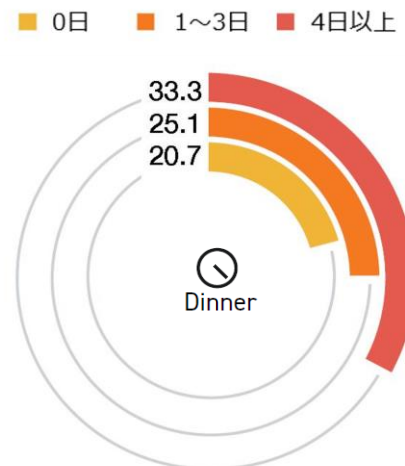
「調理を楽しんだ人」は、「調理を楽しまなかった人・調理しなかった人」と比べ、  
**Well-being実感が1.2倍高い**

Well-being実感度  
 (調理を楽しまなかった人/しなかった人の実感度を1とした時)



Well-beingを実感する人の割合は、  
 「共食頻度が4日以上」は、  
**「共食頻度が0日」より1.6倍多い**

Well-being指数  
 (0~100、過去7日間に他の人と一緒に夕食を食べた日数別)



**今後オックスフォード大学とも連携しながら、食がWell-Beingへ貢献することをオーソライズし、認知を拡大していく**

## ②ANPS活用推進による健康・栄養の取り組み加速： 料理版 栄養プロファイリングシステム「ANPS-D」の開発

当社独自の栄養プロファイリングシステム「ANPS」。  
製品ごとの評価を行う「ANPS-P (Product)」に加え、メニューでの栄養評価が可能な  
「ANPS-D (Dish)」を開発。これにより、地域の食文化を考慮した栄養価値の高いメ  
ニュー・レシピの開発推進が可能となる。

### THE AJINOMOTO GROUP NUTRIENT PROFILING SYSTEM (ANPS)

FY20～

#### ANPS-P

##### 製品での栄養評価

そのままもしくは簡易な準備のみ  
で喫食可能な製品を評価



・累計16法人で導入完了  
製品の栄養プロファイル把握、改善  
推進

食品・食材単独での  
栄養評価は難しい

調味料



食材



調理

FY22～

#### ANPS-D

##### メニューでの栄養評価

調理後のメニューで  
の栄養評価を実施



・独自技術開発  
「メニュー分類」「モデル献立」「栄養  
素寄与率」などを考慮。栄養素目標値設  
定・栄養スコアのアルゴリズムを開発。  
学術論文発表済み (2022)

メニューの栄養価値が見える化し、生活者が栄養バランスの良い献立やメニューを  
選びやすい環境を提供する。

## ②ANPS活用推進による健康・栄養の取り組み加速： グローバルでの社会実装への挑戦

グローバルでの産官学連携の取り組みにより、各地での料理版NPS開発や社会実装を推進し、世界の健康・栄養課題の解決に貢献する。

### 日本

産官学連携プロジェクトに参画。日本の料理版NPSの検証と社会実装研究開始。



健康的で持続可能な  
食環境戦略  
イニシアチブ



食環境整備推進のための  
産学官等連携共同研究 プロジェクト

### タイ

産学連携で料理版NPS開発を推進中。



### アジア

国際保健会議PMAC\*1やACN\*2等を通じた、料理版NPS重要性の普及活動



- \*1 Prince Mahidol Award Conference
- \*2 Asian Congress of Nutrition

包括的な食環境支援モデル構築にむけ、アカデミア・行政・金融機関・国際機関・NPOとの連携が加速。



アジア発の食課題解決に資するモデルとしてグローバルに提言し、国際ルールメイキングに参画していく。



## 先端医療・予防への貢献

持続可能な地球環境の実現

食を通じたウェルビーイングの実現

先端医療・予防への貢献

スマートソサエティの進化への貢献

多様な価値観・人権の尊重

経営基盤の強化

# ① 先端医療CDMOにおけるソリューション提供と価値創出

ユニークで競争優位性の高い技術を核に、顧客製薬企業の課題を解決し、革新的な医薬品の開発・製造を着実にサポートする。

## アミノサイエンス®

広範なモダリティに対する独自プラットフォーム技術を通じた顧客に対するソリューション提供

## 価値創出

開発から製造までの  
スピード加速

治療法（アプローチ）・  
治療可能な対象疾患の拡大

環境負荷  
低減

### 事例



従来法では製造できないタンパク質の製造が可能となり、医薬品開発が止まることなく進捗。またタンパク質の効率的な生産により、需要拡大に迅速に対応。

### 事例

**AJICAP**

薬効向上や毒性低減の可能性により、新たな治療法の検討や、治療可能な対象疾患の範囲拡大が可能となる。

**AJIPHASE**

従来法では生産が難しい核酸医薬品の大量生産を可能にすることで、新たな治療法や難治性疾患の治療可能性が拡大。

**FORGE**  
BIOLOGICS  
Ignition Cells™  
pEMBR™  
Helper Plasmid

製造が難しいウィルスベクターの安定供給に寄与し、対応が難しかった疾患の治療可能性が拡大。

### 事例

**AJIPHASE**

従来法と比較して、有機溶剤や試薬の使用量の削減が可能であり、環境負荷が少ない。

革新的な医薬品の研究開発を推進・実現

# スマートソサエティの進化への貢献

持続可能な地球環境の実現

食を通じたウェルビーイングの実現

先端医療・予防への貢献

スマートソサエティの進化への貢献

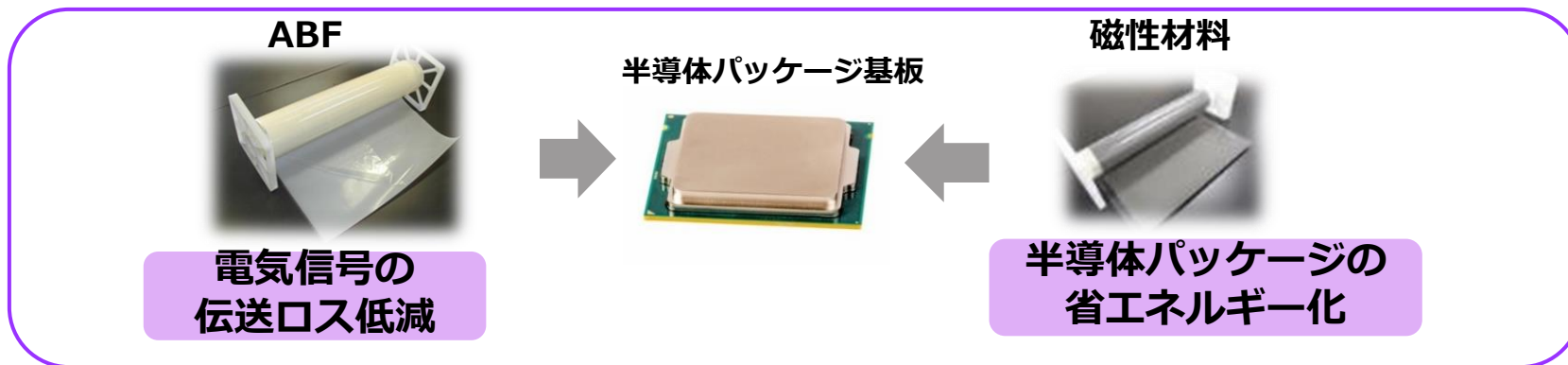
多様な価値観・人権の尊重

経営基盤の強化

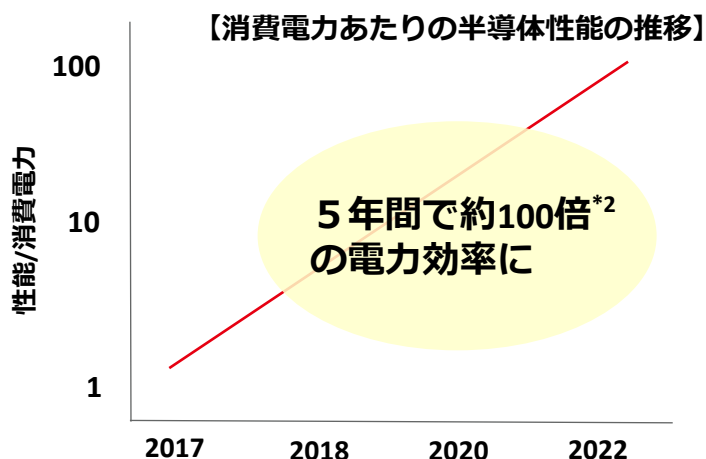
# ① 電子材料を通じた、スマートソサエティ進化への貢献

ABF<sup>\*1</sup>や磁性材料による電子機器の省エネルギー化が、加速する半導体の高性能化やCO2削減に貢献。さらに将来的な技術革新の可能性に向け、タイムリーなソリューション提供を図る。

<sup>\*1</sup>層間絶縁材料「味の素ビルドアップフィルム®」



## 半導体の高性能化に貢献



<sup>\*2</sup>2017年を1とした時の当社推計値

## 将来の可能性事例：光電融合

電気信号に比べて電力効率は100倍<sup>\*3</sup>が目標ともされており、当社技術を活用したソリューションを、いち早くタイムリーに提供していく。

従来技術に比べ  
100倍の  
電力効率の可能性



<sup>\*3</sup>フォトニクス技術適用部分の電力効率の目標値

引用：NTT技術ジャーナル <https://journal.ntt.co.jp/article/5963>

## ②CVCによる出資を通じた、創出価値拡大への挑戦

CVC<sup>\*1</sup>を通じて、世界初の低炭素プリント基板を開発・製造するスタートアップ企業へ出資。中長期的な協業機会の検討も開始。

連携

出資

エレファンテック株式会社



プリント基板製造における水・資源・エネルギー・CO2排出を大幅に削減する革新的な技術を開発するスタートアップ企業

インクジェット印刷による  
電子回路製造技術

CO2排出

- 約75%<sup>\*2</sup>

水消費

- 約95%<sup>\*2</sup>

シリコンバレーのCVC拠点

日本のCVC拠点

\*1コーポレートベンチャーキャピタル

\*2既存製法比較

引用： <https://info.elephantech.co.jp/p-flex>

アミノサイエンス®をベースとした戦略・取り組みを一層強化し、  
ネガティブインパクトの低減を着実に推進しながら  
ポジティブインパクトの創出拡大を目指し、  
飛躍的・継続的な企業価値向上に挑戦し続ける。

ポジティブインパクトの最大化・  
ネガティブインパクトの最小化

ASV

社会価値

経済価値

10億人の健康寿命を延伸 & 50% 環境負荷を削減



今後、より対象を広く  
長期的な目線で  
アウトカムの継続的な  
進化を検討

# Eat Well, Live Well.



- 本資料に記載されている業績見通し等の将来に関する記載は、本資料の発表日現在における将来の見通し、計画のもととなる前提、予測を含んで記載しており、当社としてその実現を約束する趣旨のものではありません。実際の業績は、今後様々な要因によって、大きく異なる結果となる可能性があります。
- 本資料には監査を受けていない概算値を含むため、数値が変更になる可能性があります。
- アミノサイエンス®は味の素株式会社の登録商標です。

# Appendix



# 第2期サステナビリティ 諮問会議の役割・メンバー

## <第2期サステナビリティ 諮問会議（2023.4～）の役割>

取締役会にて決定されたマテリアリティの実装、その進捗についての開示および対話、それらを通じてステークホルダーとの関係構築を行っていくことについて、取締役会のモニタリングを強化する視点で答申を行う。

ESG投資家  
(ストラテジスト)



中空 麻奈（議長）

BNPパリバ証券株式会社  
グローバルマーケット  
統括本部 副会長

ウェルビーイング



石川善樹

公益財団法人Well-  
being for Planet  
Earth代表理事

ESG投資家  
(評価)



季村奈緒子

GIINメンバーシップ・  
ダイレクター

機関投資家  
(責任投資)



松原 稔

りそなアセット  
マネジメント  
常務執行役員  
責任投資部担当

主要なリスクと機会 (○機会 ●リスク)	
No.1 アミノサイエンス®	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を活かした事業成長の機会、および市場におけるモダリティの進化を先取りしアミノサイエンス®で貢献する機会</li> <li>● アミノサイエンス®だけでは市場におけるモダリティの進化に対応し切れないリスク</li> </ul>
No.2 ブランド	<ul style="list-style-type: none"> <li>● MSGや甘味料に関するネガティブ情報が拡散され、コーポレートブランドが棄損されるリスク</li> <li>○ 地域に根付く強いブランド力を活かした事業成長の機会</li> </ul>
No.3 人財	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 人財の需給 imbalance により、イノベーションや事業活動に必要な人財が確保できないというリスク</li> <li>○ 当社の志に共感して集う人財が、“多様性”と“挑戦”にフォーカスした積極的な人財投資のもと、共創価値をスケールするという機会</li> </ul>
No.4 非財務データの収集・定量化	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 技術革新により、従来測定・分析できなかった非財務データの収集が可能になり、機会を評価できる定量化メソッド開発へと貢献し、効果的なスタンダード作りと展開に参加しやすくなるという機会</li> <li>● 社会価値の評価・測定の水準（社会要請）の高まりに対応が遅れ、事業機会を逃すリスク</li> </ul>
No.5 SDGs ネイティブ世代の台頭、SNS 普及、未来志向	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 若者に見放され事業成長が抑制されるリスクや「おいしさ」が食の重要な要素ではなくなるリスク</li> <li>○ フードシステム上に存在する他企業・機関とのサステナブルなソリューション共創の機運が高まり、リジェネラティブなフードシステム実現のためのエコシステム構築が容易になるという機会</li> </ul>
No.6 気候変動、資源枯渇	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 気候変動の環境影響や動物資源枯渇課題（プロテインクライシス等）の顕在化により地球全体のサステナビリティが確保できなくなり、原材料の調達ならびに生活者への食の提供、事業継続が困難になるというリスク、およびリジェネラティブなフードシステムの実現が困難になるというリスク</li> </ul>
No.7 技術革新（フード・農薬・環境・デジタル分野）	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ リジェネラティブなフードシステムを実現するソリューションの選択肢の幅が広がるという機会、高栄養価の農作物など健康的なライフスタイルに資する技術が普及するという機会、またデジタル化やAI技術導入により広範囲にバリューチェーンを形成しやすくなるという機会</li> <li>● 食を取り巻くテクノロジーの進化（調理自動化、培養肉など）への対応遅れが事業成長を抑制したり事業機会を損失するリスク</li> </ul>
No.8 サステナビリティ消費・習慣	<ul style="list-style-type: none"> <li>● サステナビリティ消費・習慣の一般化により、サステナビリティに関する取り組みが経済価値に転嫁できず投資・コストを吸収できないリスクや日々進化を続けるサステナビリティやグリーン化に係る技術が先行し、地域によって生活者や社会の受容性に遅れが生じるリスク</li> </ul>
No.9 人口増加、途上国への資本流入	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 世界人口増加や公的機関による途上国への資本の流入の促進により健康・栄養をベースにしたソリューションの需要が高まるという機会やヘルスケア市場が大きく拡大する機会、新興国も含めたソリューション共創が促進される機会</li> </ul>
No.10 法規制	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 法規制の整備や一部地域で再生可能エネルギーの選択肢を選ばず事業継続が困難となるリスク</li> <li>○ フードシステムのレジリエンス向上に関連する法規制に適切に対応することで生まれる事業機会</li> </ul>
No.11 ガバナンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンプライアンス違反や品質・安全管理の不備等により基盤リスクマネジメントが疎かになることによる事業継続リスク</li> <li>○ 当社らしい安全・品質・環境マネジメント活動の継続によりステークホルダーからの信頼が蓄積されることで生まれる機会</li> </ul>
No.12 パンデミック、紛争	<ul style="list-style-type: none"> <li>● パンデミックやウクライナ侵襲等に伴う物資の不足によりイノベーションの推進や事業活動が困難となるリスク、および紛争・貿易戦争等により国をまたぐ情報共有が制限され、本社および事業戦略の浸透や開発が滞るリスク</li> </ul>
No.13 テロリズム・クーデター	<ul style="list-style-type: none"> <li>● テロリズム・クーデターにより現地幹部・駐在員が拘束されるリスクや特定国の事業活動が継続できなくなるリスク</li> </ul>
No.14 ITセキュリティ、知的財産	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ナレッジマネジメントの不備や急速な技術革新により戦略・重要機密などが漏洩・紛失されるリスクやサイバー犯罪のターゲットとなりセキュリティが脆弱化するリスク</li> <li>○ グローバル視点での知的財産ポートフォリオの構築をはじめとする知的財産戦略の強化により、さらなる競争優位性と事業成長を後押しする機会</li> </ul>

# 重要テーマ別 目標一覧

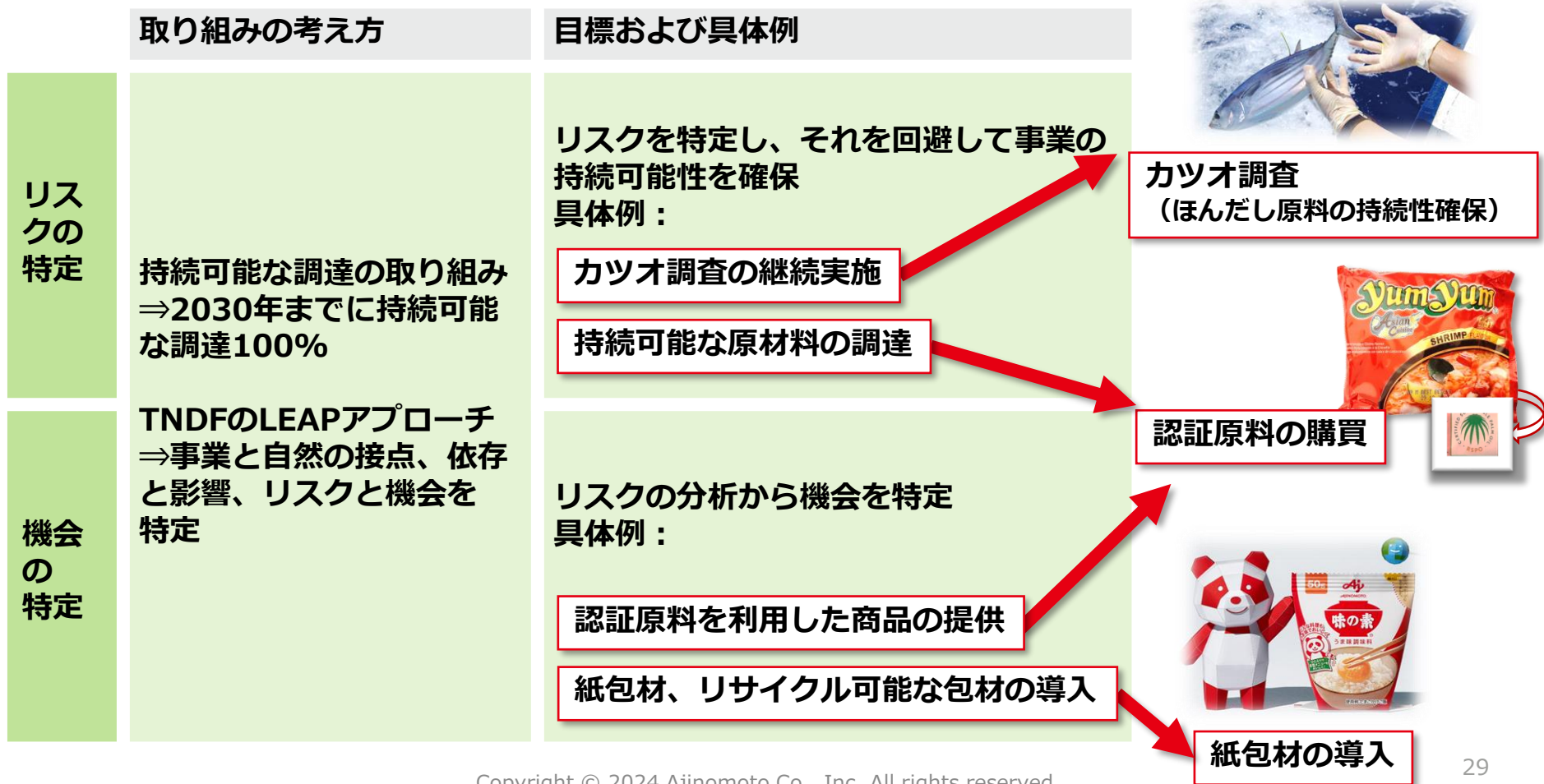
重要テーマ	取り組み	区分	目標	KPI			
				2022年	2025年	2030年	2050年
持続的な地球環境・ 地域社会の実現	100億人を支える強靱な フードシステム変革への貢献	挑戦	環境負荷の少ないアンモニアのオンサイト生産の実用化推進 バイオサイクル拡大による資源循環社会実現への貢献 持続可能な農業の実現に貢献する農業資材の提供 アミノ酸を用い持続可能な方法で飼育された乳牛、肉牛由来製品の提供	-			
		挑戦	生物多様性への取り組み推進 フードロス削減、プラスチックリサイクルなど社会実装における各地域での協働	①			
	ネットゼロへの貢献	実行中	GHG排出削減（対2018年）	スコープ1,2:19%削減 スコープ3:3%削減	-	スコープ1,2:50%削減 スコープ3:30%削減	ネットゼロ 電力再生可能エネルギー化 100%
			プラスチック廃棄物	-	-	ゼロ化	-
			フードロス削減（対2018年）	39%削減（原料受け入れか らお客様納品）	-	50%削減（原料受け入れから お客様納品）	50%削減（製品ライフ サイクル全体）
			水使用量削減（対2005年）	79%削減	-	80%削減	
	持続可能な原材料調達	紙99%、パーム油98%、 大豆71%、コーヒー56%	-	重点原材料の持続可能な調達 比率100% アニマルウェルフェア向上の 推進	-		
食を通じたウェル ビーイングの実現	食文化を尊重し、おいしさに妥協しない食と食事 ごとの栄養価値・情報を多くの人に届ける	挑戦	業務用（BtoB）顧客向けソリューションの提供拡大 食と健康の課題解決に向けた各地域での協業者との協働 健康的な食への行動促進に向けた、栄養価値を可視化する 栄養プロファイリングシステムの活用推進	②			
		実行中	栄養価値を高めた製品の割合 「おいしい減塩」「たんばく質摂取」に役立つ製品提供（年間） 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（対FY20）	56% 3.4億人 1.1倍	- - -	60% 4億人 2倍	- - -
	調理の楽しさ・共食による人のつながりの提供を 通じて、こころの豊かさへ貢献する	挑戦	調理、共食のWell-beingへの貢献の可視化（関係性の解明） と貢献度の高い製品の拡大	-			
	地球にも人にも健康的でおいしい食を選択できる 環境を作る	挑戦	環境負荷の低い食品素材や製法で作られた食品・素材の提供 （培養肉・プラントベース食品など）	-			
	一人ひとりに寄り添った製品・サービスの提供を 通じて「自己実現」へ貢献する	挑戦	顧客理解の深化を通じたパーソナライズ化された体験価値開発の加速	-			

# 重要テーマ別 目標一覧

重要テーマ	取り組み	区分	目標	KPI			
				2022年	2025年	2030年	2050年
治療・予防への貢献	誰も取り残さないヘルスケアシステムへ、先端医療を通じて貢献する	挑戦	ヘルスケア領域におけるソリューションの提供拡大 (医薬用アミノ酸から先端/バイオ・細胞治療事業まで)		-		
スマートソサエティのインフラ共創	サステナブルかつ快適なICT社会の実現	挑戦	ICT社会の実現に貢献する先端材料の出荷比率 継続したイノベーションによる、人々のウェルビーイングに貢献するサステナブルなビジネスモデルの共創		-		
多様な価値観と人権の尊重	バリューチェーンにおける人権の取り組みの推進・マルチステークホルダーの共感醸成	挑戦	サプライヤーエンゲージメントの見える化	③	-		
		実行中	人権・環境デューデリジェンスの確実な推進		-		
経営基盤の強化	地域社会の手本となるDE&Iの取り組みや挑戦を促す人財投資等による従業員well-beingの向上、イノベーション創出。そして、世界一働きがいのある会社の実現へ。	挑戦	挑戦する人財を促す「ASVアワード」の推進				
			新規事業創出プロジェクト「A-STARTERS」の推進				
			労働生産性、労働時間				
			エンゲージメントスコア (ES) の人財、キャリア育成指標(味の素株単体) Smart Factory化推進				
		実行中	リーダースhip層のダイバーシティ	17%	20%	30%	-
	女性基幹職比率	27%	35%	40%	-		
	ASV実現プロセスESスコア	75%	80%	85%	-		
	健康・ウェルビーイングESスコア	82%	85%	90%	-		
	キャリア採用比率(味の素株単体)	38.60%	20%	30%	-		
	従業員のリテラシー向上	挑戦	環境、人権、DXなどのリテラシー向上施策の展開	④	-		
実行中		栄養教育を受けた従業員数	5.6万人	-	10万人		
事業環境変化に対するレジリエンス強化	挑戦	グローバルな、品質保証、知財管理のシステム構築によるレジリエンス強化					
		コンプライアンス意識向上のための継続的な施策					
		安全衛生に関するアセスメント・監査・点検の継続実施					
		イノベーション戦略チームの設置					
		経営リスクの特定、対応策検討 (毎年)					
未来予測、機会の特定、ポートフォリオ戦略 (適宜)							

# ① 生物多様性への対応推進

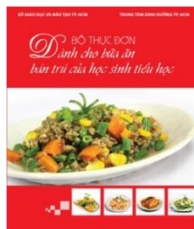
これまでの持続可能な調達だけでなく、TNFDのLEAPアプローチを活用したリスクと機会の特定と対策に発展させる。  
 進捗は随時公開し、TNFDに基づく開示は2025年度から開始予定。



## ② 東南アジアにおける栄養改善の取り組み

各国・各地域の健康課題に対し、産官学連携で、アミノサイエンス®に基づいた風味豊かで栄養価が高い、栄養バランスの良い食事を推進。人々のwell-beingに大きく貢献。

### 【ベトナム】



- 教育訓練省や保健省と共に栄養バランスの良い学校給食を普及
- 教材や献立ソフトウェアの開発・導入



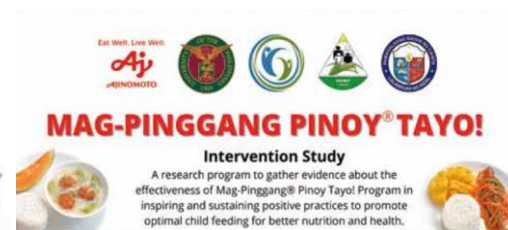
### 【インドネシア】



- 寄宿学校で10カ月のプログラム実施
- ボゴール大学と効果検証
- 貧血が半減など、栄養改善効果を確認

### 【フィリピン】

PINGGANG PINOY®  
Healthy food plate for Filipino adults

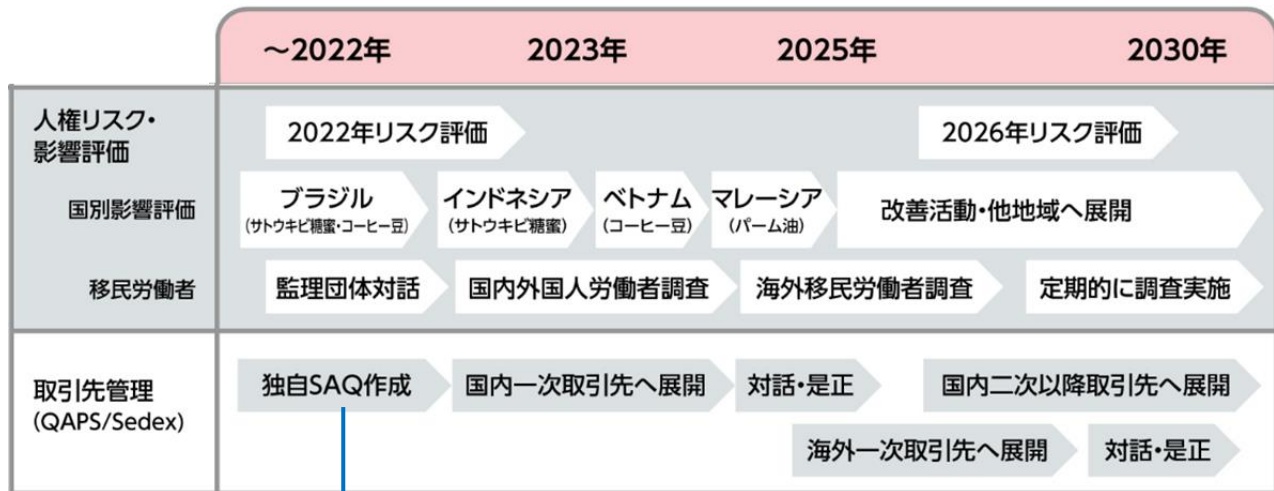


- 政府がWHOと開発した食事ガイドを行政と連携し普及啓発
- 2021年よりフィリピン大学、自治体と提携し栄養改善の影響を検証

### ③バリューチェーンを通じたエンゲージメント強化

人権デュー・ディリジェンスは、国際基準に基づき、バリューチェーンにおけるライツホルダーのネガティブインパクトの低減、是正等に取り組む。

2030年に向け、国別リスク評価（1回/4年）、当社独自の質問票であるQAPS\*を通じたリスクの把握を踏まえ、現地訪問・直接対話にこだわり、継続推進していく。



\*Questionnaire for Ajinomoto group Shared Policy for Suppliers (SAQ)

<内容>

サプライヤーへの期待7つ（＝味の素グループポリシー）に基づく、具体的な依頼事項（＝味の素グループポリシーガイドライン）に関する実態把握。現在、国内一次サプライヤー約3,000社に展開中。

# ④ グローバルにおける従業員のリテラシー向上による人財資産の強化

栄養、環境、人権に関する教育コンテンツをグローバルで展開。  
 全従業員が各テーマの理解をさらに深め、事業へのビルトインと取り組みの拡大を図ることで  
 エンゲージメントの向上を実現。価値創出を実現する人財の強化につなげていく。

## 栄養の教育コンテンツ例



人々のため:  
健康・栄養施策

地球のため:  
環境施策

MSGとうま味ウェビナー

健康教育ウェビナー



FY20~  
延べ  
約56,000人  
受講

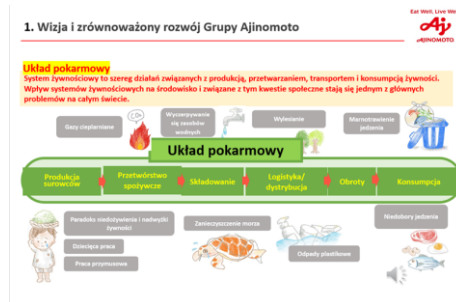
## 環境の教育コンテンツ例

【ベトナム語】



FY22~  
延べ  
約8,000人  
受講

【ポーランド語】



【ペルー】



NUTRIWORKコースのテーマ

- 1章: 味の素グループと栄養
- 2章: おいしい減塩
- 3章: 栄養バランスの取れた食事
- 4章: ペルーにおける栄養アドバイス
- 5章: 果物および野菜の摂取
- 6章: タンパク質摂取

【タイ】



ASVアンバサダー



レッスン#	テーマ
1	0、1 健康と栄養e-learningの紹介、世界とAJTにおける健康問題
2	2~5 栄養フラッグ、栄養素の3つの機能、食品交換、栄養成分表示
3	6、7 私たちの生活に適した食事、優れた栄養のための食事の改善



用語	意味・内容	記載ページ
アミノサイエンス®	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。また、それらを社会課題の解決やWell-being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。	10,12,18,22,30
重要テーマ	現在の味の素グループが取り組む重要テーマ	2,8,27,28
アウトカム	味の素グループが中期的な時間軸で、社会に対して創出する価値	22
ポジティブインパクト	味の素グループが長期的な時間軸で、社会に対して創出するポジティブな価値	2,22
ネガティブインパクト	事業を通じて自社バリューチェーンで発生する負の影響	22,31
GHG	Greenhouse Gas。二酸化炭素やメタンなど、大気中の熱を吸収する性質のあるガスのこと。	4,5,7,12,27
ASVアワード	味の素グループによる、ASVを体現した取り組みのうち特に秀逸な事例を表彰する社内制度。ASVの実現に向けたベストプラクティスを共有し、従業員一人ひとりの目標に活かすことで「ASVの自分ごと化」を促進するため、2016年から開催。	4,28
ウェルビーイング(Well-being)	健康で幸せな状態。	8,13,14,25,27,28
おいしさ設計技術®	味の素グループの強みである香り・味・食感の解析技術および制御技術を磨き、それらの組み合わせにより圧倒的なおいしさを実現し、健康、持続可能性、スマート調理などの+aの顧客価値を創出する技術。	4,5
Co-Products (コプロ)	農作物を発酵させてアミノ酸を作り出す過程で生まれる、栄養豊富な副産物。	4,5,10
バリューチェーン (VC)	原材料の調達・製造・出荷配送・マーケティング活動・顧客（消費者）への販売・アフターサービスと、製品、およびサービスが顧客の手元に届くまでに、さまざまな価値が加わっていく様子、流れ。	3,4,5,6,7,28,31
WACC	加重平均資本コストのこと。Weighted Average Cost of Capitalの略。企業の稼ぐ力である投下資本利益率（ROIC）が加重平均資本コスト（WACC）を上回っていくことが、企業価値の成長につながる。	6

用語	意味・内容	記載ページ
スマートソサエティ	企業・行政・生活者等がネットワークでつながり、社会課題を解決していく社会のこと。	8,19,20,28
BtoC	一般消費者を対象とした、家庭用ビジネスのこと。Business to Consumerの略	11
BtoB	企業が、他の企業を対象として製品やサービスを提供するビジネスのこと。Business to Businessの略。	11,27
N2O	一酸化二窒素。地球温暖化の原因となる温室効果ガス(GHG)の主要なもの1つ。	12
ANPS-P	味の素グループ 製品用栄養プロファイリングシステム(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System for Product)。主にオーストラリア・ニュージーランドで用いられているNPS「Health Star Rating System」のスコア算出方法に準拠し、過剰摂取を避けるべき栄養成分および不足しがちで摂取が推奨される栄養成分・食品群の製品中含有量をもとに、製品の栄養価値を評価するシステム。	15
ANPS-D	味の素グループ メニュー用栄養プロファイリングシステム(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System for Dish)。ANPS-Pでは、調味料など生活者がそれだけを単独で喫食しない製品の評価には限界があるが、ANPS-Dishでは調味料など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ことが可能となる。	15
CDMO	医薬品開発製造受託機関のこと。Contract Development and Manufacturing Organizationの略。製薬会社向けに医薬品受託製造、開発段階における製造条件の最適化等、製造・開発面における包括的なサービスを提供する事業。 医薬品製造受託機関(CMO=Contract Manufacturing Organizationの略)より、製剤化工程など治験薬の開発も担える点で事業範囲が広い。	18
AJIPHASE®	液相合成法による、オリゴ核酸・ペプチド合成における味の素グループの独自技術。 (参考サイト)	18
核酸医薬	生物の遺伝情報を司る、デオキシリボ核酸 (DNA) やリボ核酸 (RNA) の構成成分であるヌクレオチド等を基本骨格とする医薬。核酸医薬品は、低分子医薬品、抗体医薬品に続く第3の医薬品とされ、従来の医薬品では治療が難しかった疾患を根治する可能性がある。	18

用語	意味・内容	記載ページ
AJICAP®	味の素グループが開発した、高性能な抗体薬物複合体（ADC：Antibody-drug conjugate）の創出を可能にする技術。 （参考サイト）	18
Corynex®	グラム陽性菌Corynebacterium glutamicumをホストとして、味の素グループが独自に開発した新規のタンパク質・ペプチド分泌発現系。 （参考サイト）	18
Forge社	米国の遺伝子治療薬CDMO企業である、Forge Biologics Holdings, LLCのこと。2023年12月、味の素株式会社が買収。	18
ウィルスベクター	ベクターとは、遺伝子治療において治療用の遺伝子を細胞に届けるための運び屋のことであり、感染性を失ったウイルスがベースとなっているものを、ウィルスベクターと呼ぶ。	18
IOWN	Innovative Optical & Wireless Networkの略。最先端の光技術を使って、豊かな社会を創るための構想。	20
磁性材料	磁気を帯びる材料のこと。磁気は、電流を整えたり電磁波を減衰させたりすることに有効であり、様々な電子部品やデバイスの製造に使われている。	20
低炭素プリント基板	エレファンテック社が開発・製造している世界初の基板。金属インクジェット技術を活用した独自の製法でプリント基板を生産し、従来に比べCO2排出量を75%、水消費量を95%削減可能。	21
TNFD	自然関連財務情報開示タスクフォース。2021年6月に立ち上がった、民間企業や金融機関が、自然資本及び生物多様性に関するリスクや機会を適切に評価し、開示するための枠組みを構築する国際的な組織。	29
LEAPアプローチ	TNFDが開発した、自然との接点、自然との依存関係、インパクト、リスク、機会など、自然関連課題の評価のための統合的なアプローチ。	29

**味の素グループ IR情報**

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/>

**味の素グループ ASVレポート2023（統合報告書）**

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/annual.html>

**味の素グループ 中期ASV経営説明会**

[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/medium\\_term.html](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/medium_term.html)

**味の素グループ 事業説明会・IR Day**

[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/business\\_briefing.html](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/business_briefing.html)

**味の素グループ ストーリー**

<https://story.ajinomoto.co.jp/>