

# 味の素グループのESG関連への 諸取組みの説明会

2017年3月27日  
味の素株式会社  
取締役常務執行役員  
大野 弘道

# ESG説明会 開催の背景および目的

## IRを取り巻く環境

<2014年>

日本版スチュワードシップ・コード導入(機関投資家の行動規範)

<2015年>

コーポレートガバナンス・コード導入(発行体の行動規範)

エンゲージメント  
(目的を持った中長期視点での対話)

財務情報 + 非財務情報(ESG)

ESG説明会開催

統合報告書作成

# ESG説明会 開催の背景および目的

財務情報 + 非財務情報(ESG)

## ESG説明会

第1回: FY14-16中計と  
サステナビリティレポートとの関係性

第2回: 「Umami」とMSG

第3回: 食とアミノ酸を通じた  
健康な生活への貢献

2015年

2016年

2017年

## 統合報告書

フィナンシャルレポート(FR)に  
ESG情報を織り込む

初の統合報告書作成、FR廃止

FY17-19中計で  
ASV\*統合目標設定

\*Ajinomoto Group Shared Value

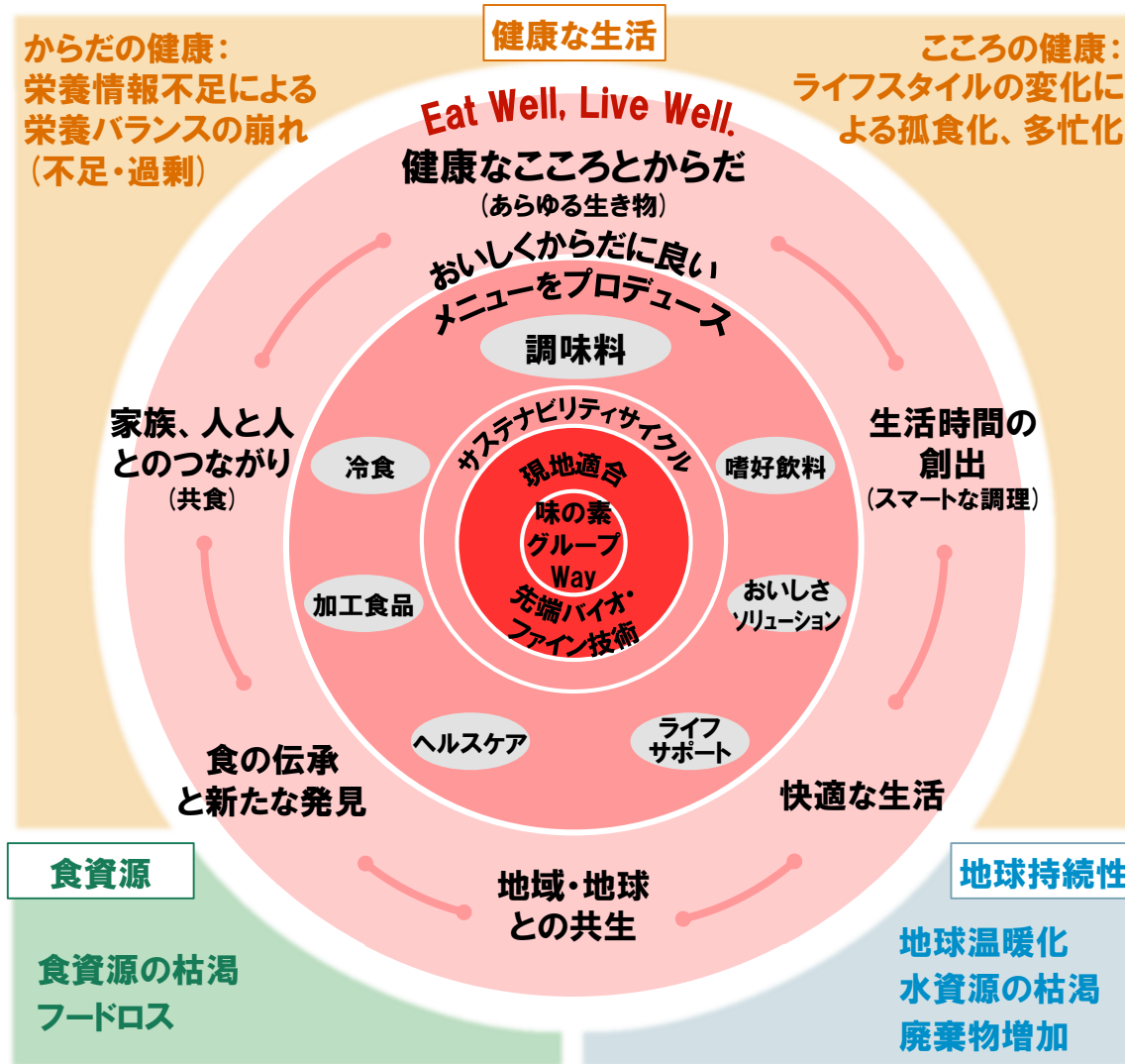
## 今後のESGコミュニケーション

ESGの個別テーマを紹介  
(1回/年)

全社の定量目標に対する  
進捗報告(1回/年)

# 当社グループが解決すべき社会課題と目指す創造価値：

事業を通じて社会課題の解決に貢献することで、経済価値を向上させ、持続的な成長を実現



## ASVを通じた価値創造ストーリー

- 1 先端バイオ・ファイン技術とそこから生まれたおいしさ設計技術により、おいしくからだに良い食で、健康づくりに貢献します  
 ・うま味を軸とした、たんぱく質・野菜が摂取出来るおいしくからだに良いメニューをプロデュース
- 2 食を通じて、家族や人と人がつながり、多様なライフスタイルを実現できる社会づくりに貢献します
- 3 モノづくりから消費の場面に至るまで、社会とお客様と共に地域・地球との共生に寄与します
- 4 グローバルトップクラスの多様な人財が、お客様起点で地域と価値を共創します



当社グループが  
 解決すべき  
 社会課題



当社グループが  
 目指す創造価値

# 食とアミノ酸を通じた 健康な生活への貢献

2017年3月27日

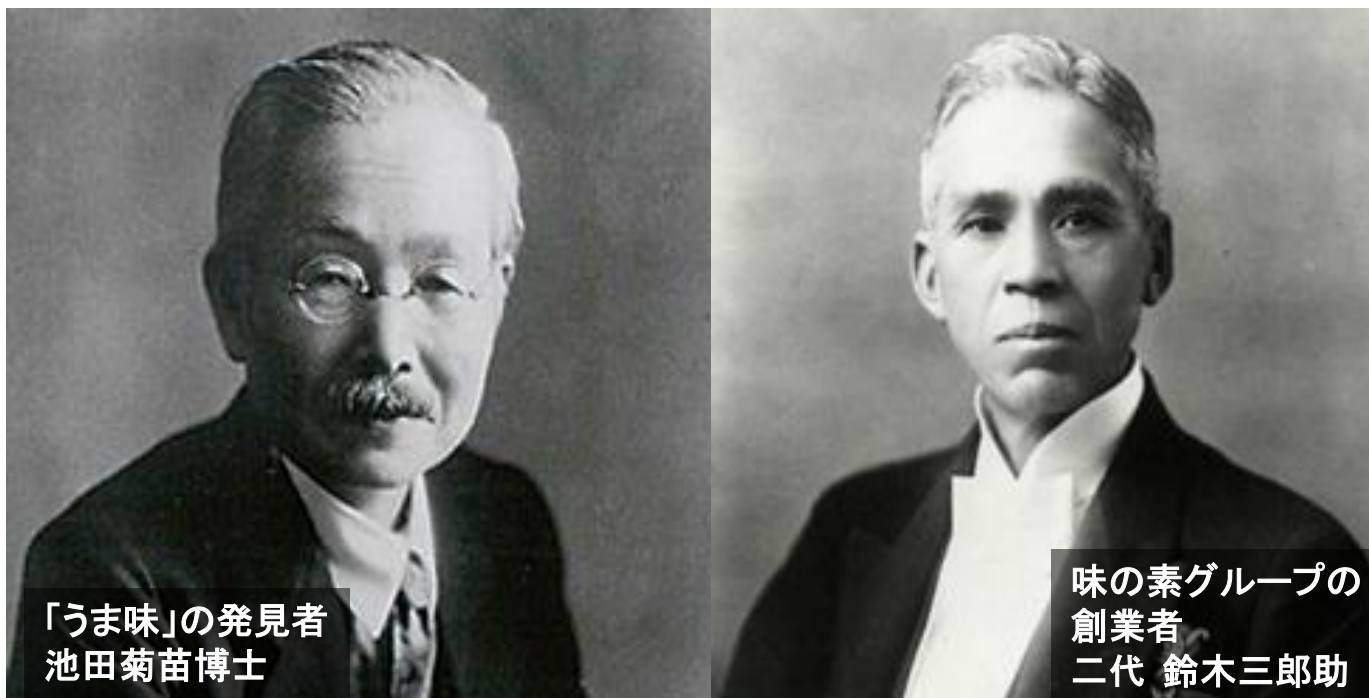
味の素株式会社

理事 グローバルコミュニケーション部長

天羽 賢次

# 味の素(株)創業の志

1899年、旧東京帝国大学の池田菊苗博士が留学先のドイツ人の体格と栄養状態のよさに驚き「**日本人の栄養状態を改善したい**」と願う。その願いを共有した二代鈴木三郎助は、1909年に事業を開始。世界初のうま味調味料が誕生。



「うま味」の発見者  
池田菊苗博士

味の素グループの  
創業者  
二代 鈴木三郎助

「佳良にして廉価なる調味料を造り出し  
滋養に富める粗食を美味ならしむること」

# 味の素(株)のスポーツ支援活動

## 「味の素スタジアム」

2003年～  
公共施設として初のネーミングライツを導入。スタジアムで  
実施されるスポーツ普及イベントに継続的に協賛。



## JOC(日本オリンピック委員会)パートナーシップの実績

2003～08年「JOCオフィシャルパートナー」、2009～14年「JOCゴールドパートナー」契約

栄養補助食品

調味料

スープ類

甘味料

冷凍食品



## 味の素KK「ビクトリープロジェクト®」

2003年～  
日本代表選手のメダル獲得数増・国際競技力向上のための  
食とアミノ酸の技術・ノウハウを用いたサポート活動

VICTORY PROJECT.



## 「味の素ナショナルトレーニングセンター」

2009年～国立スポーツ施設として初のネーミングライツを導入。  
日本代表選手の国際競技力向上のため **勝ち飯** など栄養サポート  
活動を実践中。



## JPSA(日本障がい者スポーツ協会)パートナーシップ

2015年～JPSAオフィシャルパートナー契約



## 東京2020オフィシャルパートナーシップ契約締結

2016年3月28日 東京2020オリンピック・パラリンピック  
競技大会オフィシャルパートナー契約締結  
@味の素ナショナルトレーニングセンター

契約カテゴリー：  
調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品



## 「SEA Games2017 プラチナスponsor」

第29回 SEA Games 2017年8月19日～8月31日  
第9回 ASEAN Para Games 9月17日～23日  
参加国11か国

(マレーシア、タイ、インドネシア、フィリピン、ベトナム、  
ブルネイ、カンボジア、ラオス、ミャンマー、シンガポール、東ティモール)





# 「味の素ナショナルトレーニングセンター」～ネーミングライツ契約

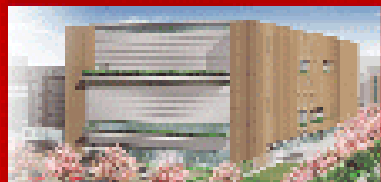
2009年5月からネーミングライツ契約を締結し、  
「味の素ナショナルトレーニングセンター」と命名。

食とアミノ酸の技術やノウハウを用いて、トップアスリートの  
国際競技力向上のためのサポート活動を展開。



# 「味の素ナショナルトレーニングセンター」 ～施設概要

## 国内唯一のトップアスリート専用の選手強化施設。



屋内トレーニングセンター



陸上トレーニング場



屋内テニスコート



アスリートヴィレッジ

### 屋内トレーニングセンター：延べ床面積 約29000㎡



体操



バレーボール



バスケットボール



ハンドボール



バドミントン



卓球



共用コート



プール



柔道



レスリング



ボクシング



ウエイトリフティング



トレーニングルーム



アスリートラウンジ



コーチ室



大研修室



小研修室



ミーティングルーム

### 陸上トレーニング場：敷地面積 約22000㎡



屋根付トラック



跳躍場



砂場走路



投てき場



傾斜走路

### 屋内テニスコート



ハードコート



レゾクレイコート

### アスリートビレッジ：260名収容宿泊室、栄養管理食堂など



宿泊室(洋室)



宿泊室(和室)



大浴場(勝負)



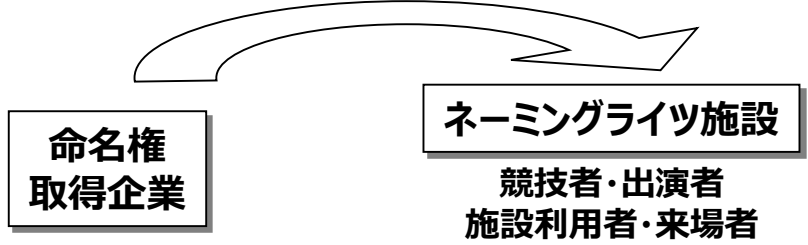
食堂  
(SAKLIRA Dining)

# 「味の素ナショナルトレーニングセンター」～ネーミングライツの新たな構造

《従来のネーミングライツ》

ネーミングライツ施設利用者や来場者、  
関連するコンテンツの関心者を起点に、  
命名権取得企業の「認知」拡大が中心。

資金提供



施設名メディア露出

企業名認知の拡大

+  
親近感・サポートイメージ

ファン・関心層 ⇒ 一般層

《味の素ナショナルトレーニングセンター》

施設利用者はトップアスリートのみだが、  
彼らを支えるサポートと成果の事実によって  
企業価値への国民的な理解獲得が可能。

資金提供

+  
商品・ノウハウ提供  
栄養・健康指導...



味の素ナショナル  
トレーニングセンター  
トップアスリート

強化・サポートの  
Factと成果・実績

サポート情報発信と  
成果の積極的なPR

スポーツに対する国民的関心

競技スポーツに対する関心と期待に、サポートの実績で応えることで  
味の素ブランドに対する強い『共感』と『支持』につなげていく

# 「味の素ナショナルトレーニングセンター」 ～「勝ち飯<sup>®</sup>」食堂

「何を食べるか」ではなく、「何のために食べるか」を考えながら  
おいしく食べて、カラダづくりを行う食事、それが「勝ち飯<sup>®</sup>」。



# 「勝ち飯<sup>®</sup>」によるサポート ～基本的な考え方

日本政府推奨「食事バランスガイド」と連動した「勝ち飯<sup>®</sup>」の普及を通じ、日本代表選手をサポートし、スポーツを通じた“Eat Well, Live Well.”実現 のモデルケースを作る。

## 勝ち飯<sup>®</sup>

食事の「勝ち飯<sup>®</sup>」



補食の「勝ち飯<sup>®</sup>」



おにぎり



アミノ酸  
サプリメント、  
ゼリー

「食事」と「補食」を目的とタイミングを考えて摂る。

# 「勝ち飯®」によるサポート ～基本的な考え方

## (1) 味の素グループのSpecialtyである「アミノ酸」の有用性（うま味・機能）の活用

おいしく、元気に食べるための  
**うま味のアミノ酸**

アミノ酸は「おいしさ」の源だから、  
世界中のどんな料理でもおいしくできる。



より良い状態になるための  
**機能のアミノ酸**

アミノ酸は「カラダ」の源だから、  
コンディションを整えることができる。

## (2) 「ビクトリープロジェクト®」活動における、トップアスリート支援の実績 →トップアスリートが実践し、結果を出している食事プログラム（栄養習慣）

[随時] トップアスリートの練習時、合宿時に、  
**「勝ち飯®」勉強会**を実施。



[競技の大会期間中] 出場選手と綿密な  
打ち合わせを行い**個別栄養摂取プラン**  
**「Nutrition Planning Sheet」**を作成。



名前		Date		Energy	
Time		Intake		kcal	
AM					
7:30	Arrive at Kazan Arena				700
8h	Weip	朝食(プロ) 2.44g	糖質 21.91g	180	36
9:30	Race 400IM Test				
C-down					
1:30	休息	糖質(プロ) 2.84g	糖質 22.99g	12	12
1:30	休息	糖質(プロ) 2.84g	糖質 22.99g	326	326
Lunch					
14:15	休息	糖質(プロ) 2.84g	糖質 22.99g	326	326
PM					
15:47	Arrive at Kazan Arena				700
2h	Weip	朝食(プロ) 2.44g	糖質 21.91g	180	36
17:47	Race 400IM Final				
C-down					
18:00	夕食	糖質(プロ) 2.84g	糖質 22.99g	100	17
Dinner					
				糖質 4.33g	4.33g
				糖質 4.33g	4.33g
				糖質 4.33g	4.33g

# 「勝ち飯<sup>®</sup>」によるサポート ～実践に向けた活動

「味の素ナショナルトレーニングセンター」での合宿などにおいて、  
**「普及啓発（教育）」⇒「体験」⇒「実践」**  
を行う事で、選手個人のスキルアップを目指す。



**プログラムの体験**  
SAKURA Diningでの  
「勝ち飯<sup>®</sup>」プログラム展開



**普及啓発**  
味の素NTC内外での  
「勝ち飯<sup>®</sup>」勉強会



**実践**  
選手自宅・合宿先での  
「勝ち飯<sup>®</sup>」実践

## 実践テクニック例：「5つの輪」作戦

### 食事バランスガイド (料理ベース)

平成17年、厚生労働省と  
農林水産省が共同で作成。



分かりやすく!

**勝ち飯<sup>®</sup>**  
実践テクニック

### 「5つの輪」作戦

デザートに♪





# 「勝ち飯<sup>®</sup>」によるサポート ～実践例



競泳メダリスト  
松田丈志さんの  
ハードなトレーニング時  
の食事でした！






# 大会現地での日本代表選手サポート

## ■ 固定メニュー：「白米」「温麺」「スープ」「コーヒー類」

## ■ 日替わりメニュー：「だし炊きごはん」「鍋・汁物」「低カロリーデザート」

	1				2				3				4				
	メニュー	主な材料		活用製品	メニュー	主な材料		活用製品	メニュー	主な材料		活用製品	メニュー	主な材料		活用製品	
だし炊きごはん		鶏油揚げ	しめじ にんじん しょうが	「ほんだし」	豚おこわ飯	豚	にんじん 万能ねぎ	「Cook Do おかずごはん」 豚おこわ飯用	たけのこの だし炊きごはん		油揚げ	ゆでたけのこ みつば	「ほんだし」	炊き込み たこキムチご飯		ゆでたこ 玉ねぎ みつば いり白ごま	「鍋キューブ」 ピリ辛キムチ
汁物		牛豆腐	キャベツ 長ねぎ えのき	「鍋キューブ」 とんこつ味噌	白湯鍋	鮭豆腐	白菜 長ねぎ しめじ しいたけ すり白ごま	「鍋キューブ」 濃厚白湯	豚汁		豚	にんじん じゃがいも 大根 ごぼう	「ほんだし」	豆乳鍋		豚厚揚げ ほうれん草 長ねぎ しめじ	「鍋キューブ」 まろやか 豆乳鍋
低カロリーデザート	オレンジゼリー	紅茶 ゼラチン オレンジ		「バルスイート」 カロリーゼロ	いちごの 寒天茶巾	いちご 粉寒天		「バルスイート」 カロリーゼロ	甘納豆入り 抹茶ゼリー		抹茶 ゼラチン 甘納豆		「バルスイート」 カロリーゼロ	ジャスミンティーの やわらか寒天	ジャスミン茶 粉寒天 フルーツ缶		「バルスイート」 カロリーゼロ

	5				6				7				
	メニュー	主な材料		活用製品	メニュー	主な材料		活用製品	メニュー	主な材料		活用製品	
だし炊きごはん	五目 炊き込みご飯	鶏油揚げ	ごぼう にんじん しいたけ さやえんどう	「鍋キューブ」 寄せ鍋 しょうゆ	鶏カレー飯	鶏	トマト	「Cook Do おかずごはん」 鶏カレー飯用	ビビンバ		牛	にんじん にら	「Cook Do おかずごはん」 ビビンバ用
汁物	スープカレー鍋	豚	キャベツ 玉ねぎ にんじん じゃがいも しめじ	「鍋キューブ」 スープ カレー鍋	鶏だし塩鍋	豚豆腐	もやし にんじん にら えのき	「鍋キューブ」 鶏だし・うま塩	豚汁		豚	キャベツ 長ねぎ にんじん しょうが	「ほんだし」
低カロリーデザート	ヨーグルトムース	主な材料		「バルスイート」 カロリーゼロ	すいかのゼリー	すいか レモン汁 ゼラチン		「バルスイート」 カロリーゼロ	コーヒーゼリー		コーヒー ゼラチン 牛乳		「バルスイート」 カロリーゼロ



# 大会現地での日本代表選手サポート

## ■「Power Ball」（「ほんだし®」おにぎり）を提供



# 大会現地での日本代表選手サポート ～バドミントン



左から逆時計回りに 松友選手、栗原選手、山口選手、高橋選手、奥原選手

# 大会現地での日本代表選手サポート ～競泳



左から瀬戸大也選手、今井月選手

# 大会現地での日本代表選手サポート ～競泳



「Cook Do®」  
青椒肉絲用  
使用メニュー



## 「ビクトリープロジェクト®」ブースの設置

現地拠点にて「ビクトリープロジェクト®」ブースを設置し、契約カテゴリー（※）味の素KK製品を提供。選手は、活用アドバイスを参考に調理、活用。

※ 契約カテゴリー：調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品



「鍋キューブ®」



乾燥スープ類



# 障がい者スポーツ選手へのサポート

2016年7月 大会現地サポート シミュレーション@当社研修センターキッチン







## 世界に通用する『味の素KKのスペシャリティ』の追求 ⇒ 新価値創造活動 (ASV)

「ビクトリープロジェクト®」のキー素材は「アミノ酸」。

「おいしさ」と「機能栄養」を『食事』と『補食』の両面で機能させる。

この活動は、**味の素KKのスペシャリティを活かした活動**。

また当社は、世界中の食文化にアレンジして、その国の食文化を豊かにしている。

だから、**味の素KKは世界中でこの活動ができる**。

# 勝ち飯<sup>®</sup>

## “Eat Well, Live Well.”を具現化する 『実践的メソッド』のひとつ

「勝ち飯<sup>®</sup>」は、ひとりひとりの目標に合わせた「栄養」を考えるごはん。

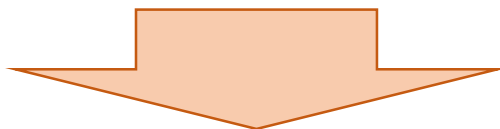
「Eat Well」＝「おいしく食べること」と、

「Live Well」＝人々の「“生きる”を豊かにする」が、

相互に作用しあっているという考え方。

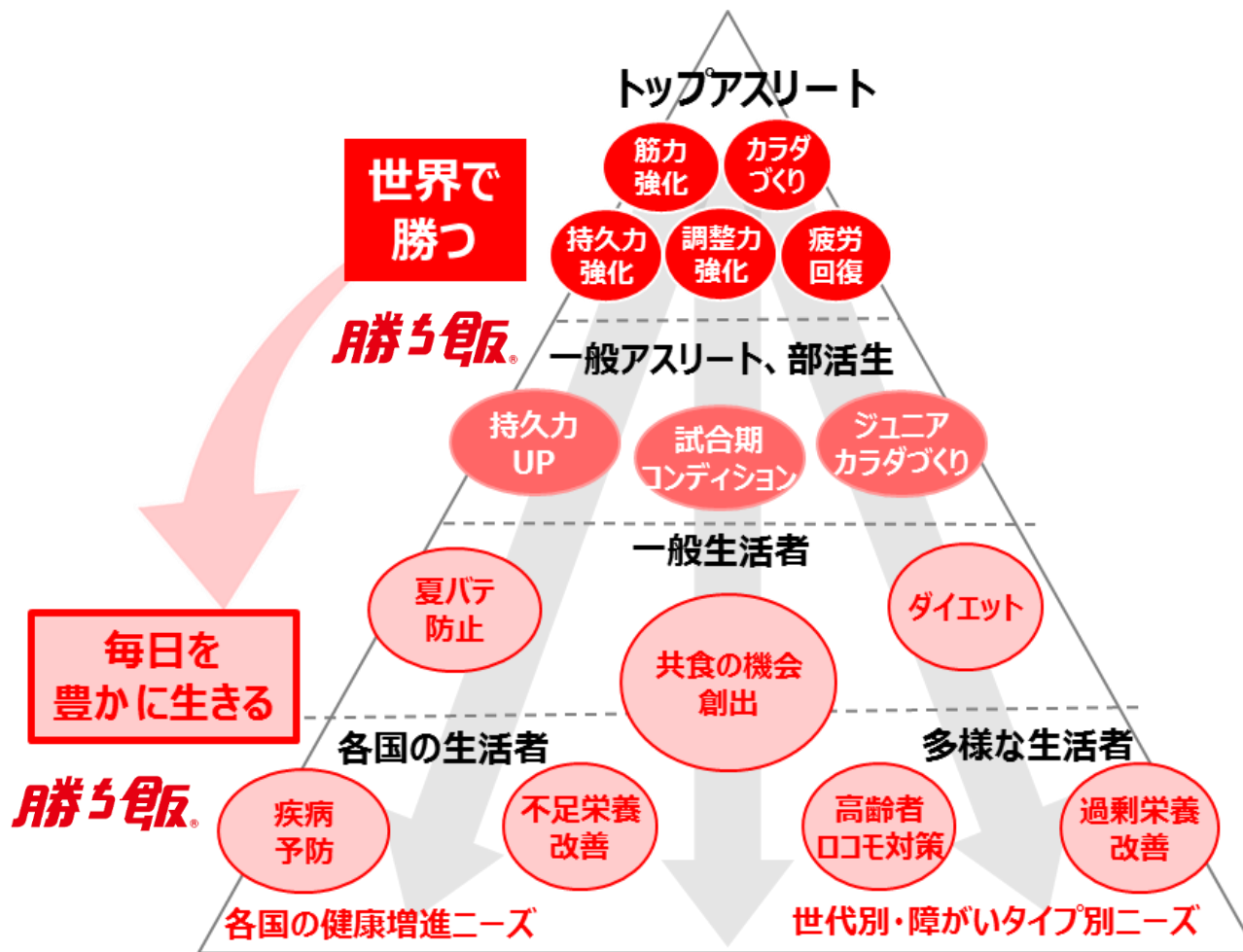
「何のために（＝目的）」を考えることは、アスリートのみならず

一般生活者の生活課題にもあてはまる普遍的な考え方。



アスリート支援のファクトとノウハウは、一般生活者にも活用できる。

# 「勝ち飯<sup>®</sup>」の目指す姿



目的のために栄養を考えて食べる  
=「Eat Well」

豊かに生きる（「それぞれの目標」を叶える）  
=「Live Well」

## 「Eat Well, Live Well.」の実現

Eat Well, Live Well.  
**AJINOMOTO**®